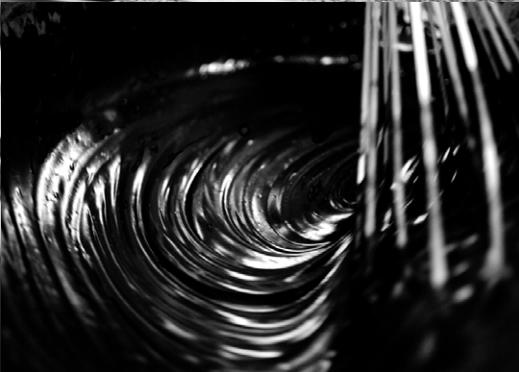


# Collection Entreprises



2017 - 2018





# Servant, entre Tradition et Création...

## Cent ans de Passion

Maison fondée en 1913, Servant allie tradition et création, savoir-faire et nouveautés, finesse et gourmandise.

## Nos Engagements

Vous proposer des chocolats de qualité, vous accueillir avec le sourire et vous offrir un moment de bonheur, conserver le savoir-faire d'antan, rechercher des produits authentiques, tels sont nos engagements.

## Le Secret du Goût

Nos Artisans Chocolatiers créent les chocolats chaque semaine, garantissant une fraîcheur unique. Nous mettons un point d'honneur à ne pas congeler nos chocolats pur beurre de cacao. Notre équipe de chocolatiers innove et travaille en respectant les traditions et valeurs des maîtres chocolatiers français pour vous garantir un plaisir 100% chocolat.

# Les Coffrets



## Les Coffrets Servant

Découvrez notre assortiment de chocolats présentés dans nos Coffrets Servant.

Un zest d'orange, une pincée de baies roses, un soupçon de Tonka, une touche d'amandes grillées — en un tour de spatule, nos artisans chocolatiers vous proposent ganaches et pralinés, giandujas et caramels, pâtes d'amandes et nougats...

Nos dernières nouveautés : le Corsaire, ganache au caramel et à la fleur de sel de Guérande et le Dôme, surprenante mousse de praliné aux éclats d'amandes, sans oublier les incontournables : l'Amazone, puissante ganache pure origine Venezuela à 72% de Cacao et le Frou-Frou praliné noisette gourmand et croustillant.



## Les Mini-Boîtes

Les mini-boîtes de 6 ou 12 chocolats : une petite attention gourmande qui a toujours autant de succès.



# Les Incontournables

## Les Marrons Glacés

Nos Marrons glacés de Turin bénéficient d'un savoir-faire artisanal. Frais, moelleux et brillants, ils sont disponibles de décembre à janvier.



## Les Truffles

Succombez à nos truffes natures ou au Whisky. Effet surprise et étincelles garantis avec l'atterrissage chocolaté du Météore Servant et sa pluie de truffes sur votre table des Fêtes !



# Les Spécialités

## Les Coffrets de Spécialités

Orangettes, Florentins, Mendiants, Roses des Sables, Palets, Truffes Caramel, Carrés de Nougatine...

Laissez-vous séduire par ces Coffrets originaux !



## Les Réglettes

Nos réglettes de Mendiants, d'Orangettes et de Palets ont toujours le même succès.



Un vrai plaisir gourmand !



Toujours indémodable !



Les palets, noir au café, lait à l'orange, blanc à la vanille et au caramel sont à croquer !

# Les Coffrets Fantaisie

## Les Coffrets Méli-Mélo

Craquez pour ces carrés de chocolat fantaisie au café, aux amandes, au gruê de cacao, aux baies roses, aux cranberries, aux sésames et au dulce de leche.



## Les Coffrets Amandes

Un patchwork d'amandes, de noisettes et de grains de café, au chocolat noir, au lait, à la cannelle et au gianduja, pour un plaisir croquant.



## Les Pâtes de Fruits

Des Coffrets de pâtes de fruits travaillées à l'ancienne, irrésistiblement fondantes et fruitées à consommer en toute saison...



# La Confiserie

Parce que nous sommes aussi Confiseur, nous sommes heureux de pouvoir vous proposer plus de 60 sortes de bonbons différents, de la violette au coquelicot, en passant par le Négus de Nevers ou les berlingots, mais aussi des fruits confits, des pâtes d'amandes, des loukoums ou encore de nombreuses autres confiseries...

Symbole de plaisir, de partage, de fête et de convivialité, nos confiseries raviront petits et grands.



