



SÈVE[®]
MÂÎTRE
CHOCOLATIER
PÂTISSIER



Collection des

La Bûche Pâtissière

(5 personnes : 30 Euros • 8 personnes : 45 Euros)

APHRODITE

(5 & 8 personnes)

Biscuit macaron à la rose, avec une crème aux pétales de rose, framboises & litchis.

Peut s'accompagner d'un coulis de framboise.

SABISAND

• Nouveauté •

(Taille unique : 5 personnes)

Biscuit chocolat sans farine, caramel onctueux au beurre salé, mousse chocolat, ganache chocolat en habit or.

ULUSABA

• Nouveauté •

(5 & 8 personnes)

Biscuit chocolat sans farine, compote d'orange balsamique, sabayon au chocolat, macarons au chocolat.

MONT BLANC

• Nouveauté •

Pour fêter les 100 ans de la marque Mont Blanc.

(5 & 8 personnes)

Biscuit châtaigne, crème aux marrons glacés, compote de cramberries.

CROQUANTE AUX AGRUMES

(5 & 8 personnes)

Crème brûlée à la vanille Bourbon, suprême d'orange sur dacquoise aux amandes et biscuit à l'orange, décor d'agrumes.

Bûches 2006

TAMARO

(Taille unique : 5 personnes)

Mousse chocolat, perles croustillantes au chocolat sur un biscuit financier chocolat.
Boules en chocolat garnies de coulis passion.

LE GLOSS

(5 & 8 personnes)

Biscuit madeleine surmonté d'un soufflé au citron, diplomate à la gousse de vanille Bourbon, cerises griottes, coulis de framboise.
Peut s'accompagner d'un coulis de framboise.

La Bûche Glacée

(Taille unique, 5 personnes : 30 Euros)

TULUM

Nouveauté

Sorbet chocolat amer, glace au chocolat au lait, perles croustillantes au chocolat noir.

BAOBAB

Nouveauté

Glace au caramel au beurre salé, sorbet à la mangue, sorbet litchi.

MARRON

Glace aux marrons glacés, éclats de marrons glacés, meringue, chantilly.

DE LA BASTIDE

Sorbet fraise gariguette, nougat glacé au miel de lavande Bonnieux en Lubéron, coulis de framboise
Peut s'accompagner d'un coulis de fraise gariguette.



A partir du 2 janvier, découvrez nos délicieuses galettes des rois

MAISON DE QUALITÉ DEPUIS 1905



OUVERTURES EXCEPTIONNELLES :

Le lundi 18 décembre de 9h à 19h

Le dimanche 24 décembre de 8h30 à 19h

Le dimanche 31 décembre de 8h30 à 19h

**La semaine AVANT NOËL, ouverture NON-STOP
de vos deux boutiques**

Nous restons toujours très vigilants
quant au soin apporté à votre commande
et à la qualité de nos produits.

Veuillez commander une semaine à l'avance

**Les lundis 25 décembre et 1^{er} janvier,
vos boutiques seront fermées.**

Lyon : Les Halles de Lyon
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
Fax : 04 78 66 15 78

www.chocolatseve.com - seve@chocolatseve.com