



SÈVE®
MAÎTRE
CHOCOLATIER
PÂTISSIER

MAISON DE QUALITÉ

LE
MYSTÉRIEUX
VOYAGE

1905

2025

DEPUIS 1905



FÊTES 2024-25

CARNET DU CHEF

LE MYSTÉRIEUX VOYAGE

Il était une fois au cœur de la charmante ville de Lyon, une chocolaterie renommée sous la maîtrise du chef chocolatier Richard Sève. Un jour, alors qu'il explorait les recoins oubliés de son atelier, il découvrit un vieux moule en cuivre.

Le Chef sentit une énergie étrange émaner de l'objet, comme si une magie ancienne y était emprisonnée. Curieux et fasciné, il décida de l'utiliser.

Dès l'instant où il versa du chocolat fondu dans le moule, une lumière éblouissante l'entoura. En un clin d'oeil, il se retrouva projeté dans une rue pavée de Lyon, en l'année 1905. Les voitures à chevaux circulaient, les dames portaient de longues robes élégantes et les messieurs arboraient des moustaches soigneusement taillées. Monsieur Sève comprit qu'il avait voyagé dans le temps.

Guidé par son instinct de chocolatier, il se dirigea vers les pâtisseries et chocolateries de l'époque. Il rencontra des maîtres pâtisseries légendaires qui partageaient généreusement leurs secrets et techniques ancestrales. Chaque jour était une nouvelle découverte : des ganaches parfaitement équilibrées, des pralinés délicatement croustillants et des truffes fondantes comme il n'en avait jamais goûtées.

Il resta plusieurs mois dans ce passé envoi. Puis, un soir, alors qu'il contemplait la ville, il sentit l'appel du retour.

Reprenant le moule en cuivre, il versa à nouveau du chocolat fondu, et la lumière éclatante le ramena à son époque, dans sa chocolaterie de Lyon. Fort de ce voyage extraordinaire, le chef mit en pratique les techniques qu'il avait apprises, en les mélangeant avec les savoir-faire contemporains, créant ainsi des délices encore plus raffinés et inédits.

Ainsi, la chocolaterie de Sève devint non seulement un lieu de haute-gourmandise, mais aussi un sanctuaire de traditions anciennes.



SÈVE®
MAÎTRE
CHOCOLATIER
PÂTISSIER

SOMMAIRE

BALLOTINS DE CHOCOLAT	P. 4
BÛCHES PÂTISSIÈRES	P. 6
BÛCHES GLACÉES	P. 12
CALENDRIER DE L'AVENT	P. 14
PANETTONES	P. 15
MACARONS	P. 16
MARRONS GLACÉES	P. 17
PAPILLOTES	P. 18
OURSONS GUIMAUVES	P. 19
PÂTES DE FRUITS	P. 20
PÉPITES	P. 21
TABLETTES DE CHOCOLAT	P. 22

galettes des rois p. 24

BALLOTIN DE CHOCOLATS



Sous la houlette du chef Richard Sève, la sélection des matières premières est un art en soi. Ce dernier se rend personnellement dans les fermes de cacaos d'Amérique Latine, notamment au Mexique, au Guatemala au Brésil, et au Pérou, afin de choisir les fèves les plus rares au monde.

Chaque étape de la transformation, de la torréfaction des fèves jusqu'aux finitions des bonbons de chocolat, est réalisée dans notre atelier lyonnais. Nous torrèfions et fabriquons notre propre chocolat, ce qui est extrêmement rare de nos jours. Ce processus méticuleux, sans intermédiaire, garantit un respect profond du métier de chocolatier, tout en conservant les méthodes traditionnelles comme au siècle dernier.

24€ TTC	Ballotin 100g
39€ TTC	Ballotin 200g
66€ TTC	Ballotin 400g
93€ TTC	Ballotin 600g
124€ TTC	Ballotin 800g
155€ TTC	Ballotin 1kg



En 2024, la Maison Sève a obtenu le Label Engagé à Lyon pour son travail artisanal et authentique, une référence incontournable en matière de consommation responsable.



