

SERGE THIRY

Chocolates de Autor

Catálogo 2019

Cra 17 No 53-28 – Calle 90 No 13-44
248.19.27 – 466.01.26

[www.sergethiry.com /](http://www.sergethiry.com/)
info@sergethiry.co



La chocolatería

Serge Thiry, chocolates de autor, es una empresa dedicada a la producción de chocolates finos inscribiéndonos en la larga tradición de los artesanos belgas. Consideramos el chocolate como un vector de emociones que convoca los cinco sentidos.

Para este fin, seleccionamos las materias primas con el mayor cuidado, buscando fabricar los productos con la más alta exigencia.

El chocolate es un producto fascinante pero exigente, que no perdona ninguna imprecisión. Por eso la más alta exigencia nos acompaña en cada etapa del proceso de elaboración.

Los mejores chocolates

Chocolates muy finos con los sabores sutiles para la elaboración de nuestros productos, seleccionamos los mejores chocolates provenientes de Bélgica, Colombia y Ecuador.

Se distinguen por la selección estricta de sus materias primas utilizadas, empezando por el cacao, su maestría en desarrollar los aromas del chocolate y sus métodos finos de fabricación. El resultado es un chocolate muy fino, con un derretido en boca cremoso y agradable y el desarrollo de sabores sutiles.

Nuestra selección de chocolates colombianos refleja la diversidad de cacaos presentes en el país a través de sus regiones, como la Sierra Nevada, Arauca y Tumaco. La complementamos con chocolates elaborados con los mejores cacaos de la región Andina.

Estamos siempre al tanto de nuevos sabores de otras regiones o países para sorprenderles.

El chocolatero

Serge Thiry decide un cambio de vida después de una etapa de trabajo en su primer campo de estudio: las ciencias políticas. Un viaje por la región cacaotera de Oaxaca en México lo acerca a los orígenes del chocolate y le abre las puertas a esta vocación.

Después de estudiar chocolatería en Bruselas, su ciudad natal, encuentra las características que lo empiezan a identificar: pasión por los sabores auténticos y una estética de la sencillez.

Desde su llegada a Colombia en el 2007 viene planeando este proyecto que hoy se hace realidad y con el que se propone compartir su pasión, tender puentes y potencializar a Bogotá como una plaza fuerte del chocolate.



SERGE THIRY

Chocolates de Autor

Bombones

Moldeados y pintados a mano, nuestros bombones elaborados como joyas les ofrece un surtido de rellenos diversos:

ganaches (chocolate con crema) aromatizados, pralinés (pasta de avellana caramelizada), mazapán o caramelos

Bombones



SERGE THIRY

Chocolates de Autor



Caja 9 Unidades



Caja 16 Unidades



Caja 25 Unidades



Caja 36 Unidades



Caja 49 Unidades



Caja 12 Corazones



Caja 24 Corazones



SERGE THIRY

Chocolates de Autor

Trufas

Bombones rústicos y tradicionales con interiores cremosos

Clásica: Combinación de crema de leche, mantequilla y chocolate, cubierta de cacao en polvo.

Praliné: Combinación de crema de avellana caramelizada, mantequilla y chocolate, cubierta de azúcar pulverizado.

Trufas



SERGE THIRY

Chocolates de Autor



**Caja 12 trufas
clásicas**



**Caja 12 trufas
Praliné**



**Caja 12 trufas
mixtas**



**Caja 24 trufas
Clásicas**



**Caja 24 trufas
Praliné**



**Caja 24 trufas
Mixtas**



SERGE THIRY

Chocolates de Autor

Snacking

Nuestra selección de snacking incluye barras de 25 gramos rellenas, frutos secos y frutas confitadas y deshidratadas:



Snacking



SERGE THIRY

Chocolates de Autor



**Caja Mendiants de
chocolate negro x 16
Unds**



**Caja barras
Praliné mani x 5
Unds**



**Caramelo Untable
Flor de sal**



Gingers



Manzanitas



Rocas Barquillo



Albaricoques



SERGE THIRY

Chocolates de Autor

Barras

De 50 y 80 gramos, nuestras barras ofrecen una gran diversidad de sabores, desde chocolates puros con cacao de origen hasta combinaciones de sabores como especias y frutos secos:

80 gramos (selección de chocolates belgas Premium, chocolates colombianos con cacao de regiones varias; chocolates ecuatorianos con cacaos andinos.

