

COLLECTION
2005/2006



MARQUISE DE SÉVIGNÉ
PARIS

CRÉATEUR CHOCOLATIER DEPUIS 1898



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...

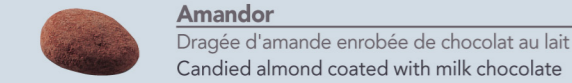
Marie de Rabutin-Chantal, Marquise de Sévigné, did not only have the talent for poetry... but also the passion for chocolate, sweet ambrosia discovered in far-off countries, where she was, in the 17th century, one of the precursors in praising the benefits and delights throughout her letters. Today, 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...



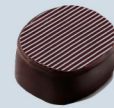
Amandor

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



Carnavalet

Ganache au chocolat
Chocolate truffle cream filling



Carré Argent

Carré de gianduja
Square of gianduja



Carré Or

Carré de gianduja
Square of gianduja



Cœur de Paris

Un fin mélange de praliné aux éclats de noisettes caramélisées et de pailletine
A fine blend of praline with caramelized hazelnuts splits and biscuits brittle



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 splits



Croquantine Lait

Un fin mélange de sucre caramélisé et grains d'amandes enrobé de chocolat au lait
A tender blend of caramelized sugar and almond splits in milk chocolate



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



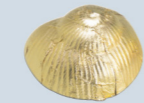
Dauphine

Chocolat noir fourré d'une ganache aux écorces d'orange confites
Dark chocolate filled with cream enriched with candied orange peels



Duchesse

Palet de chocolat noir fourré de ganache saveur thé
Dark chocolate filled with tea flavoured butter cream



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



Godet Or Marquise de Sévigné

Crème de noisettes et pailletine
Hazelnut cream and biscuits brittle



Grain de Café

Dragée de chocolat au café
Chocolate coffee bean



Mendiant Lait

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



Mendiant Noir

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

ET PLONGEZ AU CŒUR DU GOÛT !

AND GIVE YOURSELF UP TO COMPLETE PLEASURE!



Marquise

Savoureux mélange de praliné noisettes et café dans un carré de chocolat au lait
Refined blend of hazelnut praline and coffee in a milk chocolate square



Mirasol

Croquantine de gianduja et de noix de coco
Gianduja and coconut crunch



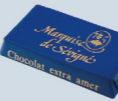
Montespan

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



Napolitain Carré

Chocolat amer 70 % de cacao
70% cocoa dark chocolate



Napolitain Rectangle

Chocolat amer 70 % de cacao
70% cocoa dark chocolate



Palet Marquise

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



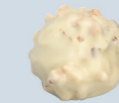
Périgord

Pâte d'amandes décorée d'un cerneau de noix et enrobée de chocolat noir
Dark chocolate filled with marzipan and walnut kernels on top



Princesse

Trèfle de chocolat noir fourré d'une ganache au marron
Dark chocolate shamrock filled with chestnut butter cream



Rocher Blanc

Praliné amandes
Almond praline white chocolate rock



Rocher Lait

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



Rocher Noir

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



Roxane

Chocolat au lait fourré de praliné noisettes et pailletine
Wafer in a milk chocolate shell filled with hazelnut praline



Savorosa

Cocktail de dragées d'amandes, de noisettes et d'écorces d'orange
Cocktail of candied almonds, hazelnuts and orange peels



Sévigné

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



Triangle Cardinal

Fondant de caramel au beurre dans une coquille de chocolat noir
Caramel butter fondant in a dark chocolate shell



Versailles

Ganache à la pistache
A pistachio butter cream

LES CRÉATIONS DE LA MARQUISE



Confectionnées avec la plus grande délicatesse, les dernières créations Marquise de Sévigné séduisent l'œil autant que le palais. Les arômes inattendus et l'extrême onctuosité de ses pralinés et ganaches en font de véritables petites merveilles de raffinement, à déguster en connaisseur...

Realized with utmost delicacy, the latest novelties "Marquise de Sévigné" will greatly tempt your eyes as well as your palate. The unexpected flavours and the extreme smooth taste of these pralinés, ganaches... will convince the most discriminating connoisseur...