PALET D'OR

Ganache aux fèves du Venezuela enrichie de sa feuille d'or 22,5 carats.



CHUAO

Ganache CHUAO, parsemée d'éclats de grué CHUAO.



ORFÉ

Ganache aux fèves du Nicaragua.



ANTILLAIS

Ganache Aveline au rhum ambré.



TSARAKOMBA

Ganache aux fèves et vanille de Madagascar.



GANACHE AU MIEL

Ganache aux fèves de Colombie et miel de châtaignier.



AVELINE

Praliné aux noisettes feuilleté.



LOLITA

Praliné pur pistache de Bronté.



MORA MORA

Ganache aux fèves de Madagascar à l'infusion de zestes de bergamotte.



MUSCOSEVO

Praliné noisette au sucre muscovado de l'île Maurice.



AMANDE PRINCESSE NOIR

Coques de nougatine aux amandes fourrées de praliné aux amande de Provence.



MALAKOFF

Praliné aux amandes de Provence et amandes caramélisées.



BEGAWAN GIRI

Ganache aux fèves du Pérou sur socle de massepain au gingembre.



PASSION LAIT

Ganache lactée aux fèves du Brésil au fruit de la passion.



SÉSAME LAIT

Praliné au sésame caramélisé.



TOMETTE

Praliné aux noisettes et noisettes caramélisées.



NOIX LAIT

Praliné aux noix du Dauphiné.



AMANDE PRINCESSE LAIT

Coques de nougatine aux amandes fourrées de praliné aux amandes de Provence.



ENLIL

Ganache lactée au cacao du Brésil à l'infusion de zeste de Cédrat.



CARAMÉLIA

Ganache caramel au beurre salé.



BÛCHE PÂTISSIÈRE CHOCOLAT & CERISE



FORÊT-NOIRE



ÉDITION LIMITÉE

Disponible du 6 au 31 décembre.
Passez commande au plus tôt !

Dans la douce magie de l'hiver, la Bûche Forêt-Noire célèbre l'artisanat ancestral et ses créations éternelles. Un biscuit chocolat-cerise, une compotée de cerises, un crèmeux au chocolat noir et une ganache à la vanille de Madagascar. Chaque bouchée vous transporte dans le passé, évoquant les cerises fraîches de Chasselay du printemps, travaillées, puis préservées avec soin en bocaux par les maîtres pâtissiers Sève.

56€ TTC pour 6 pers.
9,60€ TTC la bûchette ind.

BÛCHE CHOCOLAT AU LAIT ET PRALINÉ



BÛCHE 1905



ÉDITION LIMITÉE

Disponible du 6 au 31 décembre.
Passez commande au plus tôt !

Héritée et inspirée d'un ancien moule en cuivre retrouvé dans l'atelier, cette bûche rend hommage à 1905, l'année où notre boutique historique ouvrit ses portes pour la première fois. Sous sa coque en forme de cabosse, la bûche 1905 cache une mousse au chocolat au lait du Brésil, aussi douce que réconfortante. Chaque couche raconte une histoire : un biscuit dacquoise aux amandes moelleux, une feuilletine pralinée croustillante, et une gelée de praliné à la noisette, créant une symphonie de textures. En plongeant votre cuillère, c'est un fragment du passé que vous goûtez.

69€ TTC pour 6 pers.
12€ TTC la bûchette ind.

BÛCHE PÂTISSIÈRE CHOCOLAT & FRAMBOISE



FAMILLE OURSONS



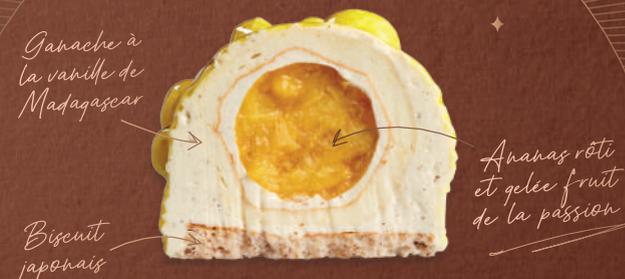
ÉDITION LIMITÉE

Disponible du 6 au 31 décembre.
Passez commande au plus tôt !

