

BONBONS CHOCOLAT



SÈVE®  
MAÎTRE  
CHOCOLATIER  
PÂTISSIER

30 ANS DE SAVOIR-FAIRE  
CHOCOLAT BEAN-TO-BAR





**Richard Sève,  
Maître chocolatier  
de tradition.**

Richard Sève source et importe les meilleurs cacaos fins dits "aromatiques" et quotidiennement à Lyon, il torréfie, concasse, broie à la meule de pierre, raffine et conche son propre chocolat.



**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.



**Amande Princesse noir** | Coques de nougatine aux amandes fourrées de praliné aux amandes de Provence.

**Malakoff** | Praliné aux amandes de Provence et amandes caramélisées.



**Muscosevo** | Praliné noisette au sucre muscovado de l'île Maurice.

**Begawan Giri** | Ganache aux fèves du Pérou sur socle de masepain au gingembre.



**Caramélia** | Ganache caramel au beurre salé.

**Amande Princesse lait** | Coques de nougatine aux amandes fourrées de praliné aux amandes de Provence.



**Noix lait** | Praliné aux noix du Dauphiné.

**Sésame lait** | Praliné au sésame caramélisé.



**Enlil** | Ganache lactée au Cacao du Brésil à l'infusion de zeste de Cédrat.

**Passion lait** | Ganache lactée aux fèves du Brésil au fruit de la passion.



**Tomette** | Praliné aux noisettes et noisettes caramélisées.



**SÈVE**  
MAÎTRE  
CHOCOLATIER  
PÂTISSIER

**Authenticité, passion et prise en compte de l'environnement guident Gaëlle et Richard Sève.**

Ils développent ainsi une filière paysanne avec les fermiers des pays producteurs de cacao. Partageant les mêmes convictions, ils sont soucieux des terres et des forêts (cacao sylvestre) sur lesquelles sont produites des fèves de cacao fins d'excellence, à la riche palette aromatique. **Ils préservent ainsi un écosystème qui contribue à l'équilibre mondial d'une faune et d'une flore à protéger de façon durable.** Ainsi, chaque tablette de chocolat Sève a une histoire unique.

**Le bean-to-bar ou de la fève à la tablette et peut ainsi vous garantir un goût exclusif & fait maison.**

Les chocolats de cet adorateur de fèves comblent les puristes par l'excellence de leurs rondeurs, longueur en bouche, sensualité, aromaticité et persistance.



*Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant*

*L'excellence des  
savoir-faire français*



Commandez sur  
notre boutique en ligne

**CHOCOLATSEVE.COM**

mangerbouger.fr - Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. Ne pas jeter sur la voie publique. SÈVE SAS - RCS Lyon 438 648 487  
Graphisme : Up Design • Impression : Imprimerie ICA, 82 Route de Crémieu, 38 230 TIGNIEU JAMEYZIEU • Crédits photos : Philippe Jalin - Eric Sallet - Getty Images.