CATALOGUE ENTREPRISES

SÈVE®
MAÎTRE
CHOCOLATIER
PÂTISSIER

SOMMAIRE

SEVE - Chocolatier Bean-to-bar 3
Nos tablettes *grands crus* 4
Choco'vore 5
Nos ballotins. 6
La personnalisation 7
Nos bonbons de chocolat 9
Les pierres des monts d'or 10
Mendiants,orangettes,nougats, pâte de fruit 11
Les marrons glacés 12
Les biscuits de Noël 13
Les gourmandises chocolatées 14
Les panettones 15
Les véritables tartes à la praline 16
Nos macarons 17
Nos papillotes 18
Nos galettes des rois 19
Nos Coffrets cadeaux 22
Sachet de poudre de cacao 23
Réalisation sur mesure 24
Comment commander ? 25
Conditions générales de vente 26
Nos boutiques et Informations 27

Légende :

Produit expédiable

Photos non contractuelles

Les prix de ce catalogue sont indiqués en HT

SEVE CHOCOLATIER BEAN-TO-BAR

La Maison Sève compte parmi les rares artisans chocolatiers français **à fabriquer son propre chocolat** de l'approvisionnement en fèves à l'assemblage d'une pâte de cacao raffinée, hors circuit industriel.
C'est ce que l'on appelle le processus de fabrication **Bean-to-bar, de la fève à la tablette.**

Authenticité, passion et prise en compte de l'environnement guident Gaëlle et Richard Sève. Ils développent ainsi une filière paysan avec les fermiers des pays producteurs de cacaos. Partageant les mêmes convictions, ils sont soucieux des terres sur lesquelles sont produites des fèves de cacaos 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.

En maîtrisant l'intégralité du processus de fabrication, la maison Sève est le trait d'union entre le producteur et le consommateur.

Ici, le cacao se broie, se concasse **et se pétrit dans des machines vintages de taille artisanale.**

NOS TABLETTES GRANDS CRUS

Pour confectionner un coffret gourmand ou ravir une gourmandise.... Nos tablettes de chocolats - *Bean to Bar*, de la fève à la tablette - sont réalisées au **MUSCO** à Lyon-Limonest par nos chocolatiers.

Tablette grand cru 100g **de 5,75€ HT à 11,37€ HT** (de 57,5€ HT le kg à 113,7€ HT le kg)

CHOCO'VORE

Au lieu de déposer des biscuits et du lait au pied du sapin, le père noël nous a demandé de créer une tablette aux framboises croustillantes. Et oui ! Les rennes adorent les baies rouges et le croustillant des biscuits... alors l'idée d'une nouvelle recette a fait son chemin entre le pôle nord et le MUSCO où sont produites les tablettes de chocolat de la Maison Sève. Richard Sève a proposé au Père Noël d'innover pour que les rennes aient du pep's pour distribuer les jouets aux petits et grands.

Également à découvrir...

Tablette Framboise croustillante : 10€ HT

Tablette Xocoalt sans sucre ajouté : 8,06€ HT

Tablette Héliodore : 7.42€ HT

Tablette Tofy : 5,75€ HT

NOS BALLOTINS

Un voyage, des chocolats rares... Toutes nos fèves sont sélectionnées rigoureusement et proviennent des régions les plus propices à leur maturation : Puerto Cabello, Mexique, Pérou, Trinidad, Venezuela... Nos ballotins de chocolat jouent sur les contrastes de textures entre le moelleux des ganaches, le croquant des enrobages et le velouté des pralines. De délicieuses préparations viennent fourrer ou garnir les chocolats maison fabriqués au sein de la chocolaterie de la Maison Sève.

LA PERSONNALISATION

Personnalisation de votre ballotin de chocolats

Communiquez de manière originale et élégante. Personnalisez le fourreau de votre ballotin 200g aux couleurs de votre entreprise.

Prenez contact avec notre service commercial : cadeaux@chocolatseve.com

Nous personnalisons votre ballotin selon le visuel de votre choix et vous soumettons un BAT

Nous emballons vos ballotins avec votre fourreau personnalisé

Vos ballotins sont prêts

Délais : 2 semaine après validation du BAT

Ballotin de chocolats assortis

Ballotins de chocolats assortis empilables. Ganaches et pralinés, noirs et laits se superposent pour être à la hauteur de la gourmandise de nos papilles. Les ballotins empilables sont produits avec un papier Fedrigoni certifié FSC, en pure cellulose et teint dans la masse avec des pigments sans chlore, sans acide ni métaux lourds. Ils sont réalisés avec des éléments recyclés et sont totalement recyclables.