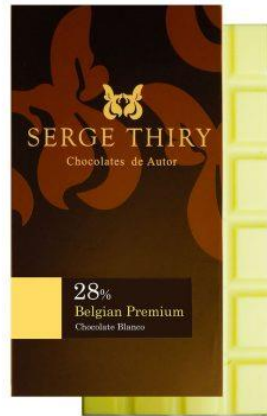
50 gramos (frutos secos como el pistacho, avellanas, nuez marañón, nuez pecan...; pimienta rosada, caramelo, naranja confitada...)

Barras



SERGE THIRY

Chocolates de Autor



Blanco Belgian Premium



Leche Tumaco 53%



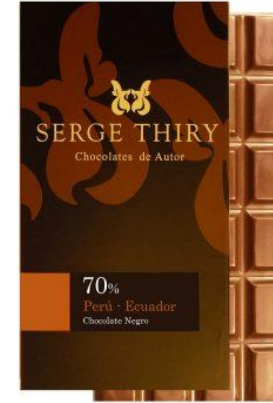
Negro Perú 62%



Negro Sierra Nevada 64%



Negro Arauca 70% con Nibs



Negro Perú - Ecuador 70%



SERGE THIRY

Chocolates de Autor

Anchetas

Una selección de anchetas temáticas para descubrir una amplia selección de nuestros productos.
Sin duda, un regalo de prestigio:

Anchetas



SERGE THIRY

Chocolates de Autor



Best Seller

Contiene:
1 caja de 12 trufas clásicas
1 caja de 9 bombones, 1 caja de naranjitas 100gr.



Coffee Time

Contiene:
1 caja de café Nelay 250gr.
1 caja 4 bombones
1 Estuche x 5 trufas
1 barra 50gr.



Prestigio

Contiene:
1 botella de vino,
1 caja de 12 trufas
1 caja de 25 bombones
1 caja de Gingers 100gr.
1 caramelo untable 230gr.



Coffee Break

Contiene:
1 caja de café Nelay 250gr.
1 caja 5 barras Praliné



SERGE THIRY

Chocolates de Autor

Personalizar

Ofrecemos diferentes opciones para personalizar sus empaques:

- . Cinta de color con tarjeta personalizada
- . Funda personalizada
- . Caja personalizada

Cientes con personalización:

Rosas Don Eloy; Andrea Serna + Bata; Biodent; Proquinal; Bolsa de Valores; Festival Eurocine...



SERGE THIRY

Chocolates de Autor

Lista de precios

Los descuentos aplican de la siguiente manera:

\$ 1.000.000 a \$ 2.500.000 - 10%

\$ 2.500.000 a \$ 6.000.000 - 15%

\$ 6.000.000 en adelante - 20%

Servicio a domicilio.

Se entrega de un día para otro (días hábiles)

Valor: \$ 8.000

Por compras superiores a \$ 250.000 el domicilio es gratis.