Cette bûche incarne la douceur des fêtes, avec sa tendre famille d'oursons en trompe-l'œil, inspirée d'un précieux outil artisanal en bois que le chef garde soigneusement dans son atelier. Mousse et confit de framboise, fraîche et fruitée, rappelle les bonbons d'enfance, tandis que le crémeux namelaka à la vanille offre une touche de réconfort. Le biscuit pain de Gênes ultra moelleux garni de framboises repose sur un croustillant à la framboise, créant un contraste gourmand.

69€ TTC pour 6 pers.
12€ TTC la bûchette ind.

BÛCHE PÂTISSIÈRE À L'ANANAS



BOTANISTE



ÉDITION LIMITÉE

Disponible du 6 au 31 décembre.
Passez commande au plus tôt !

Au cœur de cette bûche, un ananas rôti repose dans une douce gelée de fruit de la passion. Un biscuit japonais enveloppe ce trésor fruité. La ganache à la vanille de Madagascar, soyeuse et parfumée, évoque la douceur d'une nuit d'hiver. Mais ce qui rend cette bûche véritablement magique, ce sont les ananas qui semblent avoir fleuri, enveloppent délicatement cette bûche de Noël, transportant chaque convive dans un monde fantastique.

56€ TTC pour 6 pers.
9,60€ TTC la bûchette ind.

BÛCHE AU CHOCOLAT NOIR & VANILLE



BÛCHE MAYA



Club
des
Croqueurs
de
Chocolat

GUIDE
2025

ÉDITION LIMITÉE

Disponible du 6 au 31 décembre.
Passez commande au plus tôt !

Née des terres sacrées du Guatemala, cette bûche célèbre un cacao ancestral, cultivé par les descendants des Q'éqchi Maya. Ce cacao exceptionnel, équitable et durable, puise sa richesse dans un héritage millénaire. Chaque bouchée vous transporte au cœur de la forêt guatémaltèque, où le chocolat révèle son intensité. Sous un glaçage brillant au chocolat noir, la bûche cache un biscuit moelleux, une mousse légère et une crème onctueuse, imprégnés de ce cacao puissant. La douceur de la ganache montée à la vanille de Madagascar et le croustillant praliné complètent cette symphonie gourmande.

56€ TTC pour 6 pers.
9,60€ TTC la bûchette ind.

BÛCHE PÂTISSÈRE AUX MARRONS & MARRONS GLACÉS



BÛCHE MARRON ROYAL



SANS GLUTEN

ÉDITION LIMITÉE

Disponible du 6 au 31 décembre.
Passez commande au plus tôt !

À la cour du roi Louis XIV, les pâtisseries créaient des merveilles sucrées, et c'est là que le marron glacé est né, lorsque l'un d'eux confit une châtaigne dans du sucre pour en faire une douceur royale. La pâtisserie Sève fait revivre cette tradition avec la bûche de Noël "Marron Royal".

Composée d'un biscuit moelleux à la farine de châtaigne et de morceaux fondants de marrons glacés, aussi précieux que ceux dégustés par le roi, elle est rehaussée d'un gel de marron sucré qui apporte une touche rafraîchissante. Une bûche digne d'un festin royal, ennoblie par des couronnes incrustées de marrons en chocolat

56€ TTC pour 6 pers.
9,60€ TTC la bûchette ind.

BUCHE GLACÉE VANILLE & MARRON



BÛCHE VACHERIN MARRON



ÉDITION LIMITÉE

Disponible du 6 au 31 décembre.
Passez commande au plus tôt !