MARQUISE DE SÉVIGNÉ
PARIS

LES CRÉATIONS DE LA MARQUISE LA NOUVELLE LIGNE DE GANACHES ET PRALINÉS



**Boîte Créations
de la Marquise :**
90 g, 270 g,
450 g, 700 g, 1040 g

**Marquise's
Private Selection:**
90 g, 270 g,
450 g, 700 g, 1040 g



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



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



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



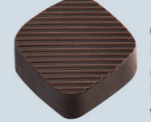
Fruits Pats
Ganache fruits rouges
enrobée de chocolat au lait
Red fruits butter cream
coated with milk chocolate



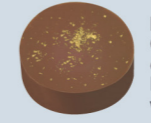
Palet Or Excellence
Ganache amère enrobée
de chocolat 70 % cacao
Bitter butter cream coated
with 70% cocoa chocolate



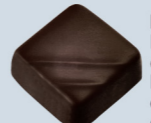
Palet Thé Yetti
Ganache thé Chung Hao
au jasmin enrobée
de chocolat au lait
Jasmine tea Chung Hao
butter cream coated with
milk chocolate



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



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



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



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



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



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



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

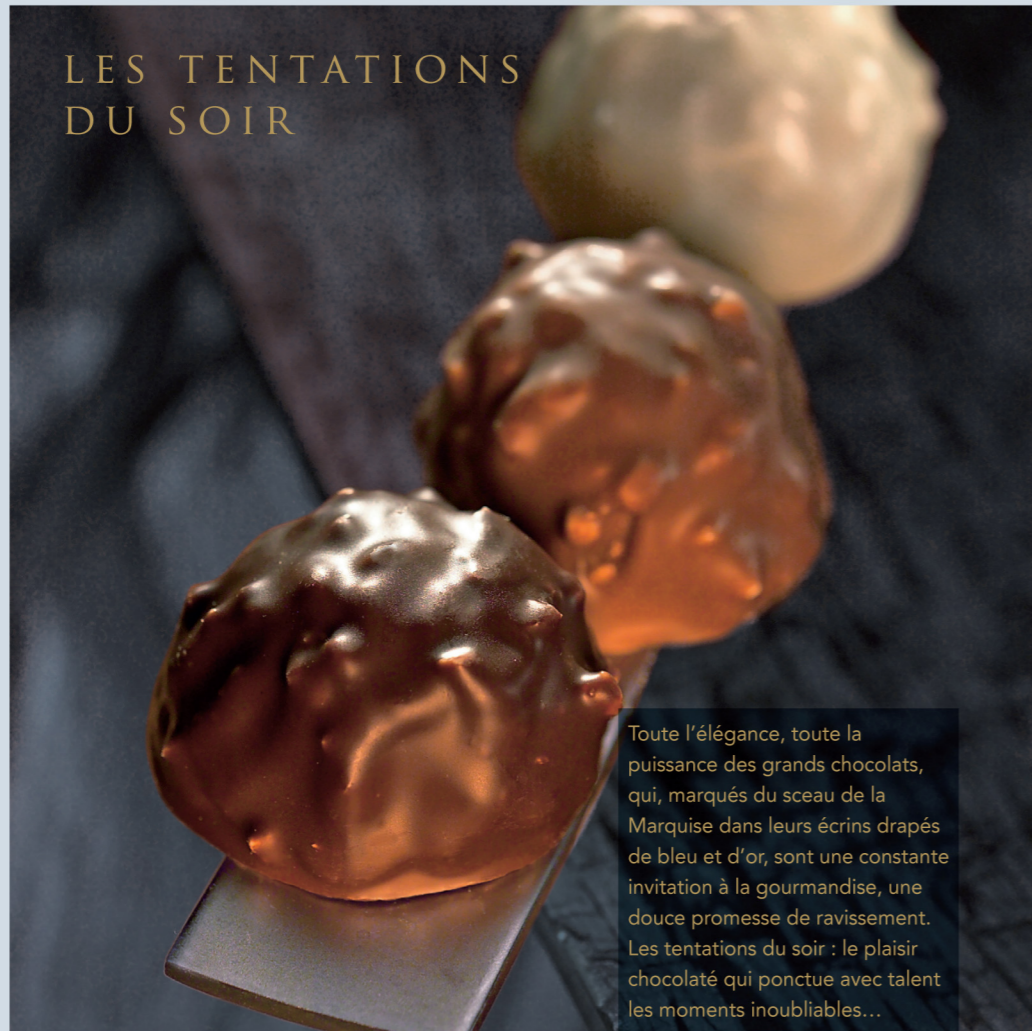


Cœur de Paris
Un fin mélange de praliné
aux éclats de noisettes
caramélisées et
de pailletine
A fine blend of praline
with caramelized
hazelnuts splits and
biscuits brittle



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

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

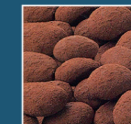
1 - Pochons / Pouches
1.1 - 300 g de Gianduja
300 g of Gianduja



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



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



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