Mini ballotin de 3 chocolat : 5,59€ HT
Boite 100g : 22,75€ HT
Boîte 200g : 36,97€ HT
Boîte 400g : 62,56€ HT
Boîte 600g : 88,15€ HT
Boîte 800g : 117,54€ HT

Réalisable en tout noir et tout lait sur demande. **Les ballotins sont empilables jusqu'à 1kg.**

SÈVE®
MAÎTRE
CHOCOLATIER
PÂTISSIER

NOS BONBONS DE CHOC

Tous nos ballotins sont composés de bonbons de chocolats fins faits maison, travaillés et réalisés par nos chocolatiers à Lyon-Limonest.

Amande Princesse noir
Coques nougatine aux amandes fourrées de Gianduja amande

Aveline
Praliné aux noisettes feuilleté

Malakoff
Praliné amande avec amandes caramélisées

Lolita
Praliné à la pistache de Sicile

Muscosevo noir
Praliné au sucre muscovado

TsaraKomba
Ganache pur Madagascar à la vanille de Madagascar

Porcelana
Ganache sur fèves Porcelana

Begawan Giri
Ganache aux fèves malgaches sur socle de massepain au gingembre

Nimbo
Ganache nature sur fèves du Venezuela et praliné au goût franc de noisettes du Piemont

Ganache au miel
Ganache cacao de Papouasie au miel de chataigner

Mora mora
Ganache nature sur fèves à double fermentation de Madagascar

Orfé
Ganache au cacao de Trinidad

Antillais
Ganache aveline au rhum ambré

Caramélia
Ganache caramel au beurre salé

Passion lait
Ganache aux fruits de la passion

Enlil
Ganache lactée à l'infusion de cédrat au cacao de Madagascar

Noix Lait
Praliné aux noix du Dauphiné

Tomette
Praliné aux noisettes du Piémont et noisettes caramélisées

Sésame Lait
Praliné au sésame caramélisé

Amande Princesse lait
Coques de nougatine aux amandes fourrées de Gianduja amande

Palet d'or
Ganache pur Venezuela, enrichie de sa feuille dor 22 carrats

© Philippe Jalin

NOS PIERRES DES MONTS D'OR

SPÉCIALITÉ LYONNAISE

Sigismond de Montalban (1606-1648), philologue, philosophe et alchimiste, averti de la condamnation récente de Galilée et inquiet de la recrudescence des procès de sorcellerie, s'installe en région Champagne des Monts d'Or.

À cette époque, la profonde coupure qui vient séparer la métaphysique de la théologie jette un trouble dans la société. Sigismond se replie sur le naturalisme et l'alchimie.

Il reconsidère alors l'objet de la pierre philosophale. En 1647, il obtient enfin ce qu'il cite comme la «jouvence minérale», le moyen de circuler dans le temps : «petra hora». Ne laissant aucune trace écrite de cette découverte, une confusion orale de la prononciation latine fera traduire hora (heure) par aura (or). Ainsi, ce qui était «l'heure de la pierre» devint «la pierre d'or». Quelques rares témoins la décrivaient *«rosée, aux reflets dorés, agrémentés de myriades de brillants, de face sablée, changeante aux lueurs du soleil»*.

Aujourd'hui, grâce à Richard Sève, on croque la vie à pleines dents en savourant la Pierre des Monts d'Or, praliné à l'ancienne, feuilletine pralinée noisette aux noisettes du Piémont, enrobé d'un meringage royal.

Ecrin 16 pièces : 24,27€ HT

Ecrin 25 pièces : 37,82€ HT

La boite 140g : 21,71€ HT

La boite 190g : 28,34€ HT

Les Mendiants

Fin chocolat noir ou lait accompagné de fruits secs (noisette du Piémont, amande et pistache de Sicile) et confits (orange, cranberrie).

La réglette 100g : 13,25€ HT
La réglette 190g : 24,08€ HT

Les orangettes

Aiguillettes d'oranges confites enrobées de chocolat noir.

La réglette 100g : 15,07€ HT
La réglette 200g : 28,34€ HT

NOS CONFISERIES

Mini babas au rhum

Véritables babas fabriqués maison, imbibés au sirop de fruits confits, rhum, tranches d'oranges et grué de cacao.

12 pièces : 18,86€ HT
35 pièces : 36,02€ HT

Les pâtes de fruits

Assortiment de pâte de fruit, framboise, fraise Gariguette, kiwi, exotique, ananas et framboise/letchi.

Le tubo 150g : 10,75€ HT
Le tubo 300g : 16,58€ HT

LES MARRONS GLACÉS

Variété Turin

A la différence des marrons de Naples, les marrons de Turin proviennent de récoltes peu abondantes et sont rares.

Avec un goût arrondi plus doux de châtaigne et/ou de marron, ils ont également une texture plus fine, moins farineuse que les marrons de Naples et sont moins sucrés. L'extrême onctuosité de ces marrons glacés vous fera fondre de plaisir...

