

**Magasins principaux en France
Stores in France**

Paris 8^e - France
32, place de la Madeleine
Tél. : 00 33 (0)1 42 65 19 47
Fax : 00 33 (0)1 40 17 05 93

Paris 16^e - France
1, place Victor Hugo
Tél. : 00 33 (0)1 45 00 89 68
Fax : 00 33 (0)1 40 67 12 93

Paris 6^e - France
62, rue de Seine
Tél. : 00 33 (0)1 40 46 02 01
Fax : 00 33 (0)1 40 46 00 83

Paris 17^e - France
Galeries Gourmandes
Palais des Congrès
2, place Maillot
Tél. : 00 33 (0)1 56 68 85 50

Au Royal Chocolat
4, rue de la Barralerie
34000 Montpellier
Tél. : 04 67 66 36 90

Aéroport d'Orly
ORLY-SUD
ORLY-OUEST

Aéroport de Roissy
ROISSY I
ROISSY II

Musée du Chocolat
Parc de la Porte Sud
Rue du Pont de Péage
67118 Geispolsheim
Tél. : 03 88 55 04 90

**Magasins à l'étranger
Stores abroad**

Dubai E.A.U.
Palm Strip
Jumeira
Tél. : 00 971-4-34-58-433
Sheikh Zayed Road
At Interchange N° 1
Tél. : 00 971-4-34-36-444

Grèce
Coffee Connection SA
Agiou Louka Street
19002 Paiania - Attica
Tél. : 00 30 210 6640 640

Nouvelle Calédonie

Tonton Jules
7bis, rue du Général Mangin
98000 Nouméa
Tél. : (687) 27 39 49

Dépositaires

Retailers

La Ruche Trianon
39, avenue Lavoisier
Zac Les Varennes Est
63170 Aubière
Tél. : 04 73 15 00 15

Le Sampan
3, avenue Emile Sari
20200 Bastia
Tél. : 04 95 31 30 84

La Ruche Trianon
26, rue du 11 Novembre
63000 Clermont Ferrand
Tél. : 04 73 37 38 26

Délices des Fées
Bd Georges Clemenceau
63150 La Bourboule
Tél. : 04 73 65 51 97

Confiserie La Bourrée
2, rue M. Sauvagnat
63240 Le Mont Dore
Tél. : 04 73 65 25 20

Alexandre Reza
10, rue Louis Philippe
92200 Neuilly sur Seine
Tél. : 01 46 24 72 13

La Chocolatière
18, rue de Russie
06000 Nice
Tél. : 04 93 88 12 50

La Royale
6, boulevard Vaquez
63130 Royat
Tél. : 04 73 35 80 30

**Corners Marquise de Sévigné
Marquise de Sévigné outlets**

Au Bon Marché
38, rue de Sèvres
75007 Paris
Tél. : 01 44 39 81 21

Au Grain de Café
2A, place Emma Calvé
12100 Millau
Tél. : 05 65 60 15 46

Confiserie Bremond
2, rue Cardinale
Quai Mazarin
13606 Aix en Provence
Tél. : 04 42 38 01 70

**Confiserie Méli-mélo
de la Marquise**
2, rue Sainte Catherine
24100 Bergerac
Tél. : 04 53 57 10 86

Hôtel Concorde Lafayette
3, place du Général Kœnig
75017 Paris
Tél. : 01 40 68 50 02

Inno Montparnasse
31-35, rue du Départ
75014 Paris

Inno
4, boulevard Decouz
74000 Annecy
Tél. : 04 50 88 11 11

Lafayette Gourmet
Bd Haussmann
75009 Paris

Lafayette Gourmet
Quartier du Lac
CAP 3000
06700 Saint Laurent du Var
Tél. : 04 92 27 81 00

Lafayette Gourmet
16, rue Sainte Hélène
67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 32 81 03

Quality Import
38, avenue de Normandie
PLA 169 - Bâtiment E5
94597 Rungis
Tél. : 01 46 86 97 07

Service commercial : CFCC - BP 20029 - Geispolsheim - 67401 ILLKIRCH CEDEX - Tél. : 03 88 55 04 00 - Fax : 03 88 55 04 10