Né au cœur des Alpes au XVIII^e siècle, le vacherin, autrefois simple dessert de meringue et de crème glacée, est devenu un incontournable des fêtes. Chaque détail, de la surface finement striée façonnée à la main, jusqu'aux marrons glacés en trompe-l'oeil qui couronnent la bûche, rappelle l'héritage des grands desserts français. Mais c'est dans chaque bouchée que l'histoire se révèle : une crème glacée aux marrons, parsemée d'éclats fondants, mariée à la légèreté d'une meringue fondante et à la douceur d'une chantilly aérienne. Un hommage gourmand, empreint de tradition et de modernité.

56€ TTC pour 6 pers.



BUCHE GLACÉE VANILLE & FRAMBOISE



BÛCHE VACHERIN FRAMBOISE



ÉDITION LIMITÉE

Disponible du 6 au 31 décembre.
Passez commande au plus tôt !



Imaginez une chantilly, aussi délicate et légère qu'un flocon de neige qui enrobe une glace à la vanille de Madagascar. Au cœur de cette création, un sorbet à la framboise vient équilibrer la douceur de la vanille.

Mais l'émerveillement ne s'arrête pas là. Au sommet de cette bûche glacée, des framboises en trompe-l'oeil cachent un trésor : de délicieuses pâtes de fruit confectionnées avec la recette de la maman du chef.

56€ TTC pour 6 pers.



CALENDRIER DE L'AVENT «120 ANS»



Avec le temps, la chocolaterie Sève est devenue un sanctuaire de traditions anciennes et de savoir-faire intemporels. En protégeant et transmettant de nombreuses techniques centenaires, elle demeure l'une des dernières chocolateries en France à perpétuer ces précieux héritages.

Pour célébrer ses 120 ans, notre Maison propose une édition limitée de son calendrier de l'aveut. Ce trésor gourmand évoque l'histoire de la création de la tarte à la praline, inspirée par les champs de roses qui fleurissaient à Champagne au Mont d'Or au début du siècle dernier.

À l'intérieur de ce calendrier de l'aveut exclusif, découvrez une délicieuse tarte à la praline, accompagnée de chocolats fins, d'une tablette de chocolat, de diverses confiseries et de papillotes, tous fabriqués avec soin à Lyon.

—
49,90€ TTC 300 g

PANETTONES



PANETTONE GIANDUJA & PÂTE À TARTINER

La douceur du gianduja aux noisettes, se mêle harmonieusement à la pâte à tartiner Sève. Le chef Richard Sève a appris en Italie à réaliser cette viennoiserie qui fait partie des traditions de Noël. Généreuse et raffinée, elle deviendra la pièce maîtresse de vos petits-déjeuners et goûters de fêtes.

—
35€ TTC 670 g

—
PÂTE À
TARTINER
16€ TTC 250 g



PANETTONE AUX PRALINES

Vivez un Noël envoûtant avec notre Panettone aux pralines rouges, une brioche délicieuse qui rend hommage à la tradition des petits-déjeuners de fêtes. Il est confectionné avec soin, en utilisant nos pralines rouges entières aux amandes, torréfiées à cœur dans une turbine en cuivre du 20^{ème} siècle, puis enrobées de sucre rouge à la vanille de Madagascar pour une texture moelleuse et savoureuse.

—
35€ TTC 500 g
8,90€ TTC 70 g





MACARONS



MACARON COCO



ÉDITION
LIMITÉE

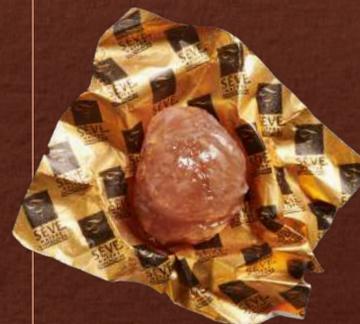
Au cœur d'une double coque aux amandes brutes, une ganache, une compotée ou une crème s'intègrent parfaitement, créant ainsi des macarons uniques. Fidèle à la recette traditionnelle tout en explorant de nouvelles saveurs, le chef Richard Sève utilise des cacao rares et des fruits d'exception.

