



SÈVE®
MAÎTRE
CHOCOLATIER
PÂTISSIER



LA NUIT À LA CHOCOLATERIE

FÊTES 2023 - 2024



COLLECTION 2023 - 2024

LA NUIT À LA CHOCOLATERIE

Il était une fois, dans un petit village niché au cœur d'une forêt enchantée, une pâtisserie-chocolaterie bien particulière, la Maison Sève. Depuis des générations, cette maison de douceurs magiques perpétuait un savoir-faire artisanal transmis de pâtissier en pâtissier, préservant ainsi un héritage unique qui faisait la fierté de la région lyonnaise.

À l'approche des fêtes de fin d'année, la pâtisserie prenait une dimension féérique. Dès que la lueur de la lune éclairait ses vitrines, quelque chose de merveilleux se produisait : les outils et ustensiles de pâtisserie prenaient vie ! Les rouleaux à pâtisserie dansaient joyeusement, les fouets s'entremêlaient dans une valse délicate, et les poches à douille laissaient s'échapper des étoiles de sucre étincelantes. C'était un spectacle enchanteur qui transportait les visiteurs dans un univers magique et captivant.

Au cœur de cette effervescence, le maître pâtissier Monsieur Sève avait une mission spéciale pour Noël. Avec son équipe d'apprentis passionnés, il confectionnait avec soin une collection unique de délices chocolatés et pâtisseries enchanteresses. Chaque création était imprégnée d'une touche d'authenticité et d'amour, véritable reflet du savoir-faire artisanal et de la passion qui animait la Maison Sève.

BÛCHES PÂTISSIÈRES P. 4

BÛCHES GLACÉES P. 10

CALENDRIER DE L'AVENT P. 12

PANETTONES P. 13

MACARONS P. 14

MARRONS GLACÉES P. 15

BALLOTINS DE CHOCOLAT P. 16

**BISCUITS DE NOËL &
JOUETS GOURMANDS P. 18**

**PAPILLOTES &
PIERRES DES MONT D'OR P. 19**

OURSONS GUIMAUVES P. 20

PÂTES DE FRUITS P. 21

TABLETTES DE CHOCOLAT P. 22

GALETTES DES ROIS P. 24

BÛCHE PÂTISSIÈRE CHOCOLAT & CERISE

FORÊT-NOIRE



Ganache à la vanille de Madagascar

Biscuit chocolat-cerise

Compotée de cerises

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

49€ TTC pour 6 pers.
8,50€ TTC la bûchette ind.



BÛCHE PÂTISSIÈRE AUX NOISETTES

CHOCOLATERIE



Biscuit roulé japonais

Ganache montée aux noisettes

Croustillant praliné noisette

Une scène magique prend vie sous les crayons de l'artiste japonaise Rena Nomiya. Les ustensiles des maîtres pâtissiers prennent vie dans l'atelier enchanté, un clin d'oeil à notre enfance émerveillée.

Au cœur de ce conte sucré, une bûche à la noisette, d'une délicatesse artisanale rare. Une ganache montée aux noisettes, telle une danseuse, s'enroule dans un biscuit japonais, fusion parfaite de deux mondes. Une gelée de praliné noisette ajoute une touche de légèreté à cette œuvre de Noël, reposant sur un croustillant praliné noisette.

49€ TTC pour 6 pers.
8,50€ TTC la bûchette ind.



BÛCHE PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT

FAMILLE D'OURSONS



Crème onctueuse et une mousse légère au chocolat noir

Biscuit moelleux au chocolat noir

Croustillant praliné au gruë de cacao



Les ustensiles prennent vie, et parmi eux, un humble outil en bois, employé pour façonner des empreintes d'ours dans l'amidon par les maîtres chocolatiers Sève. Inspiré par cet ustensile si précieux, le chef Richard Sève a créé une bûche qui dans un écrin de chocolat noir, représentant une famille d'ours encore endormis, attendant la nuit de Noël.