Mini ballotin de 2 pièces : 7,00€ HT
Écrin de 7 pièces : 24,50€ HT
Écrin de 12 pièces : 42,00€ HT
Écrin de 20 pièces : 70,00€ HT

LES BISCUITS DE NOËL

Voici de délicieux sablés de Noël. En forme de Rennes, de Sapins ainsi que de Père Noël, ces sablés pur beurre vont ravir vos papilles ! Le cadeau idéal à l'approche des fêtes de Noël !

Sachet 200g : 12,23€ HT
Prix au kg : 61,15€ HT

LES GOURMANDISES CHOCOLATÉES

Ourson guimauve

Découvrez les Oursons Guimauve de la Maison Sève, une délicieuse création artisanale disponible en quatre saveurs exquises : chocolat au lait, chocolat noir, framboise et fruit de la passion. Chaque ourson est fabriqué avec soin dans notre atelier chocolaterie à Lyon, selon une tradition artisanale. Moulés directement dans «l'amidon» et travaillés à la main, ces oursons offrent un contraste parfait entre leur coeur moelleux de guimauve et leur coque en chocolat croquante. Emballés dans des boîtes colorées en carton recyclable, nos Oursons Guimauve sont également sans gélatine de porc, sans colorant ni conservateur, pour une expérience gustative authentique et de qualité.

Chocolat Noir & Lait : 4,08€ HT
Framboise : 5,75€ HT
Passion : 6,58€ HT

Le cigare fourré praliné

Cigare fourré praliné aux noisettes du Piémont.
Cigare à l'unité : 7,42€ HT

NOS PANETTONES

Le panettone gianduja

Brioche Gianduja enrichie aux noisettes du Piémont et aux oranges confites.

Le panettone aux pralines rouges

Brioche enrichie aux pralines rouges. Les amandes sont torréfiées à cœur avant d'être enrobées de sucre rouge, légèrement vanillé dans notre grande turbine en cuivre.

Le Panettone grand format dans sa boîte (550g) : 33,18€ HT
Le Panettone petit format aux pralines rouges (70g) : 8,44€ HT

Panettone aux pralines rouges

Poids net : 670g

Panettone au gianduja injecté

Poids net : 500g

Panettone individuel

Poids net : 70g

Boite panettone

LES VÉRITABLES TARTES À LA PRALINE®
créées dans nos murs en 1905

« En 1991, Gaëlle et Richard Sève font acquisition d'une pâtisserie à Champagne au Mont d'Or. Le couple découvre alors, cachée dans ses caves, une turbine à praline en cuivre. De ce pas ils procèdent à sa rénovation et entrent en contact avec les descendants des premiers propriétaires. Avec leurs conseils, Richard Sève modernise la recette de la tarte à la praline. Les amandes sont à nouveau torréfiées à cœur avant d'être enrobées de sucre rouge et de gousses de vanille de Madagascar. L'ensemble est préparé dans une vieille turbine, comme autrefois ! Les pralines rouges de champagne au mont d'or font alors à nouveau craquer les gourmands de notre région et au-delà de nos frontières»

Tarte authentique avec sa pâte surfine, sa crème fleurette et ses pralines rouges maison concassées, la véritable tarte à la praline rouge Sève vous fera fondre de plaisir...Un cadeau qui s'expédie facilement !

Coffret de 6 minis tartes à la praline rouge : 18,86€ HT
Tarte aux pralines individuel : 7,49€ HT
Tarte aux pralines 5 pers. : 33,18€ HT

MACARONS

A partir de cette recette séculaire, Richard Sève a su donner au macaron ses véritables lettres de noblesse : sucrés et délicats ou encore salés et étonnants.

Nos écrins de macarons sucrés :

Écrin	**de**	**8**	**macarons**	**:**	**18,86€**	**HT**
Écrin	**de**	**12**	**macarons**	**:**	**27,49€**	**HT**
Écrin	**de**	**16**	**macarons**	**:**	**36,02€**	**HT**
Écrin	**de**	**25**	**macarons**	**:**	**55,92€**	**HT**
Écrin	**de**	**35**	**macarons**	**:**	**77,73€**	**HT**

© Philippe Jalin

NOS PAPILLOTES

En partenariat avec le Fourvière Hôtel Lyon, les papillotes de la Maison Sève allient culture et gourmandise. Le Maître Chocolatier Richard Sève a souhaité envelopper ses papillotes de rébus racontant l'histoire des lyonnais illustres.