2 - Mini-pochon
Garni de 3 chocolats
Mini gift box
Containing three chocolates



3 - Mini Rhapsodie
Un assortiment de 150 g de chocolats
150 g chocolate assortment



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



5 - Boîtes Rhapsodie Rhapsodie box

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



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



LES COFFRETS DÉGUSTATION

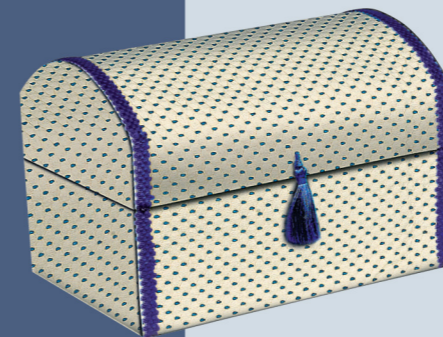


L'excellence faite chocolat est un cadeau sacré. Voilà pourquoi ces assortiments de bijoux signés Marquise de Sévigné ne donnent la clé de leurs coffrets qu'aux papilles les plus averties. Parfums subtils et harmonies les plus raffinées s'y retrouvent, pour une dégustation enrobée de mystère et pleine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

MARQUISE DE SÉVIGNÉ
PARIS

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 : 380 g et 1520 g
Suzeraine Box
Filled with an assortment of chocolates. 2 sizes: 380 g and 1520 g

3 - Boîte "Ben"
Garnie de 320 g, 530 g, 800 g de chocolats
"Ben" Box
Filled with an assortment of chocolates
3 sizes: 320 g, 530 g, 800 g



4 - Boîte ronde tissu Tradition par Pierre Frey
Garnie de 540 g, 730 g de chocolats
"Tradition" round cloth box by Pierre Frey
Filled with 540 g, 730 g assorted chocolates



Tout spécialement pour la Marquise... 



LES INSTANTS PRÉCIEUX

Lorsque le délicat couvercle de porcelaine s'ouvre sur ces douceurs exquises, il laisse entrevoir un peu de l'intimité de la Marquise, un brin fantasque, toujours délicieuse. Objets de désir mangés du regard avant de combler le palais, ces bonbons de chocolat sont une précieuse offrande de trésors cachés...

Objects made of fine china enclose secret fantasies, but still delicious. Items which you look at enviously before tasting them with pleasure. These chocolates are real offerings of hidden treasures...