La bûche révèle à la dégustation l'intense Chocolat du Nicaragua, Plantation Rio San Juan - El Castellero, se mariant à un biscuit moelleux au chocolat, une crème onctueuse et une mousse légère au chocolat noir, ainsi qu'un croustillant praliné au gruë de cacao.

59€ TTC pour 6 pers.
10€ TTC la bûchette ind.



BÛCHE PÂTISSIÈRE À L'ANANAS

BOTANISTE



Ananas rôti et gelée fruit de la passion

Ganache à la vanille de Madagascar

Biscuit japonais



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.

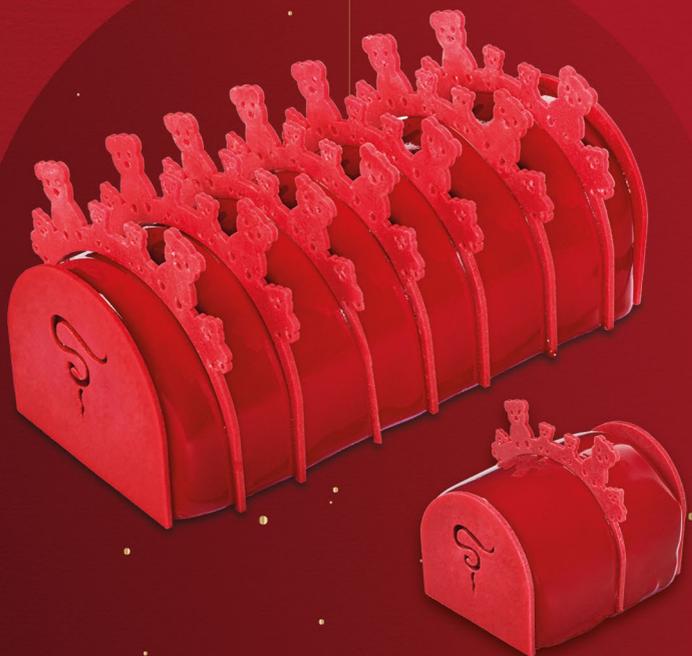
Mais ce qui rend cette bûche véritablement magique, ce sont les ananas qui semblent avoir fleuri à la tombée du jour dans l'atelier. Leurs reliefs floraux enveloppent délicatement cette bûche de Noël, transportant chaque convive dans un monde fantastique.

49€ TTC pour 6 pers.
8,50€ TTC la bûchette ind.



BÛCHE PÂTISSIÈRE À LA FRAMBOISE

DIADÈME



Mousse à la framboise

Biscuit pain de Gênes

Crémeux namelaka à la vanille

Cette bûche vous transporte dans un monde de saveurs exquises. Sa mousse à la framboise vous offre une explosion de goût, tandis que le crémeux namelaka à la vanille caresse vos papilles. Le biscuit pain de Gênes, d'une moelleusité incomparable, est généreusement garni de framboises. Sous ce délice se cache une fine couche de croustillant à la framboise, créant un contraste divin. Pour couronner le tout, notre bûche est ornée d'arches confectionnées avec notre tablette framboise, prenant la forme d'une bande d'ours en espiègles.

49€ TTC pour 6 pers.
8,50€ TTC la bûchette ind.

BÛCHE PÂTISSIÈRE AUX MARRONS & MARRONS GLACÉS

MARRONS



Biscuit moelleux à la farine de châtaigne

Gel de marron

Éclats de marrons glacés

Imaginez un biscuit moelleux, tendre et gorgé de farine de châtaigne, révélant une pluie scintillante d'éclats de marrons glacés au milieu d'une mousse aux marrons glacés, un gel de marron vient sublimer cette œuvre artisanale, ajoutant une note de fraîcheur. L'apothéose arrive avec une troupe d'ours en chocolat, méticuleusement conçus, se cachant discrètement dans le pochage de la ganache qui enveloppe cette bûche de Noël. Chaque détail est une invitation à l'émerveillement.

49€ TTC pour 6 pers.
8,50€ TTC la bûchette ind.