Chaque macaron, sans gluten, est le fruit de gestes ancestraux transmis et protégés au quotidien dans notre atelier, célébrant l'héritage pâtissier et l'innovation de la Maison Sève.

19,90€ TTC	écrien de 8 macarons.
29€ TTC	écrien de 12 macarons.
38€ TTC	écrien de 16 macarons.
59€ TTC	écrien de 25 macarons.
82€ TTC	écrien de 35 macarons.

NOUVEAU

MARRONS GLACÉS DE TURIN



Issus de récoltes peu abondantes, ces marrons de Turin exquis ont été sélectionnés par le maître chocolatier Richard Sève pour leur goût arrondi, très doux, évoquant la châtaigne.

Chaque marron glacé est un véritable joyau sucré, méticuleusement glacé à la perfection pour capturer toute la magie des fêtes de fin d'année. Ces délices se dévoilent dans des écrans rouges et dorés à l'ornementation délicate, symbole d'un savoir-faire artisanal d'exception.

8,40€ TTC	écrien de 2 marrons.
29,40€ TTC	écrien de 7 marrons.
50,40€ TTC	écrien de 12 marrons.
84€ TTC	écrien de 20 marrons.

Soit 4,20€/pièce.

PAPILLOTES PRALINÉS



Les papillotes de la chocolaterie Sève rendent hommage à l'histoire de leur création par un jeune apprenti lyonnais au XVIII^e siècle. Pour séduire sa bien-aimée, cet apprenti enveloppait ses bonbons de chocolat dans des petits messages d'amour, créant ainsi la première papillote. Inspirées par cette tradition, nos papillotes sont réalisées à la main avec les matières premières les plus nobles, notamment des fèves de cacao d'Amérique Latine.

Chaque praliné, délicatement emballé dans un papier racontant l'histoire d'un illustre lyonnais, perpétue ce geste d'amour.

Parmi nos créations, l'Aveline, un praliné aux noisettes feuilleté, le Lolita, un délice aux pistaches de Bronté, l'Amande Princesse, une bille de nougatine fourrée de praliné aux amandes de Provence, et bien d'autres...

—
39€ TTC Boîte de papillotes lait 250 g

39€ TTC Boîte de papillotes noir 250 g



OURSONS GUIMAUVE



CHOCOLAT NOIR
*avec une guimauve
fourrée de mousse
au chocolat*



CHOCOLAT AU LAIT
*avec une guimauve
à la vanille de
Madagascar*



FRUIT DE LA PASSION
*avec une guimauve au
fruit de la passion*



FRAMBOISE
*avec une guimauve
à la framboise*

La Maison Sève est fière de préserver des techniques artisanales datant du siècle dernier pour la fabrication de ses oursons. Chaque pièce est moulée directement dans de l'amidon, travaillée à la main pour créer un contraste entre le cœur moelleux et le croustillant de la coque.

Ils sont sans gélatine de porc, sans colorant, ni conservateur.

Fabriqués artisanalement à Lyon.

—
de **4,90€** à **7,90€ TTC**



RECETTE DE FAMILLE

PÂTES DE FRUITS

CONFISERIE
AUX BONS
FRUITS
FRANCAIS

6 PARFUMS



FRAMBOISE

MANGUE

ABRICOT
Bergeron

ANANAS

CASSIS

FRAÏSE
Gariguette

Profitez du goût de notre recette familiale, un trésor transmis par Suzanne, la maman de Richard Sève.

Ces pâtes de fruits, soigneusement élaborées à Lyon, sont confectionnées à partir des meilleurs fruits frais, méticuleusement sélectionnés à pleine maturité. Sans aucun ajout d'arôme ni de colorant, nos pâtes se distinguent par leur texture charnue et moelleuse, mais surtout au bon goût de fruits.