Venez découvrir tous nos produits sur notre site internet :

www.marquise-de-sevigne.com

MARQUISE DE SÉVIGNÉ
PARIS

CRÉATEUR CHOCOLATIER DEPUIS 1898

AWARDS 2005

SALON DU
CHOCOLAT

1^{er} Prix

FOURRÉ PRALINÉ

COLLECTION 2006 / 2007





Marie de Rabutin-Chantal, Marquise de Sévigné, n'avait pas seulement le goût des belles lettres... Elle avait aussi la passion du chocolat, aimable ambrosie venue de contrées lointaines dont elle fut, au 17^e siècle, l'une des premières à vanter les bienfaits et les délices à travers les pages de sa correspondance. Aujourd'hui, le nom de l'illustre épistolière est sur les lèvres de tous les amoureux du chocolat. Comme les écrits de son égérie, les friandises Marquise de Sévigné sont élaborées avec le plus grand soin, dans une quête permanente de raffinement. Chaque année naissent de nouvelles créations chocolatières, issues de mélanges subtils de saveurs parfois inédites, mais restant fidèles à l'esprit de la Marquise : celui du plaisir, de l'harmonie et du goût. C'est à ce plaisir intemporel du chocolat que nous vous convions avec cette nouvelle collection qui, plus que jamais, met la créativité au service de l'excellence...

Marie de Rabutin-Chantal, Marquise de Sévigné, did not only have the talent for poetry... but also the passion for chocolate, sweet ambrosia discovered in far-off countries, where she was, in the 17th century, one of the precursors in praising the benefits and delights throughout her letters. Today, her name is on the lips of every single chocolate connoisseur. As the works of its ideal, the confectioneries "Marquise de Sévigné", have been elaborated with utmost care, in a never-ending search for subtlety. Novelties are created every year, a blend of fine flavours, sometimes original, but always loyal towards Marquise's spirit: a spirit of pleasure, harmony and taste. You are invited to share this timeless pleasure by discovering our latest chocolate collection, which will more than ever use creativeness in the aim of excellence.

CHOISISSEZ VOS PRÉFÉRÉS, COMPOSEZ UN ASSORTIMENT BIEN À VOUS...

SELECT YOUR MOST FAMOUS, MAKE UP YOUR VERY SPECIAL ASSORTMENT...



Amandor

Dragée d'amande enrobée de
chocolat au lait
Candied almond coated with milk
chocolate



Baguette Orange

Ecorce d'orange confite, enrobée
de chocolat noir
Candied orange peel dark
chocolate coated



Cœur de Paris

Un fin mélange de praliné aux
éclats d'amandes
A delicate blend of praliné with
almond splitters



Cœur de la Marquise

Un fin mélange de praliné noisettes
A fine blend of hazelnut praline



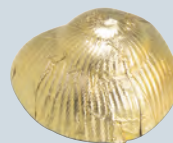
Contrepoint

Carré de gianduja parsemé de
bâtonnets d'amandes
Square of gianduja with almond
splitters



Croquette

Du chocolat noir dans un habillage
d'or, du chocolat au lait dans une
robe d'argent, du chocolat blanc
enveloppé de cuivre
Dark chocolate in its gold
wrapping, milk chocolate with
silver wrapping and white
chocolate cloaked in bronze



Escargot

Chocolat au lait fourré de gianduja
Milk chocolate filled with gianduja



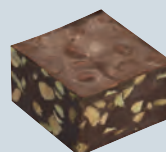
Gianduja

Toute la finesse d'un vrai gianduja
All the finesse of real gianduja



Grain de Café

Dragée de chocolat au café
Chocolate coffee bean



Granito pistache

Carré gianduja parsemé d'éclats
de pistache
Gianduja with pistachio splitters

ET PLONGEZ AU CŒUR DU GOÛT !

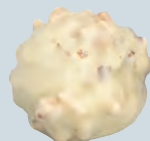
AND GIVE YOURSELF UP TO COMPLETE PLEASURE!

MARQUISE DE SÉVIGNÉ
PARIS



Mendiant Lait

Disque de chocolat au lait décoré de fruits secs
Milk chocolate disc decorated with dry fruit



Rocher Blanc

Praliné amandes
Almond praline white chocolate rock



Mendiant Noir

Disque de chocolat noir décoré de fruits secs
Dark chocolate disc decorated with dry fruit



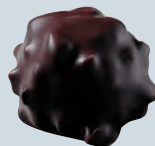
Rocher Lait

Praliné noisettes enrobé de chocolat au lait et d'éclats d'amandes
Hazelnut praline coated with milk chocolate and almond splits