Chocolat emblématique des fêtes de fin d'année, la papillote devient, avec les fidèles tenants de la tradition lyonnaise et du raffinement que sont la Maison Sève et le Fourvière Hôtel Lyon, une création gourmande qui nourrira corps et esprits. Chacune des chambres du Fourvière Hôtel Lyon conte sur sa porte l'histoire de la ville de Lyon à travers les personnages qui l'ont façonnée : de Lucius Munatius Plancus à André Marie Ampère, en passant par Juliette Récamier, les frères Lumière, Emile Guimet ou encore Monsieur Papillot, le fameux chocolatier lyonnais avec lequel l'histoire et la légende de la papillote ont commencé.

Pralinés chocolat noirs 250g : 36,97€ HT
Pralinés chocolat lait 250g : 36,97€ HT

NOS GALETTES DES ROIS

© Philippe Jalin

Galette des rois à la praline rouge :

Les pralines rouges sont préparées «maison» à partir d'amandes d'amandier. Elles sont réalisées dans la précieuse turbine en cuivre de la fin du 19ème accompagnées de véritables gousses de vanille de Madagascar et du sucre 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.

La galette à la frangipane aux pépites de chocolat

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

Personnalisation de vos galettes des rois :

La maison Sève innove cette année en griffant ses galettes de sa mythique volute. Ce détail esthétique est possible grâce à une nouvelle technique de cuisson développée par le maître pâtissier Richard Sève : « Nous pourrons désormais personnaliser des galettes en réalisant des commandes spéciales aux griffes de nos clients ».

De la même manière que pour nos ballotins de 200g, prenez contact avec notre service commercial, envoyez nous votre logo en haute définition, nous vous soumettons un BAT et emballons les galettes.

Le délai sera également de 2 semaines minimum après validation du BAT.

Quantité minimum pour une personnalisation : 50 galettes

Tirez les rois avec vos collaborateurs et clients !

Galettes :

3 pers : 24,64€ HT (1 fève + 1 couronne)
5 pers : 39,81€ HT (1 fève + 1 couronne)
7 pers : 49,29€ HT (2 fèves + 2 couronnes)
10 pers : 65,40€ HT (2 fèves + 2 couronnes)

NOS EXEMPLES DE GRIFFES SUR GALETTES

Up Design

IOVO

NOS COFFRETS CADEAUX

Voici nos deux coffrets cadeaux disponibles pour vos collaborateurs :

Coffret Savoir-Faire :

Dans ce coffret vous retrouverez : une Tablette Lait Fondant 45%, un sachet de Croquants de Lyon 150g, un Ourson guimauve lait ainsi qu'un Cigare fourré praliné

Prix : 37,50€ HT

Coffret Bois :

Dans ce coffret vous retrouverez : une Tablette Noir Las Bromelias 76%, un Ourson guimauve Lait, un Cigare fourré praliné ainsi qu'un pôt de pâte à tartiner.

Prix : 48,34€ HT

SACHET DE POUDRE DE CACAO

Retrouvez nos sachets de cacao en version 250g et 1kg avec un sachet personnalisatble.

Personnalisation de vos sachets de chocolat chaud

Communiquez de manière originale et élégante. Personnalisez l'étiquette de votre chocolat chaud aux couleurs de votre entreprise.

Prenez contact avec notre service commercial : cadeaux@chocolatseve.com

Nous personnalisons votre étiquette selon le visuel de votre choix et vous soumettons un BAT

Nous emballons vos sachets avec votre étiquette personnalisé

Vos sachets sont prêts

Délais : 2 semaine après validation du BAT

Version 250g :

Version 1kg:

RÉALISATION SUR MESURE

Découvrez ci-dessous deux réalisations sur mesure réalisées pour des entreprises :

Plouf le Poisson Bulle XXL :

Réalisé entièrement au chocolat au lait et du haut de ses 70cm pour 35cm de large, cette réalisation a été fabriqué sur-mesure ! Vous avez pu la rencontrer dans l'une de nos boutiques durant la période de Pâques.

Œuf géant pour le Château La Coste :

Cet œuf, réalisé spécialement pour le célèbre Château La Coste a été taillé sur mesure avec le logo de celui-ci.

Citrouille géante :

Réalisée avec du chocolat 76% de cacao et du haut de ses 30cm pour 40cm de large, cette réalisation a nécessité une journée de travail ! Vous avez pu la croiser dans nos boutiques durant la période d'Halloween.

Crocodile XXL :

Ce crocodile entièrement fait de chocolat noir et pesant 6 kg, est une oeuvre d'exception sculptée à la main. La réalisation a durée plus de 33 heures.

COMMENT COMMANDER ?