BÛCHE GLACÉE AUX MARRONS GLACÉS

ICEBERG



Une crème glacée aux marrons glacés truffée d'éclats de marrons glacés, une meringue française, une crème chantilly et un délicat biscuit aux amandes. Le développement de cette bûche a été possible grâce à des moules 3D, pour être au plus près esthétiquement des reliefs des icebergs. Une création sans gluten représentant un iceberg dérivant, comme un message de sauvegarde des écosystèmes.

49€ TTC pour 6 pers.

Meringue française et marrons glacés

Crème glacée aux marrons glacés

Biscuit aux amandes



BÛCHE GLACÉE À LA VANILLE & AUX FRAMBOISES

VACHERIN VANILLE & FRAMBOISE

SANS GLUTEN
SANS GLUTEN
SANS GLUTEN
SANS GLUTEN



Imaginez une chantilly, aussi délicate et légère qu'un flocon de neige frais, qui enrobe une glace à la vanille de Madagascar, créée avec les gousses les plus parfumées au monde.

Au cœur, 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'œil cachent un trésor : de délicieuses pâtes de fruit.

49€ TTC pour 6 pers.

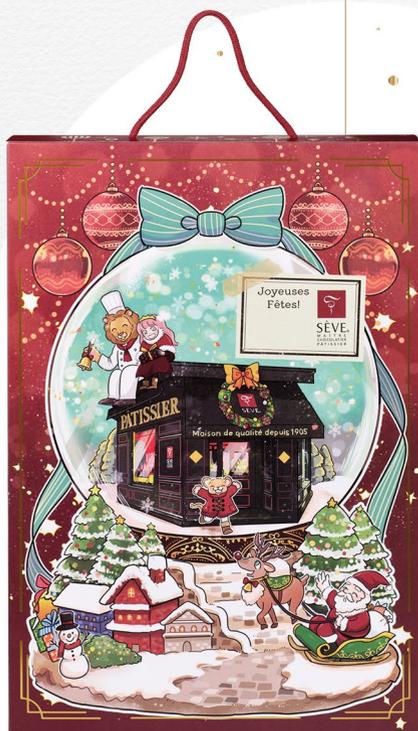
Framboises en pâtes de fruit

Sorbet à la framboise

Glace à la vanille de Madagascar



CALENDRIER DE L'AVENT



•• ÉDITION ••
LIMITÉE 2023
500 exemplaires

Dimensions :
Hauteur = 44cm
Longueur = 30cm



Inspiré des mangas et réalisé en collaboration avec l'artiste japonaise Rena Nomiya, ce calendrier de l'avent réunit l'essence des traditions françaises et japonaises pour célébrer Noël. Arthur Sève rencontre Rena Nomiya lors d'un voyage au Japon, ensemble ils donnent naissance à cette œuvre gourmande et féérique,

offrant des douceurs variées telles que papillotes (chocolats pralinés), pralines rouges confectionnées à l'ancienne dans la précieuse turbine centenaire en cuivre, la spécialité de la maison Sève la Pierre des Monts d'Or, les véritables tartes à la praline, une barre de chocolat, des florentins et d'autres surprises...

Disponible en expédition dans toute l'Europe, ainsi qu'en Click-and-Collect sur chocolatseve.com ou dans les boutiques Sève.

39,90€ TTC 300g

PANETTONES



PANETTONE GIANDUJA & PÂTE À TARTINER

Chaque tranche de notre Panettone envoûtant dévoile une riche mosaïque de saveurs. La douceur du gianduja et de notre pâte à tartiner aux noisettes, se mêle harmonieusement. Le chef Richard Sève a appris en Italie à réaliser cette viennoiserie qui fait partie des traditions de Noël.

29,90€ TTC 500 g



PÂTE À
TARTINER
15€ TTC 250 g

PANETTONE AUX PRALINES

Vivez un Noël envoûtant avec notre Panettone aux pralines rouges, une brioche délicieusement sucrée qui rend hommage à la tradition des petits-déjeuners de fêtes. Il est confectionné avec soin, en utilisant nos pralines rouges entières, 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.

