

## NOS CHOCOLATS "MAISON"

Fabrication artisanale, matières grasses issues uniquement de beurre de Cacao. Disponibles en ballotin de 125 g à 500 g

Tous nos chocolats sont élaborés avec du chocolat

**VALRHONA**

## NOS MACARONS

Caramel, chocolat, pistache, citron, fraise, framboise, praliné, vanille, noix de coco, Cassis violette et d'autres parfums à découvrir

Disponibles en réglette de 5 ou 10 pièces et en boîte de 12 à 24 pièces

## MAIS AUSSI !

### Venez découvrir

Nos Marrons Glacés,  
Nos petits fours secs,  
Nos réduits,  
Nos bûchettes,  
Et plein d'autres gourmandises.

### COTE TRAITEUR

Petits fours salés,  
Ficelle apéro  
(Olives, chorizo, fromage...),  
Brioche escargot,  
Amuse-bouche apéritif.

## Nos coordonnées et horaires :

### Les Délices de Sébastien

14 rue des Eaux Claires  
38100 GRENOBLE  
04.76.49.18.74

Retrouvez-nous sur

Internet : [les-delices-de-sebastien.metro.bar](http://les-delices-de-sebastien.metro.bar)  
Facebook : @lesdelicessebastien

### 24 décembre

6h - 19h

Le magasin sera fermé les  
25, 26, 27 décembre.

### Le 31 décembre

6h - 19h

Le magasin sera fermé le 1er et le 2 janvier

Une file d'attente spéciale pour les commandes  
Celles-ci seront à retirer à partir de 11h00  
Les 24 et 31 décembre  
AUCUNE COMMANDE NE SERA DÉLIVRÉE AVANT

Sébastien ROLLAND  
Florian le Pâtissier,  
Marlene, Baptiste et Lilian  
Les apprentis,  
Florent le Boulanger,  
Franck, Marie Hélène et Marie  
L'équipe de vente  
vous souhaitent  
Un Joyeux Noël et  
une bonne et heureuse  
année 2024

## BOULANGERIE PÂTISSERIE

# LES DÉLICES DE SÉBASTIEN

14 rue des Eaux Claires  
38100 GRENOBLE  
Tél. 04 76 49 18 74

