



SERVANT

Chocolatier • Confiseur

PARIS

L'esprit gourmand d'une jeune Maison Centenaire

Nos artisans chocolatiers vous invitent à découvrir
notre assortiment de bonbons de chocolat,
100% pur beurre de cacao.

*Our artisan chocolate makers invite you to discover our
100% cocoa butter chocolate bonbons.*

La Ganache

est une pâte de cacao nature associée à une touche de crème. Elle se décline sous de nombreuses saveurs et à l'inspiration de nos maîtres chocolatiers.

Elle peut être parfumée au café, au thé, fruitée ou encore alcoolisée.

La plus connue des ganaches est la Truffe, ganache nature enrobée de poudre de cacao.

A smooth silky mixture of chocolate and a touch of cream. Infused with coffee or with a hint of tea, with a note of fruit or a dash of alcohol, discover our sumptuous flavours inspired by the imagination of our Master Chocolatiers.

The most famous ganache is the Truffle: pure ganache dusted in cocoa powder.

Palet Or



Onctueuse ganache nature
pour un plaisir 100% Chocolat.

A velvety ganache for 100% chocolate pleasure.

Palet Servant



Fin et brillant nappage de chocolat noir
enrobant une ganache au Café d'un velouté extrême.

*The finest glossy dark chocolate enfolding an intense coffee
flavoured ganache.*

Amazone



Puissante en bouche,
cette ganache 72% de cacao est un Grand Cru Vénézuélien.

*An intense taste buds experience, this 72% cocoa ganache is made with
a Venezuelan "chocolat grand Cru".*

Ha Long



Cette ganache acidulée très atypique, aux notes de Fruits Rouges, avec une pointe de Réglisse, surprend par sa fraîcheur venue du Vietnam.

A slightly bittersweet Ganache, with a touch of red berries and liquorice. You will be surprised by its freshness straight from Vietnam.

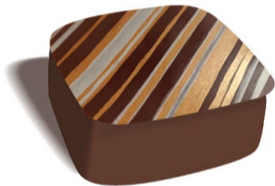
Nimba



Cette ganache Pure Origine de Côte d'Ivoire est le parfait ambassadeur du cacao de l'Ouest Africain avec ses notes rondes et fleuries couronnées par une belle longueur en bouche.

This pure-origin Ganache from Ivory Coast perfectly represents cocoa beans from Western Africa with its flowery taste that lasts long after you have eaten it.

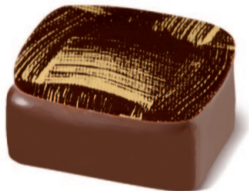
Malekula



Cette ganache lactée renforcée en Cacao, originaire de l'Archipel des Nouvelles-Hébrides, exalte des notes de Café et d'Épices, avec une pointe de Caramel.

This ganache, strenghten with cocoa, though incredibly soft, is originated from Vanuatu. Its milky taste is mixed with coffee, spices and caramel.

Corsaire



Subtile alliance entre le Sucré et le Salé :
une onctueuse ganache noire caramélisée agrémentée
d'une touche de Fleur de sel.

*A subtle alliance between the sugared and the salted: a rich black ganache
artfully caramelized with a touch of Fleur de Sel.*

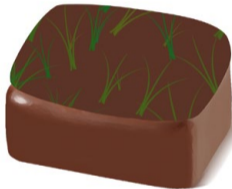
Mandarin



Onctueuse ganache au thé vert de Chine parfumé au Jasmin.

A velvety green China tea ganache infused with jasmine.

Jouareg



Un souffle de fraîcheur avec cette ganache aux accents du Sahara : savourez l'alliance entre le velouté de la ganache et l'éclat de la Menthe fraîche.

A breeze of briskness comes with this ganache evoking images of Sahara: savour the alliance of the creaminess of the ganache and fresh mint.

Orénoque



Devinez l'arôme de cette ganache : notes épicées, léger goût de miel et de caramel, parfum de vanille et d'amande douce, la fève de Tonka exalte tous ses parfums.

Discover the aroma of Tongan chocolate bean: notes of spices, light taste of honey and caramel, hints of vanilla and sweet almond.

India



Surprenante ganache poivrée aux Baies roses.

A surprising ganache spiced with pink peppercorns.

Mogador



Délicate et fondante ganache à la pulpe de Framboise.

A delicate ganache with crushed raspberry.

Bahia & Carioca



Carnaval de saveurs pour ces deux ganaches acidulées
aux fruits du Brésil, Citron Vert et Fruit de la Passion.

*Those two bittersweet ganaches straight from Brazil, Lemon and Passion Fruit,
are a real carnival of savours!*

Kuala Lumpur



Envolez-vous vers l'Asie, avec cette ganache noire très acidulée à la pulpe de Kalamansi, petit agrume originaire de Malaisie aux notes de Mandarine et de Kumquat.

