

Élu parmi les meilleurs
chocolatiers de France.

Chocolats

SÈVE[®]
MAÎTRE
CHOCOLATIER
PÂTISSIER

*Chocolat pur beurre
de cacao.*

La p des ch



Vous venez
d'acquérir
des chocolats
d'exception,

pur beurre de cacao. Nous vous
recommandons de les conserver
dans un endroit sec et frais (15 à 16°)

Nous utilisons des produits frais de grande qualité.
de certaines sortes

MISSION chocolats



maintenus
dans leur
emballage
d'origine.



Nous vous recommandons de les
déguster à température ambiante
(18 à 20°).

Selon le marché nous pouvons être en rupture
de chocolats.



La truffe, ganache chocolat pur.



Le Porcelana, ganache pure
Vénézuéla..



L'Orfé, ganache pure Trinidad.



Palet d'argent ganache moka,
enrichi de sa feuille d'argent.



Le Palet d'or,
ganache
chocolat pur,
enrichie de sa
feuille d'or.



Antillais, ganache au rhum
flambé.



Pain d'épices, ganache aux
avelines parfumées aux épices.



La Caramélia, ganache chocolat
au caramel au beurre salé.



Ganache,
chocolat lait passion.



Palet d'or lait,
ganache chocolat
pur, enrichie
de sa feuille
d'or.



Le Malakoff,
praliné noisette,
enrichi d'éclats
de noisettes du Piémont.



Le Luberon,
praliné aux amandes de
Provence, enrichi d'éclats
d'amandes torréfiées.



Le Stanislas,
praliné noisette
feuilleté



Le Pavé, praliné aux noisettes du
Piémont, enrichi de nougatine.



Le Lolita, praliné pistache.



Le Conquistador, gianduja
à l'orange.



Le Sésame gianduja au
sésame caramélisé.



Le Muscosevo
noir, praliné aux
noisettes au sucre muscovado.



L' Ammande princesse, une coque de
nougatine fourrée praliné aux amandes
de Provence.



Le Pruneaux, pâte de pruneaux sur un socle de praliné aux amandes de Provence.



Le Maya, abricot confit sur socle de duja noisette enrobé de chocolat noir.



L'Orangette, bâtonnet d'orange confite, trempé dans le chocolat noir.



La Nougatine, mélange d'amandes grillées et de caramel.



La Tomette, praliné feuilleté aux
noisettes du Piémont.



Le Noix lait, praliné aux
noix caramélisées.



Le Bahia,
gianduja
noisette



Le Muscosevo, praliné aux noisettes
au sucre muscovado.



L'Amande princesse, une coque
de nougatine fourrée, praliné aux
amandes de Provence.



Les liqueurs :
poire, framboise,
vieux rhum,
kirch, Grand Marnier.



Le Mendiant, chocolat noir enrichi de
fruits secs.



Le Chuao Pépitos,
chocolat noir aux éclats
de fèves de cacao
du Vénézuéla.



La Croquette,
amandes
torréfiées au miel,
enrobées de chocolat noir amer 70% ou lait.



Le Palet noir
café, couverture
parfumée au
café moka
et arabica.



La Pierre des Monts d'Or, feuilletine pralinée à l'ancienne, meringue royale.

La Fresque des Lyonnais



Emeraude, chocolat, pâte d'amande, pistache.



Praliné aux amandes de Provence, coque en nougatine enrobée de chocolat noir amer, pépite d'or.

Lyon :

Les Halles de Lyon
102, cours Lafayette 69003 Lyon
TÉL : 04 78 62 36 76

Champagne au Mt d'Or :

62, avenue Lanessan,
69410 Champagne au mont d'Or
TÉL : 04 78 35 04 21
Fax : 04 78 66 15 78

Chocolats

SÈVE®
MAÎTRE
CHOCOLATIER
PÂTISSIER

1,2,3,4... - Lyon - 04 379 1234 9

www.chocolatseve.com

seve@chocolatseve.com