29,90€ TTC 500 g

7,60€ TTC 70 g



MACARONS



SANS GLUTEN
SANS GLUTEN

ÉDITIONS LIMITÉES



Macaron
TARTE À LA PRALINE



Macaron
FRANGIPANE

Au cœur d'une double coque aux amandes brutes, ganache, compotée ou crème s'intègrent parfaitement pour faire naître les macarons de la maison Sève. De la recette traditionnelle aux explorations gustatives, le chef Richard Sève joue avec les plus extraordinaires matières premières : des cacao rares et des fruits d'exception. Le chef propose une vingtaine de déclinaisons de la célèbre gourmandise française.

15,60€ TTC écriin de 8 macarons.
23,40€ TTC écriin de 12 macarons.
31,20€ TTC écriin de 16 macarons.
48,75€ TTC écriin de 25 macarons.

Soit 1,95€/pièce.

MARRONS GLACÉS

VARIÉTÉ TURIN



Venez percer le mystère des Marrons de Turin, une merveilleuse pépite rare aux saveurs délicates et à l'onctuosité enchanteresse. Issus de récoltes peu abondantes. Ces marrons 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.

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

Soit 4,20€/pièce.

BALLOTIN DE
CHOCOLATS



Les chocolats déposés délicatement dans les ballotins ont été réalisés à la main dans l'atelier lyonnais de la maison Sève à partir des fèves de cacao d'Amérique Latine les plus rares au monde. Fruit d'un long travail de rencontres, elles ont été sélectionnées auprès de familles de planteurs de cacao au Mexique, en Colombie, en Équateur, et au Pérou. Ces cacaos rares se transforment en somptueuses ganaches et pralinés.

Chaque jour, à Lyon, Richard Sève torréfie, concasse, broie à la meule de pierre, affine et conche son propre chocolat.

19,90€ TTC Ballotin 100 g
35€ TTC Ballotin 200 g
62€ TTC Ballotin 400 g

87€ TTC Ballotin 600 g
112€ TTC Ballotin 800 g
134€ TTC Ballotin 1 kg



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



PORCELANA
Ganache aux fèves Porcelana.



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 Mexique au fruit de la passion.



SÉSAME LAIT
Praliné au sésame caramélisé.



TOMETTE
Praliné aux noisettes du Piémont 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 Mexique à l'infusion de zeste de Cédrat.



CARAMÉLIA
Ganache caramel au beurre salé.

BISCUITS DE NOËL & JOUETS GOURMANDS



BISCUIT DE NOËL

Chaque biscuit de Noël, façonné à la main, capture l'esprit de Noël dans des formes emblématiques : le Sapin majestueux, le Père-Noël jovial, le Renne malicieux et l'Ourson câlin. Dès que ces petites merveilles prennent vie dans notre atelier, une irrésistible et douce odeur se répand dans l'air, transportant vos sens vers les souvenirs les plus magiques de votre enfance.

9,90€ TTC 200 g



JOUETS GOURMANDS

Les mains expertes de nos confiseurs, animées par une délicatesse inégalée, façonnent les "Jouets Gourmands". Tels des magiciens du goût, ils donnent vie à des personnages mythiques : le Père Noël, le Sapin et l'Ourson. Chaque détail minutieux est sculpté dans une pâte d'amande tendre et parfumée, révélant l'âme de Noël à travers ces créatures sucrées. Mais notre secret ne s'arrête pas là. Une fois ces délicats sujets formés, nous les plongeons dans un bain de douceur. Un sirop suave, créé avec la passion

de nos artisans, les enveloppe tendrement, les caresse pendant 48 heures. Une alchimie se produit alors : une cristallisation délicate se forme autour de chaque sujet.

13€ TTC la pièce

PAPILLOTES & PIERRES DES MONTS D'OR

PÉPITES ET SPÉCIALITÉS LYONNAISES



LES PAPILLOTES

Elles prennent forme, comme de petits paquets de rêves qui attendent d'être dévoilés. Dans leurs écrins chatoyants, chaque papillote raconte une histoire lyonnaise. Dans un ballet ensorcelant, les pralinés maison se forment, secrets savoureux gardés jalousement par la famille Sève. L'Aveline, au croquant délicat, se mêle au Lolita, pur délice pistaché, tandis que l'Amande Princesse, tel un trésor caché, enchante les papilles avec sa nougatine.