With this dark ganache slightly acid with Calamansi pulp, you will be transported straight to Asia, from where it is originated.

D'Artagnan



Dégustez cette Ganache à l'Armagnac de Ravignan,
Saveur du Temps !

You should taste this Ganache flavoured with the eternal Armagnac de Ravignan.

Créole



Cette irrésistible et délicate ganache à la Vanille de Madagascar renferme un Raisin longuement macéré dans un vieux Rhum antillais.

This fine and irresistible ganache is a perfect combination of Madagascar Vanilla and Caribbean old Rum.

Ardéchois



Cette ganache à la crème de Marron parfumée
au Rhum ravira les amateurs...

*This chestnut puree ganache with a hint of Rum will delight
all chocolate lovers...*

Le Praliné

est une pâte fine obtenue par le broyage répété d'amandes ou de noisettes torréfiées avec du sucre devenu caramel. Il peut être 100% amandes, ou 100% noisettes, associé à de la feuilletine ou à du croquant pour varier les plaisirs.

A smooth paste of ground, roasted almonds or hazelnuts with caramelised sugar, combined with wafer or cracknel for a palette of textures and tastes.

Parisien



Praliné à l'ancienne aux amandes de Provence
longuement torréfiées.

An old fashioned recipe, made with slowly roasted almonds from Provence.

Rocher



Le plus populaire des bonbons de chocolat alliant le croustillant des amandes à la délicatesse du chocolat.

The most popular of chocolates, the Rocher brings together the crunchiness of ground almonds and the smoothness of chocolate.

Bagatelle



Une nouvelle variante du praliné, léger et feuilleté !

An almond praline combined with wafer. Simply delicious !

Abyssin



Subtil praliné feuilleté mariant la finesse du chocolat
à la force du café.

*Subtly layered, this praline marries the smoothness of chocolate
and the strength of coffee.*

Alibaba



Ce praliné aux sésames torréfiés est un trésor de gourmandise.

A praline with sesame seeds is a real treasure of sweetness.

Henri IV



Ce Praliné gourmand exalte tous les arômes du Pain d'épices : coriandre, cannelle, badiane, clou de girofle et gingembre

This delicious Praliné combines all the flavours of Gingerbread : coriander, cinnamon, star anise, clove and ginger.

Albatros



La délicieuse association du praliné et de la nougatine,
tout simplement croquant !

The perfect balance of praline and nougatine, it is just scrumptious !

Cyrano



Comment résister à cette gourmandise de noix,
nougatine et praliné...

Who could resist this delicacy of walnut, nougatine and praline...

La Pâte d'amande

se compose d'amandes crues, émondées et broyées
avec du sucre de canne.

Our marzipan is made of pure raw almonds, ground with sugar cane.

Le Nougat

est une recette créée au XIVème siècle à base de miel,
de blanc d'oeuf, d'amandes et de pistaches.

*A recipe from the XIV century with the perfect blend of honey,
egg whites, almonds and pistachios.*

La Nougatine

est une confiserie de sucre blond et de grains d'amandes cuites.

Is a confection made of light brown sugar and toasted almonds.

Person & Rocamandour



Ces 2 chocolats à la pâte d'amande à la Pistache
et aux noix font le délice des Gourmands !

*Those two marzipan chocolate candies, pistachio and walnut,
will delight more than one of you !*

Provençal



Nougat tendre aux amandes grillées nappé de chocolat.

Soft nougat with roasted almonds, delicately coated with chocolate.

Guérande



Irrésistible chocolat au coeur de caramel
à la fleur de sel de Guérande.

*A chocolate with a caramel heart seasoned with the finest sea salt,
simply irresistible !*

Saint-Barth



Tendre caramel scellé dans un coffret de nougatine,
un vrai trésor !

A soft caramel sealed in a cage of nougatine.

Parce qu'un bonbon de chocolat est frais et fragile, il doit être conservé à température ambiante, entre 15°C et 20°C, à l'abri des odeurs et de l'humidité.

Ce livret présente 31 des bonbons de chocolat parmi la soixantaine de bonbons de chocolat et de spécialités chocolatées que nous offrons.

Vous découvrirez en boutique bien d'autres merveilles chocolatées.
Bonne dégustation !

Because a chocolate bonbon is tender and fragile, it must be kept at room temperature, between 15°C and 20°C, away from smells and humidity.

This booklet introduces 31 of our fine chocolates, amongst our full collection of around 60 specialities.

*You can discover our full range of skillfully crafted chocolates in our shops.
Happy tasting!*



SERVANT

Chocolatier • Confiseur

PARIS

30, rue d'Auteuil - 75016 Paris Tel : 01 42 88 49 82

22 bis, rue de Chartres - 92200 Neuilly-sur-Seine Tel : 01 47 22 54 45

www.chocolaterie-servant.com