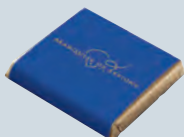
Mirasol

Croquantine de gianduja et de fruits secs
Gianduja krokant and dried fruit



Rocher Noir

Praliné noisettes enrobé de chocolat noir et d'éclats d'amandes
Hazelnut praline coated with dark chocolate and almond splits



Napolitain Carré

Chocolat amer 70 % de cacao
70% cocoa dark chocolate



Savorosa

Cocktail de dragées d'amandes et de noisettes
Cocktail of candied almonds and hazelnuts



Napolitain Rectangle

Chocolat amer 70 % de cacao
70% cocoa dark chocolate



Sévigéné

Praliné noisettes enrobé de chocolat noir
Hazelnut praline coated with dark chocolate

LES CRÉATIONS DE LA MARQUISE

Toujours plus précieuses, toujours plus délicieuses, les créations de la Marquise s'enrichissent constamment de nouveautés. Ganaches délicates, pralinés aux arômes envoûtants, formes et goûts originaux, des chefs-d'œuvre de gourmandise qui ne cessent de faire des envieux.

More subtle, more delicious...
Marquise creates every year novelties. Fine ganaches, pralinés composed of magical flavours, original shapes and taste, Masterpieces of delicacies exciting everybody's envy.

NOUVEAUTÉS 2006 : 2006 NOVELTIES : LES CRÉATIONS GOURMANDES



Crème brûlée
Crème brûlée



Millefeuille
Millefeuille



70 % Moelleux au chocolat
Moelleux - 70% cocoa

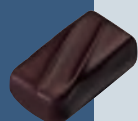


70 % Tarte citron
Lemon Pie - 70% cocoa

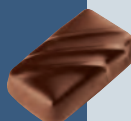


70 % Framboisier
Raspberry Pie - 70% cocoa

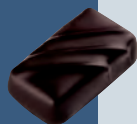
LES CRÉATIONS DE LA MARQUISE



Fluida
Ganache orange amère
enrobée de chocolat
70 % cacao
Bitter orange butter cream
coated with 70% cocoa
chocolate



Fruits Pats
Ganache fruits rouges
enrobée de chocolat au lait
Red fruits butter cream
coated with milk chocolate



Passion
Ganache aux fruits
de la passion, enrobée
de chocolat 70 % cacao
Fruit Creme Centre in a 70%
dark chocolate shell



Mazarin
Ganache amère enrobée
de chocolat 70 % cacao
Bitter butter cream coated
with 70% cocoa chocolate



Pécan
Praliné noix enrobé
de chocolat au lait
Walnut praline coated
with milk chocolate



Taragona
Praliné noix enrobé
de chocolat 70 % cacao
Walnut praline coated
with 70% cocoa chocolate



Amande
Praliné amande enrobé de
chocolat au lait
Almond praliné coated with
milk chocolate



Pistache
Ganache à la pistache enrobée
de chocolat 70 % de cacao
Pistachio Cream Centre in
a 70% dark chocolate shell



Framboise sauvage
Ganache à la framboise
sauvage enrobée
de chocolat 70 % de cacao
Wild Raspberry cream filling
enrobeg with 70% dark
chocolate



Grignan
Praliné aux noisettes enrobé
de chocolat 70 % cacao
Hazelnuts praline coated
with 70% cocoa chocolate



Chocorama
Ganache caramel enrobée
de chocolat au lait
Caramel butter cream
coated with milk chocolate



Avola
Praliné amandes Avola
enrobé de chocolat
70 % cacao
Avola almonds
praline coated with
70% cocoa chocolate

Montespan
Ganache de chocolat au lait
recouverte de chocolat noir
Milk chocolate butter cream
coated with dark chocolate



Palet Or Excellence
Ganache amère enrobée
de chocolat 70 % cacao
Bitter butter cream coated
with 70% cocoa chocolate



Palet Thé Yetti
Ganache thé Chung Hao
au jasmin enrobée
de chocolat au lait
Jasmine tea Chung Hao
butter cream coated with
milk chocolate



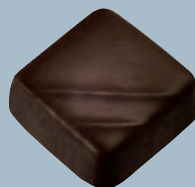
Palet Or Lait
Ganache amère enrobée
de chocolat au lait
Bitter butter cream coated
with milk chocolate



Palet marquise
Ganache amère enrobée de
chocolat noir
Dark chocolate filled with
fine bitter cream



