

Les Délices de Mai

Traiteur Sucré — Artisan Biscuitier — Bollène



Cookies & Muffins



Cupcakes



Layer Cake

Produits frais, français, sans arômes ni colorants artificiels

Recettes de Grand-Mère — faites maison avec amour

◆
Ingrédients
français

◆
Fait main
en atelier

◆
Emballage
recyclable

◆
Teneur en sucre
réduite



Les Délices de Mai

Traiteur Sucré · Artisan Biscuitier · Bollène

Commander 48h à l'avance

Les Délices de Mai

Nos Gourmandises — Prix TTC

Cookies

Vanille pépites de chocolat	2 €
Avec Topping — Fruits secs, Praliné, Beurre de cacahuètes, Caramel beurre salé	4 €
Façon Bueno, Oréo ou Spéculoos	4,50 €
Cookie du Moment — Mars / Avril : Noix de coco & Chocolat	4,50 €

Minimum 4 pièces / saveur · DLC 96h

Muffins

Base Vanille pépites de chocolat	3 €
Base Chocolat pépite de chocolat	3,50 €
Avec Fourrage : Pâte de pistache · Praliné · Perle Noisettes	3,80 €
Ambre Cannelle · Curd de fruits · Caramel beurre salé	

Minimum 4 pièces / saveur · DLC 48h

Cakes (10 parts)

Base Vanille & Fourrage Curd de Fruits	14 €
Base Chocolat & Fourrage Purée de Fruits Secs	17 €
Carrot Cake aux Noix	16 €
Glacage en supplément	+ 4 €

Créations Personnalisées — Sur Devis

Plateau Cupcakes (min. 12 pièces) — Base cacao ou vanille, fourrage & topping au choix	5 à 6 € / pce
Gâteau Personnalisé — Tarte (10 parts min)	
Number Cake (14 parts min) · Layer Cake (20 parts min)	Sur Devis
Plateau de Vêrines (min. 10 pièces)	Sur Devis



Ingrédients français · Fait main · Sans colorants ni additifs

Matières premières issues d'Ardèche, Vaucluse, Drôme & Hauts-de-France

Commander 48h à l'avance