CODIGO	NOMBRE PRODUCTO	IVA	PRECIO A/ IVA	PRECIO TOTAL	DESCUENTO 10% A/ IVA	DESCUENTO 15% A/ IVA	DESCUENTO 20% A/ IVA
01. BOMBONES							
011001	BOMBONES CAJA X 4 UNIDADES	19%	\$ 12.037	\$ 14.324	\$ 10.943	\$ 10.467	\$ 10.031
011002	BOMBONES CAJA X 9 UNIDADES	19%	\$ 24.537	\$ 29.199	\$ 22.306	\$ 21.337	\$ 20.448
011003	BOMBONES CAJA X 16 UNIDADES	19%	\$ 39.815	\$ 47.380	\$ 36.195	\$ 34.622	\$ 33.179
011004	BOMBONES CAJA X 25 UNIDADES	19%	\$ 62.963	\$ 74.926	\$ 57.239	\$ 54.750	\$ 52.469
011005	BOMBONES CAJA X 36 UNIDADES	19%	\$ 89.815	\$ 106.880	\$ 81.650	\$ 78.100	\$ 74.846
011006	BOMBONES CAJA X 49 UNIDADES	19%	\$ 120.370	\$ 143.240	\$ 109.427	\$ 104.670	\$ 100.308
011009	CORAZON PRALINE CAJA X8 UNIDADES	19%	\$ 27.778	\$ 33.056	\$ 25.253	\$ 24.155	\$ 23.148
011010	CORAZON PRALINE CAJA X 12 UND	19%	\$ 41.667	\$ 49.584	\$ 37.879	\$ 36.232	\$ 34.723
011011	CORAZON PRALINE CAJA X 24 UND	19%	\$ 78.704	\$ 93.658	\$ 71.549	\$ 68.438	\$ 65.587
02. TRUFAS							
021002	TRUFA CLASICA ESTUCHE X 5 UND	19%	\$ 12.963	\$ 15.426	\$ 11.785	\$ 11.272	\$ 10.803
021003	TRUFA CLASICA BOLSA X 10 UND	19%	\$ 25.000	\$ 29.750	\$ 22.727	\$ 21.739	\$ 20.833
021004	TRUFA CLASICA CAJA X 12 UND	19%	\$ 35.185	\$ 41.870	\$ 31.986	\$ 30.596	\$ 29.321
021005	TRUFA CLASICA CAJA X 24 UND	19%	\$ 64.815	\$ 77.130	\$ 58.923	\$ 56.361	\$ 54.013
021008	TRUFA PRALINE ESTUCHE X 5 UND	19%	\$ 12.963	\$ 15.426	\$ 11.785	\$ 11.272	\$ 10.803
021009	TRUFA PRALINE BOLSA X 10 UND	19%	\$ 25.000	\$ 29.750	\$ 22.727	\$ 21.739	\$ 20.833
021010	TRUFA PRALINE CAJA X 12 UND	19%	\$ 35.185	\$ 41.870	\$ 31.986	\$ 30.596	\$ 29.321
021011	TRUFA PRALINE CAJA X 24 UND	19%	\$ 64.815	\$ 77.130	\$ 58.923	\$ 56.361	\$ 54.013
021012	TRUFA MIXTA CAJA X 12 UND	19%	\$ 35.185	\$ 41.870	\$ 31.986	\$ 30.596	\$ 29.321
021013	TRUFA MIXTA CAJA X 24 UND	19%	\$ 64.815	\$ 77.130	\$ 58.923	\$ 56.361	\$ 54.013