Rocher Chocolat Lait
Praliné noisettes enrobé
de chocolat au lait et
d'éclats d'amandes
Hazelnut praline coated
with milk chocolate and
almonds splits



PRIMÉ EN 2005

Piémontais
Praliné aux noisettes du Piémont
enrobé de chocolat 70 % cacao
Piemont hazelnuts praline coated
with 70% cocoa chocolate



LES CRÉATIONS DE LA MARQUISE



Parce que le chocolat est un art à lui tout seul, Marquise de Sévigné confectionne des écrins qui révèlent toute l'élégance et la finesse de ses créations. Des coffrets d'assortiments de chocolats qui dévoilent leurs multiples saveurs à chaque mise en bouche. Une offrande gourmande à la délicatesse, à faire en toute occasion.

Chocolate is considered to be a work of art and though, Marquise de Sévigné creates packagings revealing the outstanding elegance and delicacy of her collection. The chocolate assortment will make you appreciate the fine taste at every single moment. A sweet offering at any moment.



LES CRÉATIONS DE LA MARQUISE

2 - Coffrets Créations Exquises Box "Créations Exquises"



2.1 - Coffret
90 g, 270 g, 450 g,
700 g, 1040 g

Box
90 g, 270 g, 450 g,
700 g, 1040 g



2.2 - Coffret 200 g
de chocolats
Box 200 g of chocolates



**4 - Boîte Créations
Gourmandes**
200 g de chocolats
**Box "Créations
Gourmandes"**
200 g of chocolates



5 - Étui
4 chocolats
4 Chocolate Box

1 - Boîte fêtes et chocolats
320 g, 530 g, 800 g et 1280 g
de chocolats
Box "Celebrations and Chocolate"
320 g, 530 g, 800 g and 1280 g
of chocolates