1 **Vous contactez notre service commercial**
(cadeaux@chocolatseve.com - 04 78 35 85 87) - Du mardi au vendredi de 10h à 17h

2 **Nous vous adressons un devis**

3 **Nous validons ensemble votre devis et le mode de livraison**

Retrait boutique dans l'un de nos points de vente	ou	Livraison dans votre entreprise par nos livreurs Tarif : nous contacter	ou	**Expédition via Chronopost** aux adresses de votre choix (France et International) Tarif : nous contacter

4 **Nous rajoutons les éléments de votre choix dans votre commande**
(vos cartes de voeux, messages, sacs cadeau...)

5 **Votre commande est prête !**

Les créations de la Maison Sève sont artisanales et disponibles en quantités limitées, ainsi nous vous conseillons de passer commande au plus tôt.
Pour toutes expéditions via Chronopost, nous demandons la remise des adresses au moins 7 jours ouvrables avant la livraison.

Conditions générales de vente

Article 1 : Champ d'application Sauf convention écrite contraire, les présentes conditions générales s'appliquent de plein droit à l'ensemble des ventes conclues par SEVE SAS (ci-après « SEVE »), à l'exception des commandes réalisées en ligne sur le site internet de SEVE par les acheteurs non professionnels, lesquelles sont soumises aux conditions générales de vente consultables à l'adresse suivante : http://www.boutiqueseve.com/fr/content/3-conditions-generalesde-ventes. L'auteur de la commande, non professionnel ou professionnel, est ci-après dénommé « Client ».
Le fait d'effectuer une commande auprès de SEVE emporte adhésion et acceptation pleine et entière des présentes Conditions Générales de Vente, ce qui est expressément reconnu par le Client, qui renonce à se prévaloir de tout document contradictoire, qui serait inopposable à SEVE.
La relation entre le Client et SEVE sera toujours régie par les dernières conditions en vigueur.

Article 2 : Formation des contrats
2.1. En point de vente de SEVE, Le contrat est formé par la remise du Produit SEVE en contrepartie du prix TTC en vigueur du Produit payé par le Client.
2.2 Toute commande du Client doit obligatoirement être passée par écrit (email, fax, courrier, formulaire en point de vente) et mentionner la date de commande, la date de livraison et/ou de disponibilité en point de vente des Produits demandée, les références, et la quantité des produits commandés et , le cas échéant, l'adresse de livraison des produits. Une commande comportant des informations incomplètes ou erronées risquerait d'entraîner des erreurs ou des retards qui ne pourraient être imputés à SEVE.
Une commande ne sera réputée acceptée qu'à compter de l'envoi par SEVE de la confirmation de commande ou de son exécution.
Dans les 48 heures ouvrées suivant l'envoi de cette confirmation, le Client peut, le cas échéant, relever des différences entre sa commande et la confirmation. A défaut, seule la confirmation fera foi, notamment s'agissant du prix et des délais de livraison.
2.3 En cas de devis, le contrat est formé à réception chez SEVE du devis accepté par le Client. Les devis et offres faites, le cas échéant, par SEVE à un Client sont valables un mois à compter de leur émission par SEVE sauf stipulation contraire.
2.4 Toute annulation d'une vente ferme (confirmation non contestée) devra faire l'objet d'un accord préalable et écrit de
SEVE. Dans tous les cas, le prix de vente reste dû en totalité.
Toute demande de modification d'une commande acceptée pourra donner lieu à une facturation complémentaire. Aucune demande de modification ne pourra parvenir à SEVE 3 jours avant le délai de livraison.

Article 3 : Caractéristiques et disponibilité des Produits
Les Produits SEVE sont dans la limite des stocks disponibles. En point de vente, SEVE indiquera au Client un délai d'attente pour la disponibilité du Produit en cas d'indisponibilité. En cas d'indisponibilité d'un Produit commandé par le Client conformément à l'article 2, SEVE s'engage à l'en informer dans les meilleurs délais et à indiquer au Client le délai d'attente pour la réception du Produit commandé. Si le Client non professionnel le désire, il pourra demander l'annulation de la commande (remboursement par chèque ou par virement bancaire dans un délai de 30 jours) ou l'échange de la commande en contactant SEVE par mail.
3.3. Les produits vendus par SEVE font l'objet d'une sélection rigoureuse et restent conformes aux réglementations sanitaires en vigueur. Nos bonbons de chocolat pralinés et ganaches ont une Date Limite de Consommation de 3 semaines.