- 35€ TTC Boîte de papillotes lait 250 g
- 35€ TTC Boîte de papillotes noir 250 g

PIERRES DES MONTS D'OR

Cette spécialité est l'une des stars de la Maison. 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 la noisette du Piémont, la référence en la matière. 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.

- 18,90€ TTC 100 g
- 22,90€ TTC 140 g
- 29,90€ TTC 190 g



OURSONS GUIMAUVE



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. Les chocolatiers de la maison Sève proposent trois oursons. L'iconique délicatesse de l'ourson guimauve chocolat au lait avec un cœur guimauve à la vanille de Madagascar. L'intense gourmandise de l'ourson au chocolat noir avec une guimauve fourrée de mousse au chocolat.

• de 4,50 € à 6,50 € TTC

... NOUVEAU ...

OURSONS GUIMAUVE FRAMBOISE

UN PETIT NOUVEAU, l'ourson guimauve à la framboise, avec une coque réalisée avec notre tablette framboise.



PÂTES DE FRUITS



FRAMBOISE



ABRICOT
Bergeron



ANANAS



MANGUE



CASSIS



FRAISE
Gariguette

Dans son atelier, le chef pâtissier Richard Sève confectionne avec passion ses pâtes de fruits artisanales. Chaque fruit est méticuleusement sélectionné pour sa fraîcheur et sa qualité. Avec expertise, il les transforme en purée fine, où le sucre est ajouté avec précision pour créer des saveurs authentiques.

12,90€ TTC 150 g

19,90€ TTC 300 g

... NOUVEAU ...

LES TABLETTES

TABLETTE BEAN-TO-BAR
FABRIQUEE A LYON



Trouvez le TICKET D'OR pour accéder à notre Chocolaterie en vivant un moment inoubliable lors d'un Atelier Prestige avec le maître chocolatier, Richard Sève.

Un vent nouveau souffle sur la maison Sève qui dévoile un nouveau moule pour ses **28 tablettes de chocolat**. Ce dernier a été imaginé, puis dessiné par Arthur et Richard Sève, qui voulaient concevoir une tablette à la structure traditionnelle proposant à la fois des carrés, et des barres pour les plus gourmands. L'icône volute de la maison vient frapper les carrés du maître chocolatier.

« C'est en parcourant le monde à la recherche des cacaos les plus exclusifs, en découvrant des paysans passionnés, en dialoguant avec des familles de planteurs 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 tablette de chocolat. Ce cheminement est indispensable pour moi, il est le gage de la qualité Sève. »

de 5,90 € à 9,90 € TTC

Si vous trouvez un ticket d'Or, veuillez envoyer un e-mail à cadeaux@chocolatseve.com avec le code de votre ticket d'Or et sa photo (recto-verso) pour réserver votre place avant le 31 Janvier 2024. La date de l'Atelier vous sera indiquée par retour de mail. Chaque ticket d'Or équivaut à un seul accès à l'Atelier Prestige et doit être échangé conformément aux instructions fournies lors de votre venue à l'Atelier Prestige.

ÉLU
TABLETTE
D'OR 2023



GRAND CRU NOIR
D'EXCEPTION
Origine Colombie

ÉLU
TABLETTE
D'OR 2023



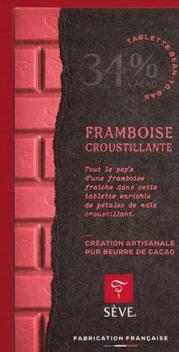
GRAND CRU NOIR
D'EXCEPTION
Origine Venezuela
Las Bromelias



GRAND CRU NOIR
D'EXCEPTION
Origine Venezuela
Chua



GRAND CRU NOIR
D'EXCEPTION
Origine Pérou



LES GOURMANDES
Framboise
croustillante



LES GOURMANDES
Tofy



GRAND CRU LAIT
Origine Brésil



GRAND CRU NOIR
Origine Inde



GRAND CRU NOIR
Origine Nicaragua



GALETTES DES ROIS

RECETTE DU MAÎTRE PÂTISSIER RICHARD SÈVE



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 d'un sirop de 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 2024.
Les galettes s'expédient en Europe,
au Canada, au Japon, et aux Emirats.

de 24€ à 66€ TTC



La galette à la 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.