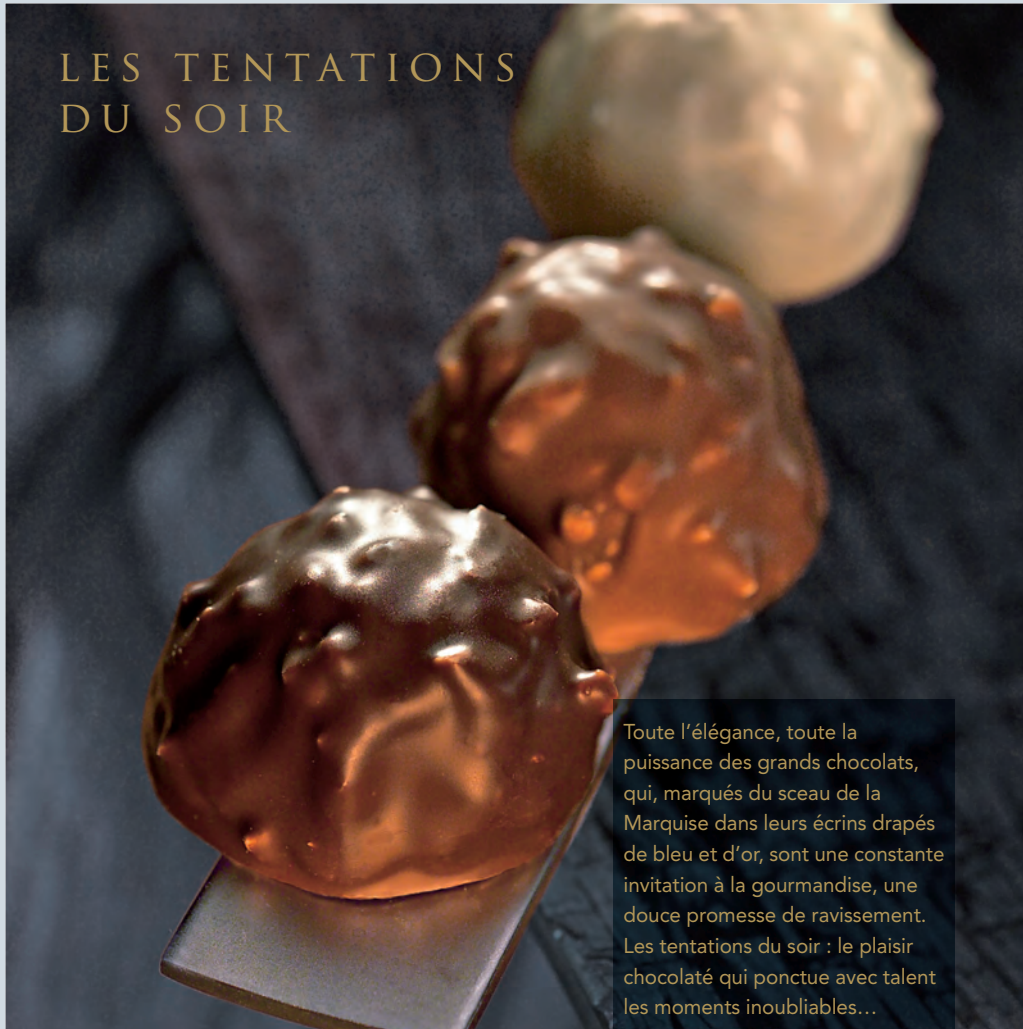


3 - Pochon garni
250 g de Gianduja
Pouch
250 g of Gianduja





LES TENTATIONS DU SOIR



Toute l'élégance, toute la puissance des grands chocolats, qui, marqués du sceau de la Marquise dans leurs écrins drapés de bleu et d'or, sont une constante invitation à la gourmandise, une douce promesse de ravissement. Les tentations du soir : le plaisir chocolaté qui ponctue avec talent les moments inoubliables...

The elegance and image of an outstanding brand, wearing the seal of Marquise, skilfully dressed in blue and gold, will commit yourself to sweet pleasures. The evening chocolate temptations are a moment you will never forget...

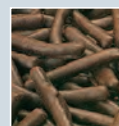


LES TENTATIONS DU SOIR



1 - Pochons Pouches

1.1 - 300 g de Gianduja
300 g of Gianduja



1.2 - 300 g de
baguettes orange
300 g of chocolate
coated orange peels

2.1 - Un assortiment
de 740 g de chocolats
740 g chocolate
assortment

2 - Boîtes Rhapsodie Rhapsodie box

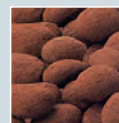
2.2 - Un assortiment
de 480 g de chocolats
480 g chocolate
assortment



1.3 - 300 g de grains
de café en chocolat
300 g of chocolate
coffee beans



2.3 - Un assortiment
de 280 g de
chocolats
280 g chocolate
assortment



1.4 - 300 g
d'amandes cacaotées
300 g of almonds
with a light dusting
of cocoa



LES COFFRETS DÉGUSTATION

L'excellence faite chocolat est un cadeau sacré. Voilà pourquoi ces assortiments de bijoux signés Marquise de Sévigné ne donnent la clé de leurs coffrets qu'aux papilles les plus averties. Parfums subtils et harmonies les plus raffinées s'y retrouvent, pour une dégustation enrobée de mystère et pleine de finesse.

Excellence made of chocolate is a secret gift. Therefore, Marquise de Sévigné entrusts the key to her chocolate treasures to the most discriminating chocolate connoisseur only. Delicate flavours and most subtle harmonies will make their tasting full of mystery and delicacy.



LES COFFRETS DÉGUSTATION



**1 - Coffret tissu
Tradition par Pierre Frey**
Garni de 1520 g
de chocolats
**"Tradition" cloth gift
box by Pierre Frey**
Filled with 1520 g
assorted chocolates



2 - Boîte Suzeraine
Garnie de chocolats. 2 tailles proposées :
320 g et 1280 g
Suzeraine Box
Filled with an assortment of chocolates.
2 sizes: 320 g and 1280 g

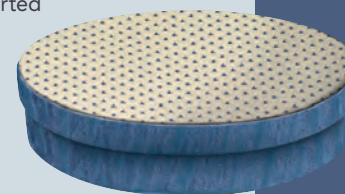
**3 - Pot à Bougie
« Jardins Célestes »**
200 g de chocolats assortis
**Candle Box
"Jardins Célestes"**
200 g assorted chocolates



4 - Boîte ronde tissu Tradition par Pierre Frey
Garnie de 540 g de chocolats
"Tradition" round cloth box by Pierre Frey
Filled with 540 g assorted
chocolates



5 - Coupelle « Jardins Célestes »
200 g de chocolats assortis
Plate "Jardins Célestes"
200 g assorted chocolates



LES TENDRES SURPRISES



1 - Jet Set
Un assortiment
de 300 g
de chocolats
Jet Set
300 g chocolate
assortment



