



DÉLICAT DÉLICE

Carte des bûches 2023





Nos bûches fraîches



TIKAHO



Laissez-vous envouter par le chocolat noir de Madagascar qui apporte à cette bûche une note chaude et subtile, sublimé par un cœur fondant à la vanille et par un fond croustillant aux céréales chocolatées. Un succès inégalé !



Pour 4, 6 ou 8 personnes

1 2 4



100 %

Laissez-vous conquérir par le chocolat noir Duarta 70 % bio. Décliné en biscuit, mousse et crémeux, ce chocolat de la République Dominicaine vous transportera dans un délicieux voyage.



Pour 4, 6 ou 8 personnes

1 2 3 4





CORTE



Laissez-vous séduire par le marron glacé. Sur un biscuit à la farine de châtaigne, une mousse aux marrons s'associe à un crémeux cassis mûre pour composer une friandise suave, moelleuse et légère.



Pour 4, 6 ou 8 personnes

1 2 4



EARL GREY



Laissez-vous tenter par l'originalité de cette gourmandise. Composée avec une superposition de biscuit au chocolat, de mousse chocolat et de crémeux chocolat aromatisé au thé Earl Grey, cette bûche va vous faire fondre de plaisir.



Pour 4, 6 ou 8 personnes

1 2 3 4



CORSICA



Laissez-vous séduire par la fraîcheur de cette création. Sur un biscuit Pain de Gènes, un confit et un crémeux mandarine accompagnent de leur peps une mousse vanille onctueuse.



Pour 4, 6 ou 8 personnes

1 2 3 4

FARANDOLE



Laissez-vous entraîner par cette danse des saveurs. Un nuage de crème mascarpone sur un biscuit noisette déploie une farandole de fruits pour un dessert tout en fraîcheur.



Pour 6/8 personnes

1 2 3 4



Nos bûches glacées

CORBEILLE MACARONS GLACÉS



Laissez-vous éblouir par l'originalité de ce dessert surprenant. Dans un écrin rond de nougatine amande, des macarons fourrés avec de la glace ou du sorbet vous apporteront un feu d'artifice de saveurs.



Pour 4/6 ou 8/10 personnes

1 2 4

VACHERIN VANILLE-FRAMBOISE



Laissez-vous captiver par ce classique glacé. Sur son lit de meringue française, le duo glace vanille et sorbet framboise compose une alliance simple mais raffinée et efficace.



Pour 4, 6 ou 8 personnes

2 4



CRAQUANTE



Laissez-vous allécher par ces saveurs gourmandes. Un crumble chocolat croustillant, un biscuit au chocolat, une crème glacée au chocolat Carupano et une crème glacée stracciatella avec des éclats de chocolat s'associent pour donner une exquise bûche tout en contraste.



Uniquement 6/8 personnes **1 2 3 4**



DÉLICIEUSE



Laissez-vous emporter par notre glacée exotique. Un biscuit crumble accueille un confit aux fruits exotiques, un parfait à la vanille et un sorbet aux fruits exotiques, pour un dessert contrasté et délicieux.



Uniquement 6/8 personnes **2 3 4**



LAISSEZ-VOUS TENTER

par nos gammes de chocolats maison,
nos macarons sucrés et salés,
nos mignardises,
nos Galets du Foron,
nos petits salés,
nos rissoles
et plein d'autres gourmandises encore.



Retrouvez-nous dans nos deux magasins **DÉLICAT DÉLICE**
La Roche-sur-Foron / Sallanches



Bûche 4 pers.	28 €
Bûche 6 pers.	39 €
Bûche 8 pers.	50 €
Farandole / Craquante / Délicieuse 6/8 pers.	42 €
Corbeille de macarons 4/6 pers.	45 €
8/10 pers.	60 €



- 1 Fruits à coque
- 2 Lactose
- 3 Gluten
- 4 Œufs
- 5 Alcool



Thibaut Monerrat

DÉLICAT DÉLICE

délicat.délíce.com

160, rue Perrine
74800 LA ROCHE-SUR-FORON

04 50 25 89 46

BOUTIQUE OUVERTE NON-STOP

les 24 et 31 décembre
de 8h30 à 18h

Le 25 décembre ouverture
de 8h30 à 12h.

72, quai de l'Hôtel de Ville
74700 SALLANCHES

04 50 98 07 75

BOUTIQUE OUVERTE NON-STOP

les 24 et 31 décembre
de 9h30 à 18h

Le 25 décembre ouverture
de 9h30 à 12h.

**Nous prenons les commandes pour les fêtes
jusqu'au 22 décembre 2023.**

Suivez nous
sur