CODIGO	NOMBRE PRODUCTO	IVA	PRECIO A/ IVA	PRECIO TOTAL	DESCUENTO 10% A/ IVA	DESCUENTO 15% A/ IVA	DESCUENTO 20% A/ IVA
03. BARRAS							
031002	BARRA 25GR CAJA X 5 UND		\$ 23.148	\$ 27.546	\$ 21.044	\$ 20.129	\$ 19.290
031003	BARRA 50GR CHOCOLATE BLANCO		\$ 7.407	\$ 8.814	\$ 6.734	\$ 6.441	\$ 6.173
031004	BARRA 50GR BLANCO AJONJOLI		\$ 7.407	\$ 8.814	\$ 6.734	\$ 6.441	\$ 6.173
031005	BARRA 50GR CHOCOLATE LECHE		\$ 7.870	\$ 9.365	\$ 7.155	\$ 6.843	\$ 6.558
031007	BARRA 50GR LECHE MARAÑON		\$ 7.870	\$ 9.365	\$ 7.155	\$ 6.843	\$ 6.558
031008	BARRA 50GR CHOCOLATE NEGRO 55%		\$ 7.407	\$ 8.814	\$ 6.734	\$ 6.441	\$ 6.173
031009	BARRA 50GR NARANJA		\$ 7.870	\$ 9.365	\$ 7.155	\$ 6.843	\$ 6.558
031010	BARRA 50GR AVELLANAS		\$ 7.870	\$ 9.365	\$ 7.155	\$ 6.843	\$ 6.558
031011	BARRA 50GR CHOCOLATE NEGRO 71%		\$ 7.407	\$ 8.814	\$ 6.734	\$ 6.441	\$ 6.173
031012	BARRA 50GR PECAN		\$ 7.870	\$ 9.365	\$ 7.155	\$ 6.843	\$ 6.558
031014	BARRA 50GR PIMIENTA ROSADA		\$ 7.870	\$ 9.365	\$ 7.155	\$ 6.843	\$ 6.558
031015	BARRA 50GR CAMELO		\$ 7.870	\$ 9.365	\$ 7.155	\$ 6.843	\$ 6.558
031016	BARRA 50GR PECAN GINGER		\$ 7.870	\$ 9.365	\$ 7.155	\$ 6.843	\$ 6.558
031031	BARRA 80 GR 28% BELGIAN		\$ 14.815	\$ 17.630	\$ 13.468	\$ 12.883	\$ 12.346
031033	BARRA 80GR 35% BELGIAN		\$ 14.815	\$ 17.630	\$ 13.468	\$ 12.883	\$ 12.346
031035	BARRA 80GR 53% TUMACO		\$ 14.815	\$ 17.630	\$ 13.468	\$ 12.883	\$ 12.346
031036	BARRA 80GR 55% BELGIAN		\$ 14.815	\$ 17.630	\$ 13.468	\$ 12.883	\$ 12.346
031038	BARRA 80GR 62% PERU		\$ 14.815	\$ 17.630	\$ 13.468	\$ 12.883	\$ 12.346
031039	BARRA 80GR 64% SIERRA NEVADA		\$ 14.815	\$ 17.630	\$ 13.468	\$ 12.883	\$ 12.346
031042	BARRA 80GR 70% ARAUCA		\$ 14.815	\$ 17.630	\$ 13.468	\$ 12.883	\$ 12.346
031043	BARRA 80GR 70% ARAUCA NIBS		\$ 14.815	\$ 17.630	\$ 13.468	\$ 12.883	\$ 12.346
031044	BARRA 80GR 70% PERU ECUADOR		\$ 14.815	\$ 17.630	\$ 13.468	\$ 12.883	\$ 12.346
031045	BARRA 80GR 71% BELGIAN		\$ 14.815	\$ 17.630	\$ 13.468	\$ 12.883	\$ 12.346
031047	BARRA 80GR 82% TUMACO		\$ 14.815	\$ 17.630	\$ 13.468	\$ 12.883	\$ 12.346