**2 - Boîte Cœur signée
Anne Rosat**
Un assortiment de 440 g
de chocolats
Heart Box
An assortment of 440 g
fine chocolates in a
sublime box especially
created by Anne Rosat



**4 - Boîte
Marguerite Pralinés**
Assortiment d'une série
limitée de bonbons de
chocolat - 135 g
Assorted chocolates in
limited line - 135 g



**3 - Boîte métal
Napolitains**
18 napolitains
Amer
Metal tin
with 18 dark
chocolate
Neapolitans



5 - Boîte Caova
Un assortiment de 200 g
de chocolats dragéifiés
Caova box
An assortment of 200 g of dark or
milk chocolate coated specialities

Friandises, boîtes à surprises,
métal ouvragé, tendres pensées...
Le chocolat de la Marquise décline
toute la gamme des émotions,
de la plus discrète à la plus
intense. De souvenirs de voyage
en pérégrinations gourmandes,
de doux émois en secrète volupté,
il accompagne tout simplement
les infimes mouvements du cœur...

Confectioneries, surprises boxes,
metal tins, tender attentions...
Marquise de Sévigné chocolates
decline the whole range of
emotions, from the most secret
to the most intense.
Sweet memories... which are
present at any moment of our life...

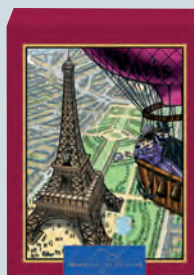
LES TENDRES SURPRISES



7 - Boîte "Paysage d'Hiver"
par Anne Rosat
Assortiment de 210 g
de chocolats
"Winter Scenery"
box by Anne Rosat
Box with 210 g
assorted chocolates



10 - Boîte "Paysage d'Automne"
par Anne Rosat
Assortiment de 200 g
de chocolats
"Autumn Scenery"
box by Anne Rosat
Box with 200 g
assorted chocolates



**6 - Boîte
"Tour Eiffel"**
Assortiment de 210 g
de chocolats
"Tour Eiffel" box
Box with 210 g
assorted chocolates



9 - Boîte "Arc de Triomphe"
Assortiment de 210 g
de chocolats
"Arc de Triomphe" box
Box with 210 g
assorted chocolates

11 - Boîte escargots de France
Garnie de 20 escargots chocolat
au lait, fourrés de Gianduja
French chocolate Snails
With 20 milk chocolate snails,
gianduja filled



8 - Coffret Marquise
Une composition assortie de
spécialités :
• 1 boîte Paysage d'Hiver 210 g
• 1 boîte Marguerite
• 1 boîte métal 18 Napolitains
• 3 Mirasols
• 1 Médaille Marquise
• 1 boîte Rhapsodie 480 g
• 1 boîte Truffles 400g

Gift box
A composition of various
specialities :
• 210 g Winter Scenery box
• Daisy Box
• 1 metal tin with
18 Neapolitans
• 3 chocolate Umbrellas
• 1 Marquise Medal
• 480 g Rhapsodie Box
• 400 g Truffle Box

12 - Brut de Cacao
Liqueur de chocolat
à la framboise
Chocolate Liquor
Raspberry
flavoured



LES DOUCEURS DE L'APRÈS-MIDI



1 - Confiture de lait

Existe en 2 parfums :
chocolat, praliné

Milk jams and spreads

Exists in 2 flavors:
chocolate spread,
hazelnut paste



4 - Café Marquise 250 g

Un grand cru de café,
100 % arabica, issu
du Moka Sidamo
d'Éthiopie

Marquise Coffee 250 g

A fine blend coffee,
100% arabica,
from Moka Sidamo
of Ethiopia



2 - Boîte de marrons glacés sous vide 210 g

Box of candied chestnuts

Approximately 210 g vacuum packed

3 - Petit déjeuner de la Marquise de Sévigné

Boîte de 400 g de chocolat
en granulés

"Marquise de Sévigné" breakfast

400 g tin of chocolate
granulates



6 - Truffes à la crème nature et parfumée

400 g et 800 g

Fresh cream flavoured truffles

400 g and 800 g



7 - Boîtes de thé 125 g

Breakfast, Ceylan, Darjeeling,
mélange Sévigné, Earl Grey,
caramel, vanille, thé vert

Tins of tea 125 g

Breakfast, Ceylan, Darjeeling,
Sévigné blend, Earl Grey,
caramel, vanilla, green tea

5 - Etuis de marrons glacés

340 g et 680 g

Gift boxes of candied chestnuts

340 g and 680 g



Un thé de Ceylan ou un moka
d'Éthiopie pour une parenthèse de
douceur aux parfums exotiques ;
une confiture au chocolat aussi
soyeuse que le lait, des truffes
fondantes ou des marrons glacés
pour en sublimer les arômes avec
légèreté et gourmandise. Avec la
Marquise, les temps de pause sont
de petits moments de grâce...