Article 4 : Livraisons
4.1 Certains Produits, du fait de délais de consommation très courts, ne pourront qu'être retirés auprès d'un point de vente de SEVE sélectionné par le Client parmi ceux figurant dans la liste présentée par SEVE.
En cas de retard du Client de plus de 24 heures dans le retrait des Produits mis à sa disposition dans un point de vente de SEVE, la vente sera résolue à ses torts, SEVE pouvant procéder à leur destruction. Dans ce cas, le prix sera dû en totalité par le Client.
Pour les autres Produits, SEVE propose, outre leur livraison en point de vente, de les livrer dans les pays indiqués sur la liste de pays de livraison figurant dans le tarif applicable au jour de la commande. Sauf convention contraire, les Produits vendus par SEVE sont livrés selon l'Incoterm ICC 2010 « EXW » Champagne-Au-Mont d'Or, 69. Les Produits voyageant aux risques et périls du Client, il est tenu de prendre toute disposition pour garantir le vol ou la perte, à compter de la sortie du site de production de SEVE. Ainsi, si SEVE prend à sa charge le transport jusqu'au lieu indiqué sur la confirmation de commande ou le devis accepté par le Client conformément à l'article 2 ci-dessus, c'est donc au seul titre de mandataire du Client. Les frais de livraison seront donc intégralement refacturés au Client.
4.3 Les délais de livraison des Produits s'entendent jusqu'à leur mise à la disposition du Client en point de vente SEVE ou à leur mise à la disposition du transporteur au laboratoire de Champagne-Au-Mont d'Or 69, conformément aux dispositions de l'article 4.1. Les délais de livraison figurent dans le contrat formé conformément à l'article 2. SEVE s'engage à faire ses meilleurs efforts pour livrer les Produits commandés par le Client dans les délais indiqués. Ces délais de livraison sont indicatifs. Toutefois, si les Produits commandés par un Client non professionnel, dont la valeur totale excède 500 euros HT, n'ont pas été livrés dans un délai de 7 jours après la date indicative de livraison, pour toute autre cause que la force majeure, la vente pourra être résolue à la demande écrit du Client ou de SEVE. Le contrat sera, le cas échéant, considéré comme rompu à la réception, par SEVE, de la lettre par laquelle le Client l'informe de sa décision si la livraison n'est pas intervenue entre l'envoi et la réception de cette lettre. Les sommes versées par le Client lui seront alors restituées par virement bancaire dans un délai maximum de 30 jours, à l'exclusion de toute indemnisation ou retenue.
4.4 Sauf cas particulier ou indisponibilité d'un ou plusieurs Produits, les Produits commandés seront livrés en une seule fois.
4.5. Le Client est tenu de vérifier l'état des Produits livrés. Au vu de la nature des Produits, il dispose d'un délai de 48 heures à compter de la livraison pour former une réclamation écrite pour non-conformité ou vice apparent des Produits livrés, avec tous les justificatifs y afférents. Passé ce délai et à défaut d'avoir respecté ces formalités, les Produits seront réputés conformes et exempts de tout vice apparent et aucune réclamation ne pourra être valablement acceptée par SEVE. SEVE remplacera dans les plus brefs délais et à ses frais, les Produits livrés dont les vices apparents ou les défauts de conformité auront été dûment prouvés par le Client.

Article 5 : Prix et modalités de paiement
5.1 Le prix des Produits s'entend Hors Taxes (sauf dans les points de vente de SEVE, où il est exprimé TTC), hors frais de transport et de livraison, selon l'Incoterm ICC 2010 « EXW » Champagne-Au-Mont d'Or, 69.
Les frais de transport et de livraison sont facturés, le cas échéant, en supplément sur la base du tarif applicable au jour de la formation du contrat conformément à l'article 2.
5.2 Sauf disposition contraire, le prix des Produits est payable par tout moyen comptant, en totalité au jour de la formation
du contrat conformément à l'article 2. Le paiement lui-même ne sera considéré comme exécuté qu'après encaissement effectif des fonds par SEVE.
5.3 SEVE se réserve le droit de modifier ses tarifs à tout moment. Le Client ne pourra invoquer quelque cause que ce soit pour différer ou modifier les conditions de paiement, notamment une contestation sur la qualité ou non conformité des produits. Toute somme non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit des intérêts de retard au triple du taux de l'intérêt légal ainsi que le paiement d'une somme forfaitaire de quarante (40) euros due au titre des frais de recouvrement. Ces intérêts seront dus jusqu'au jour du règlement de la somme exigible, intérêts compris. En cas de défaut de paiement dans les délais prévus et 48 heures après une mise en demeure restée infructueuse, SEVE aura la faculté d'exiger le paiement immédiat du solde restant dû, de suspendre la résiliation de ses obligations, de suspendre ou annuler les commandes en cours, sans préjudice de demander des dommages et intérêts et/ou la résiliation du contrat.

Article 6 - Absence de droit de rétractation
Au vu de la nature périssable des Produits, le Client ne dispose d'aucun droit de rétractation.
Article 7 – Transfert de propriété
LE TRANSFERT DE PROPRIETE DES PRODUITS DE SEVE AU PROFIT DU CLIENT NE SERA REALISE QU'APRES COMPLET PAIEMENT DU PRIX DES PRODUITS PAR CE DERNIER.