Precios



SERGE THIRY

Chocolates de Autor

CODIGO	NOMBRE PRODUCTO	IVA	PRECIO IVA A/	PRECIO TOTAL	DESCUENTO 10% A/ IVA	DESCUENTO 15% A/ IVA	DESCUENTO 20% A/ IVA
04. SNACKING							
041000	NARANJITA BOLSA X 100GR	19%	\$ 25.000	\$ 29.750	\$ 22.727	\$ 21.739	\$ 20.833
041001	GINGER BOLSA X 100GR	19%	\$ 25.000	\$ 29.750	\$ 22.727	\$ 21.739	\$ 20.833
041002	MANZANITA BOLSA X 100GR	19%	\$ 25.000	\$ 29.750	\$ 22.727	\$ 21.739	\$ 20.833
041021	ALBARICOQUE X 100 GR	19%	\$ 25.000	\$ 29.750	\$ 22.727	\$ 21.739	\$ 20.833
041003	NOUGATINE AJONJOLI BOLSA X 100GR	19%	\$ 25.000	\$ 29.750	\$ 22.727	\$ 21.739	\$ 20.833
041004	NOUGATINE ALMENDRA BOLSA X 100GR	19%	\$ 25.000	\$ 29.750	\$ 22.727	\$ 21.739	\$ 20.833
041005	MENDIANTS LECHE ESTUCHE X 16	19%	\$ 29.630	\$ 35.260	\$ 26.936	\$ 25.765	\$ 24.692
041006	MENDIANTS NEGRO ESTUCHE X 16	19%	\$ 29.630	\$ 35.260	\$ 26.936	\$ 25.765	\$ 24.692
041007	MENDIANTS BLANCO ESTUCHE X 16	19%	\$ 29.630	\$ 35.260	\$ 26.936	\$ 25.765	\$ 24.692
041008	MENDIANTS MINI ESTUCHE X 12 UND	19%	\$ 13.889	\$ 16.528	\$ 12.626	\$ 12.077	\$ 11.574
041009	ROCA BARQUILLO BOLSA X 100GR	19%	\$ 25.000	\$ 29.750	\$ 22.727	\$ 21.739	\$ 20.833
041011	MONEDAS ESTUCHE X16 UND	19%	\$ 17.130	\$ 20.385	\$ 15.573	\$ 14.896	\$ 14.275
041017	MELLOW CAKE VAINILLA X 1 UND	19%	\$ 3.704	\$ 4.408	\$ 3.367	\$ 3.221	\$ 3.087
05. DELIKATESSEN							
051007	CARAMELO UNTAR SAL FRASCO X 230 GR	19%	\$ 11.574	\$ 13.773	\$ 10.522	\$ 10.064	\$ 9.645
051008	CARAMELO UNTAR CHOC FRASCO X 230 GR	19%	\$ 11.574	\$ 13.773	\$ 10.522	\$ 10.064	\$ 9.645
051009	CARAMELO UNTAR AVE FRASCO X 230 GR	19%	\$ 11.574	\$ 13.773	\$ 10.522	\$ 10.064	\$ 9.645
051011	CHOCOLATE 28 BELGIAN X FRASCO 250GR	19%	\$ 33.333	\$ 39.666	\$ 30.303	\$ 28.985	\$ 27.778
051012	CHOCOLATE 35 BELGIAN X FRASCO 250GR	19%	\$ 33.333	\$ 39.666	\$ 30.303	\$ 28.985	\$ 27.778
051015	CHOCOLATE 53 TUMACO X FRASCO 250GR	19%	\$ 33.333	\$ 39.666	\$ 30.303	\$ 28.985	\$ 27.778
051016	CHOCOLATE 55 BELGIAN X FRASCO 250GR	19%	\$ 33.333	\$ 39.666	\$ 30.303	\$ 28.985	\$ 27.778
051018	CHOCOLATE 62 PERU X FRASCO 250GR	19%	\$ 33.333	\$ 39.666	\$ 30.303	\$ 28.985	\$ 27.778
051019	CHOCOLATE 64 SIERRA NEVADA FRASCO X 250GR	19%	\$ 33.333	\$ 39.666	\$ 30.303	\$ 28.985	\$ 27.778
051022	CHOCOLATE 70 ARAUCA X FRASCO 250 GR	19%	\$ 33.333	\$ 39.666	\$ 30.303	\$ 28.985	\$ 27.778
051023	CHOCOLATE 70 PERU/ECUADOR X FRASCO 250GR	19%	\$ 33.333	\$ 39.666	\$ 30.303	\$ 28.985	\$ 27.778
051024	CHOCOLATE 71 BELGIAN X FRASCO 250GR	19%	\$ 33.333	\$ 39.666	\$ 30.303	\$ 28.985	\$ 27.778
051025	CHOCOLATE 82 TUMACO X FRASCO 250 GR	19%	\$ 33.333	\$ 39.666	\$ 30.303	\$ 28.985	\$ 27.778



SERGE THIRY

Chocolates de Autor