Finest blend of Ceylan tea or
Ethiopian mocha for an exotic
pause; chocolate spread as smooth
as milk, mouthwatering truffles or
candied chestnuts, fine flavours
for delightful moments signed by
Marquise de Sévigné.

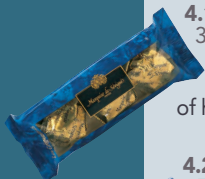
LES PÉCHÉS MIGNONS



1 - Gôters des pensionnaires
Etui de 26 gôters de chocolat
au lait ou de chocolat noir
Box of 26 milk or dark
chocolate mini-bars

4 - Mini-sachet
Mini-bag

4.1 - Mini-sachet
3 rochers praliné
Mini-bag
3 pieces
of hazelnut chocolate



4.2 - Mini-sachet
5 chocolats praliné
à la fleur de sel
Mini-bag
Hazelnut Praliné
delicately flavoured
with salt flower



4.3 - Mini-sachet escargot
3 chocolats fourrés praliné
Snail mini-bag
3 chocolats
filled with praline



2 - Médaille
Marquise de Sévigné
Chocolat noir
Medal
Dark chocolate



3 - Etui 20 croquettes
Chocolat au lait, chocolat
noir ou chocolat blanc
Cartridge 20 coins
Milk, dark, or white chocolate

5 - Mini-sachets 50 g
3 sortes : grains
de café, Gianduja,
Délices Gourmands
Mini-bags 50 g
3 types: coffee
beans, Gianduja,
Délices Gourmands



6 - Mirasols
Croquantine de gianduja
et de fruits secs
Mirasols
Gianduja krokant
and dried fruit



7 - Tablettes 100 g
70 % cacao : aux éclats de café,
aux éclats d'orange, 70 % cacao,
chocolat noir, blanc, chocolat au
lait, gianduja à la feuilletine
Marquise de Sévigné bars 100 g
Plain dark chocolate, with coffee
and splits of cappuccino, with
candied orange peels, dark
chocolate bar, white chocolate bar,
milk chocolate bar, gianduja bar with
pieces of thin pancake.

Rochers pralinés, croquettes aux
trois chocolats, tablettes aux
éclats caramélisés, mirasols à
la croquantine, mini-sachets de
spécialités : autant de savoureux
prétextes à une dégustation
improvisée! Difficile de résister à
ces péchés mignons qui vous font
de tendres clin d'œil toute
la journée...

Rochers, chocolate coins in 3
varieties (dark, milk and white),
100 gr bars in different flavours,
mirasol (Marquise's umbrella with
krokant), mini-bags containing
specialities, sweet temptations for
taking away... not easy to resist.



LES SECRETS DU
CHOCOLAT



BIENVENUE AU MUSÉE DU CHOCOLAT !

Marquise de Sévigné vous invite à partager sa passion pour le chocolat dans un cadre unique au monde, où la joie de la découverte se mêle au plaisir des sens : le musée Les Secrets du Chocolat. Décors merveilleux, alchimies secrètes, personnages animés, odeurs enivrantes : un véritable voyage initiatique vous est proposé à travers la fabuleuse histoire du cacao et du chocolat jusqu'à celle de la célèbre Marquise. Un endroit magique où se conjuguent avec bonheur histoire et parfums d'enfance.



WELCOME TO THE CHOCOLATE MUSEUM!

Marquise de Sévigné invites you to share her passion for chocolate in a unique place of the world where discovery comes along with sensual pleasures: The museum "Secrets of Chocolate".

Marvellous decor, secret alchemy, animated figures, attractive flavours: a real pleasure trip starting with the incredible history of cocoa and chocolate up until the famous history of "Marquise de Sévigné". A magical place delicately linking history and childhood memories.

Musée du Chocolat - Association "Les Amis du Chocolat"
Parc de la Porte Sud - Rue du Pont de Péage - 67118 GEISPOLSHHEIM
Tél. : 03 88 55 04 90 - Fax : 03 88 55 00 04 99
www.musee-du-chocolat.com