Article 8: Responsabilité de SEVE
8.1 Le Client est seul responsable du choix des Produits et de leur conservation.
8.1.1. Responsabilité vis-à-vis des Clients non professionnels
Pour les Clients non professionnels, les Produits fournis par SEVE bénéficient, conformément aux dispositions légales :
-de la garantie de conformité,
-de la garantie contre les vices cachés affectant les Produits livrés et les rendant impropres à la consommation.
Toute garantie est exclue en cas de mauvaise conservation de la part du Client, comme en cas de force majeure. La garantie de SEVE est limitée au remplacement ou au remboursement des Produits non conformes ou affectés d'un vice.
Afin de faire valoir ses droits, le Client non professionnel devra, sous peine de déchéance de toute action s'y rapportant, informer SEVE, par écrit, de l'existence des vices dans un délai maximum de 48 heures à compter de la livraison des Produits pour retourner ceux-ci à SEVE à fin d'échange ou de remboursement, à condition que les Produits soient rapportés ou retournés dans leur emballage d'origine et en parfait état dans les 7 jours de la livraison. Pour les vices cachés, le délai dans lequel le Client devra en informer Sève est de 48 heures à compter de la survenance du vice et le délai de retour de sept jours à compter de la survenance du vice. Le retour des Produits doit être accompagné d'un bon de retour qui sera fourni au Client et de la facture quelle que soit les modalités de vente.
L'échange (sous réserve de disponibilité) ou le remboursement sera effectué dans un délai de 30 jours à compter de la réception, par SEVE, des Produits retournés par le Client.
8.1.2. Responsabilité vis-à-vis des Clients professionnels Pour les Clients professionnels, SEVE ne peut en aucun cas voir sa responsabilité engagée à l'égard du Client lorsque les produits livrés sont conformes à ceux commandés. Lorsqu'il existe des différences mineures en terme de quantité ou de qualité entre les produits commandés et les produits livrés, la livraison est réputée conforme à la commande. Un écart de quantité de moins de 5 % sera jugé mineur et la livraison sera donc réputée conforme.
En cas de manquant, de perte, d'avarie susceptibles d'être imputés au transport, le Client devra émettre des réserves écrites sur le bordereau de livraison en présence du chauffeur avant le déchargement des produits livrés et confirmer ces réserves au transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 48 heures de la réception des produits livrés, dont copie devrait être adressée sans délai à SEVE. Le défaut de procéder ainsi vaut renonciation de la part du Client à convoquer toute responsabilité de SEVE.
Aucun produit livré conformément aux dispositions des présentes ne peut être retournée sans l'accord exprès de SEVE, sans indication du motif précis du retour, sans l'emballage d'origine complet. Tout retour ne respectant pas ces conditions sera refusé à réception. Les frais et risques de retour sont toujours à la charge du Client.
DANS SES RAPPORTS AVEC LE CLIENT, EN AUCUN CAS LA RESPONSABILITE DE SEVE NE POURRA EXCEDER LE MONTANT PAYE PAR LE CLIENT EN CONTREPARTIE DU OU DES PRODUITS DOMMAGEABLES.
De même, SEVE ne saurait en aucun cas être tenue responsable tant à l'égard du Client qu'à l'égard d'un tiers, de tout dommage indirect, notamment perte d'exploitation, perte de clientèle, préjudice commercial, atteinte à l'image de marque, résultant des Produits.
8.2. Toute contestation par le Client de la bonne exécution par SEVE de ses obligations contractuelles devra être motivée et faire l'objet d'une lettre recommandée avec accusé de réception adressée au plus tard dans l'année de la livraison. Le défaut de procéder ainsi vaut renonciation de la part du Client à critiquer la bonne exécution par SEVE de ses obligations contractuelles.
8.3 Les photographies et illustrations accompagnant les Produits sur le site Internet ne doivent pas constituer à elles seules la base d'engagement du Client qui ne peut se dispenser de prendre connaissance du descriptif des Produits les accompagnants. Elles ne sauraient donc à elles seules engager la responsabilité de SEVE.
8.4 SEVE ne sera pas considéré comme responsable ni défaillant s'il apporte la preuve que tout retard ou inexécution est consécutif à la survenance d'un cas de force majeure habituellement reconnu par la jurisprudence française, ou est imputable au Client ou au fait imprévisible et insurmontable d'un tiers au contrat.

Article 9 : Résolution
SEVE a le droit de résoudre le contrat sans préavis, par lettre recommandée avec accusé de réception en cas d'inexécution totale ou partielle de ses obligations par le client, notamment son obligation de paiement. En cas de résolution du contrat, SEVE sera libéré de son obligation de livrer. Elle restituera les sommes éventuellement versées par le Client au titre des commandes non encore exécutées, sauf lorsque la résolution est motivée par une faute du Client.