LES INSTANTS PRÉCIEUX



2 - Pot à Bougie
150 g de chocolats assortis
Candle Box
150 g assorted chocolates



5 - Bonbonnière
Assortiment de 95 g de chocolats
Sweetmeat Box
95 g chocolate assortment



1 - Boîte Fête
Assortiment de 220 g de chocolats
Festival box
220 g chocolate assortment



3 - Repose Sachet Thé
Teabag Plate



4 - Repose Sachet Thé
Teabag Plate

LES TENDRES SURPRISES



1 - Boîte Chapeau
Un assortiment de 480 g de chocolats
Hat box
480 g chocolate assortment



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

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



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



6 - Boîte Marguerite Pralinés
Assortiment d'une série limitée de bonbons de chocolat - 160 g
Assorted chocolates in limited line - 160 g



3 - 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

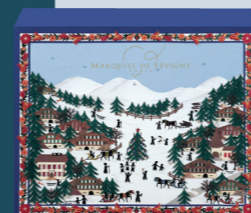


4 - Souvenir de Paris
Un assortiment de 300 g de chocolats
Sweet memories of Paris
300 g chocolate assortment

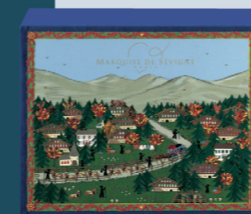
Friandises, boîtes à surprises, métal ouvragé, tendres pensées... Le chocolat de la Marquise décline toute la gamme des émotions, de la plus discrète à la plus intense. De souvenirs de voyage en pérégrinations gourmandes, de doux émois en secrète volupté, il accompagne tout simplement les infimes mouvements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

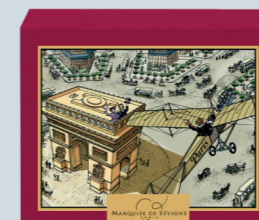
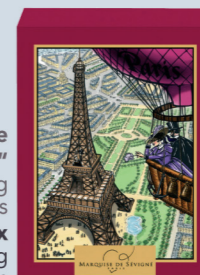


8 - Boîte "Paysage d'Hiver" par Anne Rosat
Assortiment de 210 g de chocolats
"Winter Scenery" box by Anne Rosat
Box with 210 g assorted chocolates



9 - Boîte "Paysage d'Automne" par Anne Rosat
Assortiment de 210 g de chocolats
"Autumn Scenery" box by Anne Rosat
Box with 210 g assorted chocolates

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



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

12 - Boîte escargots de France
Garnie de 18 escargots chocolat au lait, fourrés de Gianduja
French chocolate Snails
With 18 milk chocolate snails, gianduja filled



13 - Coffret Marquise
Une composition assortie de spécialités :
• 1 boîte Paysage d'Hiver 200 g
• 1 boîte Marguerite
• 1 boîte métal 18 Napolitains
• 3 Mirasols
• 1 Médaille Marquise
• 1 boîte Rhapsodie 480 g
• 1 boîte Truffes 400g
Gift box
A composition of various specialities :
• 200 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

14 - Brut de Cacao
Liqueur de chocolat à la framboise
Chocolate Liqueur
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'Ethiopie
Marquise Coffee 250 g
A fine blend coffee,
100% arabica,
from Moka Sidamo
of Ethiopia



**6 - Truffes à la
crème nature et
parfumée**
400 g et 800 g
**Fresh cream
flavoured
truffles**
400 g and 800 g

**5 - Etuis de
marrons glacés**
340 g et 680 g
**Gift boxes
of candied
chestnuts**
340 g and 680 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



**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



LES PÉCHÉS MIGNONS



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

**6 - Mini-sachet
Mini-bag**

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

6.2 - Mini-sachet
5 chocolats praliné
au sel de Guérande
Mini-bag
5 hazelnut praline flavoured
with salt of "Guérande"

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



**2 - Médaille
Marquise de Sévigné**
Chocolat noir
Medal
Dark chocolate

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



7 - CD chocolat
45 g chocolat noir
45 g dark chocolate



9 - 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.



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

5 - Boîte sardines
Garnie de 8 sardines
en chocolat au lait
Sardine box
Filled with 8 milk
chocolate sardines



8 - Mirasols
Fin gianduja avec
des grains de noisettes,
noix de coco et croquante
Mirasols
Fine gianduja with pieces
of hazelnut and coconut
crunch



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.

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



**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. : 00 971-4-34-36-344

Grèce

Coffee Connection SA
Agiou Louka Street
19002 Paiania - Attica
Tél. : 00 301 664 06 80

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 Koenig
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