La fameuse galette des rois à la PRALINE ROUGE.

Les pralines rouges sont préparées "maison" à partir d'amandes. Elles sont réalisées dans la précieuse turbine en cuivre de la fin du 19^{ème} accompagnées de véritables gousses de vanille de Madagascar selon une recette exclusive de Richard Sève. Elles viennent ensuite seules sucrer la frangipane et jouer le contraste des textures.



La galette à la FRANGIPANE traditionnelle.

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

Notre coffret
11 FÈVES



LA FAMILLE SÈVE



Ce qui rend la maison Sève vraiment unique, c'est l'esprit familial qui coule dans ses veines, incarné par ses membres.

RICHARD SÈVE est bien plus qu'un Maître artisan pâtissier et chocolatier. Avec une réputation solidement établie parmi les dix meilleurs chocolatiers de France depuis les années 2000, il incarne l'essence même de l'innovation traditionnelle. Sélectionnant méticuleusement des ingrédients régionaux et internationaux, il fusionne habilement les goûts classiques avec des designs saisonniers contemporains. Son engagement envers la qualité va bien au-delà, puisqu'il a joint les rangs restreints des chocolatiers créant leur propre chocolat de la fève à la tablette, sillonnant la planète pour dénicher les fèves de cacao les plus rares. Son titre d'Académicien du chocolat conféré par l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie en 2020 témoigne de sa contribution à l'art de la chocolaterie.

GAËLLE SÈVE ancienne étudiante des Beaux-Arts de Saint-Etienne et diplômée de L'EMLYON Business School, incarne la fusion harmonieuse entre l'art et les affaires. En tant que CEO de la Maison Sève et directrice du développement, elle sculpte le futur de l'entreprise avec une vision moderne tout en restant fidèle aux racines familiales.

ARTHUR SÈVE, le créatif communicant de 25 ans. Diplômé de la prestigieuse école de la Chambre Syndicale de la Couture Parisienne, et de l'Institut Français de la Mode, a donné naissance à « iovo ». Une société dédiée au design, à la communication, et à la création digitale. Son rôle dans la transition digitale et créative de la Maison Sève reflète une synchronicité parfaite entre le passé et l'avenir.

Une famille unie par la créativité, dédiée à faire de chaque instant un délice.



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**

ou par téléphone au **04 78 35 75 41** N° SPÉCIAL FÊTES
du mardi au vendredi de 10H à 13H et 14H à 17H.

**FIN DES PRISES
DE COMMANDES :**

du 24/12 le 21/12
du 31/12 le 28/12

**FERMETURE DE
NOS BOUTIQUES**

les lundis
25 décembre et 1^{er} janvier.

02

RETIRER VOTRE COMMANDE

RETRAIT DES COMMANDES

les dimanches 24 décembre et 31 décembre de 10H à 15H.

Horaires spécifiques des retraits de vos commandes
et les adresses de nos boutiques sur :

CHOCOLATSEVE.COM

Les 24/12 et 31/12 retrait des commandes
de la boutique de Champagne-au-Mont-d'Or au MUSCO
Parc du Puy d'or - 324 allée des frênes
69760 Limonest

(Parking gratuit)



SÈVE®
MAÎTRE
CHOCOLATIER
PÂTISSIER

CHOCOLATSEVE.COM



*mangerbouger.fr - Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. Ne pas jeter sur la voie publique.
Photos non contractuelles. Prix indiqués en TTC. SÈVE SAS - RCS Lyon 438 648 487. Graphisme : Up Design •
Impression : LAMAZIÈRE - 165 Av. Franklin Roosevelt, 69150 Décines • Crédits photos : Philippe Jain,
Stéphane de Bourgies • Design Produits : Arthur Sève • Illustratrice : Rena Nomiya.*