Article 10 : Propriété intellectuelle
La marque SEVE ainsi que l'ensemble des marques figuratives ou non et plus généralement toutes les autres marques, illustrations, images et logotypes figurant sur les Produits, leurs accessoires et leurs emballages, qu'ils soient déposés ou non, sont et demeureront la propriété exclusive du SEVE. Toute reproduction totale ou partielle, modification ou utilisation de ces marques, illustrations, images et logotypes, pour quelque motif et sur quelque support que ce soit, sans accord express et préalable du SEVE, est strictement interdite. Il en est de même de toute combinaison ou conjonction avec toute autre marque, symbole, logotype et plus généralement tout signe distinctif destiné à former un logo composite. Il en est de même pour tout droit d'auteur, dessin, modèle et brevet qui sont la propriété de SEVE.

Article 11 : Informatiques et Libertés
Il est rappelé que les données nominatives qui sont demandées, le cas échéant, au Client sont nécessaires au traitement de sa commande.
Le Client dispose, conformément aux réglementations nationales et européennes en vigueur d'un droit d'accès permanent, de modification, de rectification et d'opposition s'agissant des informations le concernant en écrivant à l'adresse suivante :
CHOCOLATERIE – PATISSERIE SEVE - 62, avenue Lanessan - 69410 Champagne au Mont d'Or ou à l'adresse mail suivante cadeaux@chocolatseve.com
Les données personnelles du Client pourront être utilisées à des fins de prospection commerciale par voie électronique, par SEVE ou par ses sociétés partenaires, sous réserve d'avoir obtenu l'accord préalable et express du Client.

Article 12 : Non validité partielle
Si une ou plusieurs stipulations des présentes conditions générales sont tenues pour non valides ou déclarées comme telles en application d'une loi, d'un règlement ou à la suite d'une décision passée en force de chose jugée d'une juridiction compétente, les autres stipulations garderont toute leur force et leur portée.

Article 13 : Transfert de propriété – transfert des risques
Le transfert de propriété des Produits de SEVE, au profit du Client, ne sera réalisé qu'après complet paiement du prix par ce dernier.

Article 14 : Preuve
En cas de litige, les parties acceptent de considérer le fax et l'e-mail comme un écrit original valant preuve parfaite et renoncent à contester ce moyen de preuve, sauf à discuter son authenticité.

Article 15 : Loi applicable – Règlement des litiges
Les présentes conditions générales de vente et opérations qui y sont visées sont régies par le droit français.

TOUS LES LITIGES AUXQUELS LE PRESENT CONTRAT POURRAIT DONNER LIEU, CONCERNANT NOTAMMENT SA VALIDITE, SON INTERPRETATION, SON EXECUTION, SA RESILIATION, LEURS CONSEQUENCES ET LEURS SUITES SERONT SOUMIS AU TRIBUNAL DE COMMERCE DE LYON.

Photos du catalogue non contractuelles.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
Ne pas jeter sur la voie publique
SÈVE SAS - RCS LYON : 438 648 487
Impression : IMAV - 9 Rue Jacques MONOD 69320 FEYZIN.

NOS BOUTIQUES

Craponne
101 Avenue Edouard Millaud
Angle Place André-Marie Perrin
69290 Craponne
Tél. 04 82 53 71 69

Boutique MUSCO - Le Musée du chocolat
324 Allée des frênes
69760 Limonest
Tél. 04 69 85 96 38

Les Halles de Lyon Paul Bocuse
102 cours Lafayette
69003 Lyon
Tél. 04 78 62 36 76

Champagne au Mont d'Or
62 avenue Lanessan
69410 Champagne au Mont d'Or
Tél. 04 78 35 04 21

Saint Antoine (Lyon Presqu'île)
29 quai Saint Antoine - 69002 Lyon
Tél. 04 78 37 67 81

Galeries Lafayette Monoprix Bron
209 boulevard Pinel - 69500 Lyon Bron
Tél. 04 82 53 85 39

Croix-Rousse
10 Rue Victor Fort - 69004 Lyon
Tél. 04 69 85 96 38

Découvrez et commandez sur notre boutique en ligne :
www.chocolatseve.com

Pour toute question ou demande d'information,
n'hésitez pas à contacter notre service commercial :
cadeaux@chocolatseve.com
Tél : 04 78 35 85 87

SÈVE MAÎTRE CHOCOLATIER PÂTISSIER

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS • ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT • EPV

Photos : ©Eric Saillet
Photos créations : ©Philippe Jalin
Photo portrait N&B : ©Stéphane de Bourgies