19,90€ TTC 190 g

LES PÉPITES

PIERRES DES MONTS D'OR & TRUFFES AU CHOCOLAT

PIERRES DES MONTS D'OR

Il s'en écoule une tonne chaque année. Autant dire que beaucoup connaissent la recette de ce chocolat baptisé ainsi en référence à sa ressemblance avec les pierres qui étaient extraites du massif des Monts d'Or, et que l'on retrouve dans les habitations des villages de l'ouest-lyonnais. C'est une feuilletine pralinée à l'ancienne avec des noisettes que le chef sélectionne en personne dans les champs de noisetiers. Ce mélange apporte le moelleux et le fondant, et un peu de croustillant que l'enrobage, une meringue royale, prononce un peu plus avant de fondre sur le palais.

16,90€ TTC 90 g

22,90€ TTC 140 g

29,90€ TTC 190 g



TRUFFES AU CHOCOLAT

Réalisées à partir de crème fraîche et de chocolat confectionné avec des fèves de cacao originelles d'Amérique Latine, ces truffes sont façonnées à la main selon une technique centenaire que M. Sève transmet à ses apprentis. Chaque truffe, roulée dans la poudre de cacao comme autrefois, perpétue la tradition et l'excellence de notre patrimoine chocolatier, offrant une expérience gustative authentique et raffinée.

39€ TTC 200 g

LES TABLETTES DE CHOCOLATS

TABLETTE BEAN-TO-BAR · FABRIQUÉE À LYON



Trouvez le
TICKET D'OR
et vous gagnerez
10 tablettes de
chocolat de notre
collection !

« C'est en parcourant le monde à la recherche des cacaos les plus exclusifs, en rencontrant des paysans passionnés, en dialoguant avec des familles de planteurs et en goûtant que je détermine si un cacao à un intérêt gustatif, si tel est le cas, je reviens à Lyon dans mon atelier pour étudier la fève avant de concevoir une recette qui se transformera en tablettes de chocolat d'exception. Ce cheminement est indispensable pour moi, il est le gage de la qualité Seve. »

Richard Seve

à partir de **5,90€ TTC**

Vous avez trouvé un ticket d'or dans votre tablette, il vous suffit d'envoyer un e-mail à cadeaux@chocolatseve.com avant le 31 Janvier 2025. Dans votre e-mail, veuillez inclure le code unique de votre Ticket d'Or et une photo du ticket (recto-verso) pour validation.

NOUVEAUTÉ
MOUTON



**GRAND CRU NOIR
D'EXCEPTION**
Origine Guatemala



**GRAND CRU NOIR
D'EXCEPTION**
Origine Venezuela
Las Bromelias



**GRAND CRU NOIR
D'EXCEPTION**
Origine Venezuela
Chuao

NOUVEAUTÉ
MOUTON



LES FOURRÉES
Pâte à tartiner
croustillante



LES GOURMANDES
Framboise
croustillante



LES GOURMANDES
Tofy



GRAND CRU LAIT
Origine Brésil



GRAND CRU NOIR
Origine Inde



GRAND CRU NOIR
Origine Nicaragua

RECETTE DU MAÎTRE PÂTISSIER RICHARD SÈVE

GALETTES DES ROIS

Le mystère derrière cette galette des rois iconique de la région lyonnaise réside dans le minutieux travail manuel qui façonne sa pâte feuilletée d'une finesse absolue. Elle offre un écrin parfait pour savourer pleinement la frangipane qui est un mélange exquis de matières premières d'exception, incluant le beurre d'Échiré, l'un des trésors de la France. Suite à sa première cuisson, notre galette des rois est délicatement enrobée du sirop de confisage de nos marrons glacés, puis repart au four pour obtenir ce croquant irrésistible. Cette cuisson double confère à cette création une singularité inégalée.

Disponible à partir du 2 Janvier 2025.