## Les Caramels

Vous ne pourrez résister à nos Caramels, tendres et parfumés, à la vanille, au chocolat, au café, à la fleur de sel.



## Les Calissons

Nous vous proposons les Calissons de Provence, mélange inimitable d'amandes douces et amères et de melon confit, en boîtes transparentes ou au détail.



## Coffret Confiseur et Panier Gourmand

Nous pouvons réaliser sur demande des Coffrets Confiseur proposant un assortiment de nos produits : chocolats, caramels, pâtes de fruit, calissons, Marrons glacés ou autres douceurs, ainsi que des Paniers Gourmands sur-mesure. N'hésitez pas à nous consulter.

# L'Atelier Découverte

## Offrez un Pass Découverte !\*

Pour vous, vos équipes, vos clients, organisez un après-midi pour découvrir l'Univers Gourmand du Chocolat...

### Au Programme :

- Accueil au chocolat chaud !
- Historique, plantation et fabrication : quelles sont les différentes étapes de la fabrication du chocolat ?
- Dégustez les grands crus de chocolat : goûtez et comparez les crus du Venezuela avec ceux de la Papouasie, de la Côte d'Ivoire ou du Vietnam...
- Initiez-vous au métier d'artisan chocolatier : démonstration des classiques (truffes, ganaches...)
- Découvrez les fourrages des chocolats : le praliné, la ganache, la pâte d'amande, le nougat, le caramel...
- Goûtez quelques spécialités Maison !

Nos Samedis « Découverte »  
De 14h30 à 16h30



\*Séance de 2h, le samedi.

Préinscription obligatoire, en cas d'indisponibilité merci de prévenir 48 heures avant. Séance non remboursée mais reprogrammée. Possibilité de séances spécifiques pour les groupes de 10 personnes ou plus.

# Tarifs 2017-2018

(Prix TTC)

## Les Coffrets Servant

### Le Coffret Servant\*

n°1	26,50€	(25 pièces)
n°2	36€	(36 pièces)
n°3	52€	(52 pièces)
n°4	72€	(72 pièces)
n°5	104€	(104 pièces)

\*Uniquement garni de bonbons de chocolats

### Les Mini-boîtes

Mini 6 chocolats	6,90€
Mini 12 chocolats	12,90€

## Les Incontournables

### Les Marrons Glacés

8 marrons	26€
11 marrons	36€
15 marrons	49€
20 marrons	65€

### Les Truffes

n°1	27€	(250g)
n°2	37,80€	(350g)
n°3	54€	(500g)

## Les Spécialités

### Les Coffrets Spécialités

n°1	28,90€	(260g)
n°2	46,90€	(420g)
n°3	69,90€	(670g)

### Les Réglettes

Mendiants	16,90€	(150g)
Orangettes	21,90€	(200g)
Palets	23,90€	(220g)

## Les Coffrets Fantaisie

### Les Coffrets Méli-Mélo

n°1	17,90€	(200g)
n°2	25,90€	(300g)
n°3	37,90€	(450g)

### Les Coffrets Amandes

n°1	14€	(160g)
n°2	21€	(240g)
n°3	31€	(360g)

## Les Coffrets Pâtes de Fruits

n°1	25€	(25 pièces)
n°2	35€	(35 pièces)
n°3	54€	(54 pièces)

## La Confiserie

### Les Caramels

n°1	12,50€	(250g)
n°2	25€	(500g)

### Les Calissons

n°1	13,90€	(12 calissons)
n°2	23,90€	(24 calissons)
n°3	33,90€	(36 calissons)

### Les Coffrets Confiseurs

Sur demande

### Les Paniers Gourmands

Sur demande

## L'Atelier Découverte

Pass découverte 50€/personne



SERVANT

Chocolatier • Confis

PARIS



# Nos Services sur mesure

## ■ Personnalisation de vos cadeaux et Composition sur mesure

Nous pouvons définir ensemble votre assortiment, garnir vos objets ou encore réaliser des compositions Prestige.

## ■ Expédition de vos cadeaux

Nous assurons également l'expédition de vos commandes, dans les meilleures conditions, en France et à l'Étranger.

Frais de port pour la France (jusqu'à 2 Kg) : 12€

Frais de livraison sur Paris : 9€

## ■ Taux de remise préférentiel

En fonction des quantités et des produits commandés, vous bénéficiez d'un taux de remise préférentiel.

**Contactez-nous pour une commande,  
un devis, une demande spécifique.**

Paris 16<sup>ème</sup> - 30, rue d'Auteuil - Tél : 01 42 88 49 82

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