

Nos bûches fraîches





Tikaho

Laissez-vous envoûter 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!



024





Exquise

Laissez-vous surprendre par cette gourmandise. Composée d'un biscuit Dacquoise avec une pointe de coco, un croustillant, un crémeux et un caramel aux fruits exotiques et d'une mousse au chocolat au lait et chocolat noir, cette bûche va vous faire fondre de plaisir.



0234





Fabuleuse

Laissez-vous conquérir par la fraîcheur de cette création. Sur un biscuit Dacquoise, un confit au citron de Nice et un confit à la framboise ajoutent une note de peps à une mousse cheesecake framboise onctueuse.



0234





Divine

Laissez-vous séduire par le marron glacé. Sur un biscuit à la farine de châtaigne, une mousse aux marrons s'associe à un crémeux à la poire et à des poires pochées à la vanille de Madagascar afin de composer une friandise suave, moelleuse et légère.



024



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.







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.





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.



24

Nos bûches glacées



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.







L'écureuil

Laissez-vous allécher par ces saveurs incontournables de Noël. Un biscuit au chocolat, un croustillant feuilletine, un parfait noisette, un sorbet chocolat et une Chantilly noisette s'associent pour donner une exquise bûche tout en contrastes.



Photo non contractue





DÉLICAT DÉLICE

délicat.délice.com

160, rue Perrine 74800 LA ROCHE-SUR-FORON

04 50 25 89 46

BOUTIOUE 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

BOUTIOUE 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 2024.

Suivez nous