Les galettes s'expédient dans toute la France
via notre site chocolatseve.com

à partir de
26€ TTC



GALETTE FRANGIPANE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

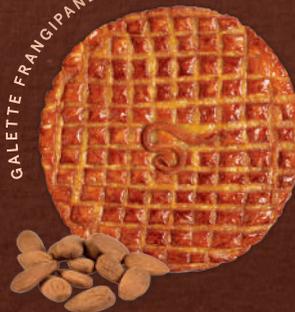


Les pépites de chocolat Sève, une fois la galette au four, fondent et se marient harmonieusement à la frangipane pour le plus grand plaisir des gourmands.

Designée comme étant
la meilleure galette
des rois du monde



GALETTE FRANGIPANE TRADITIONNELLE



Un élégant feuilletage, une garniture aux amandes d'Espagne aussi généreuse que savoureuse...

GALETTE À LA PRALINE ROUGE



Les pralines rouges sont réalisées dans la précieuse turbine en cuivre datant du 20^{ème} siècle selon une recette exclusive de Richard Sève. Elles viennent ensuite seules sucrer la frangipane et jouer le contraste des textures.

Notre coffret
20 pavs



LES ADRESSES SÈVE



Boutiques de village

CHAMPAGNE
AU MONT D'OR

Boutique historique depuis 1905
62 avenue De Lanessan
69410 Champagne-Au-Mont-D'or

LIMONEST

Boutique atelier
324 allée Des Frères
69760 Limonest

CRAPONNE

Ancienne blanchisserie
101 avenue Édouard Millaud
Place Andrée-Marie Perrin
69290 Craponne

Boutiques à Lyon

SAINT ANTOINE

Presqu'île
29 quai Saint-Antoine
69002 Lyon

HALLES DE LYON
PAUL BOCUSE

Le ventre de Lyon
102 cours Lafayette
69003 Lyon

CROIX-ROUSSE

Ancien atelier de canuts
10 rue Victor Fort
69004 Lyon

POINT DU JOUR

Colline de Fourvière
6 rue des Aqueducs
69005 Lyon

MONPLAISIR
LUMIÈRE

Inventeurs du cinéma
110 avenue des Frères
Lumière - 69008 LYON

CHOCOLATSEVE.COM



VOS COMMANDES

CLICK
& COLLECT

Les créations de la Maison Sève sont artisanales
et disponibles en quantités limitées.
Nous vous conseillons de passer commande au plus tôt !

01

PASSER VOTRE COMMANDE

en ligne sur

CHOCOLATSEVE.COM

FIN DES PRISES
DE COMMANDES :

du 24 décembre le 21 décembre
du 31 décembre le 28 décembre

FERMETURE DE
NOS BOUTIQUES

25 décembre
et 1^{er} janvier.

02

RETIRER VOTRE COMMANDE

RETRAIT DES COMMANDES

les mardis 24 décembre et 31 décembre de 10H à 17H.

CHOCOLATSEVE.COM

Les 24/12 et 31/12 retrait des commandes
de la boutique de Champagne-au-Mont-d'Or à Limonest
Parc du Puy d'or - 324 allée des frères
69760 Limonest
(Parking gratuit)



DEMANDEZ VOTRE POUDRE DE CACAO !

Retrouvez le goût
du chocolat chaud
de votre enfance,
celui que l'on partageait
le matin en famille lors
du petit-déjeuner.
Des moments précieux
qu'il faut protéger !

—
à partir de
14€ TTC - 200 g

CHOCOLAT CHAUD
ARTISANAL & LYONNAIS



SÈVE®
MAÎTRE
CHOCOLATIER
PÂTISSIER

CHOCOLATSEVE.COM

Photos non contractuelles. Prix indiqués en TTC. SÈVE SAS - RCS Lyon 438 648 487.

Graphisme : UP DESIGN · Impression : ICA - Imprimerie Courand et Associés

82 route de Crémieu - 38230 Tignieu-Jamezieu

Crédits photos : Philippe Jalin · Design Produits : Arthur Sève