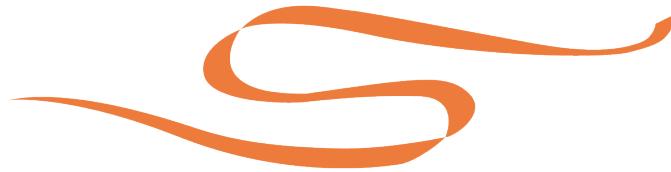


Collection Entreprises



SERVANT

Chocolatier • Confiseur

PARIS

L'Esprit gourmand d'une jeune Maison Centenaire

2019 - 2020





L'Esprit gourmand d'une jeune Maison Centenaire



100 ans de Passion



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

Les Engagements Servant

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.



The image features a top-down view of an orange and white chocolate box filled with various chocolates, including some with nuts and green decorations. In the foreground, a white mug filled with coffee sits on a white surface. To the left, a grey cloth holds a chocolate truffle. A silver spoon and a chocolate truffle with gold swirls are also visible. The text 'Les Coffrets Signature' is overlaid in a large, elegant font, with a subtitle below it.

Les Coffrets Signature

Découvrez notre assortiment de chocolats présenté dans nos Coffrets Signature.

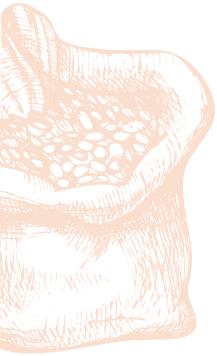
Les Coffrets Signature



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 nougat...

Découvrez nos dernières nouveautés : le Calvi, ganache 100% végétale aux notes d'amandes douces et l'Aracaju, praliné craquant aux noix de cajou, et redécouvrez nos incontournables : le palet Servant, tendre ganache au café colombien et le Frou-Frou, praliné amandes et noisettes, gourmand et croustillant.

Coffret n°1	26,50 €	(25 pièces)
Coffret n°2	36,00 €	(36 pièces)
Coffret n°3	52,00 €	(52 pièces)
Coffret n°4	72,00 €	(72 pièces)
Coffret n°5	104,00 €	(104 pièces)



Les Mini-Boîtes

Nos Mini-Boîtes de 6 ou 12 chocolats, une petite attention gourmande qui a toujours autant de succès.

Mini-Boîte n°1	6,90 €	(6 pièces)
Mini-Boîte n°2	12,90 €	(12 pièces)



Les Incontournables

Succombez à nos délicieuses Truffes ou au moelleux de nos Marrons Glacés.



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.

Coffret n°1	26,00 €	(8 pièces)
Coffret n°2	36,00 €	(11 pièces)
Coffret n°3	49,00 €	(15 pièces)
Coffret n°4	65,00 €	(20 pièces)



Les Truffles

Nos Truffles incomparables, à découvrir ou redécouvrir.

Boîte n°1	29,00 €	(250 g)
Boîte n°2	40,60 €	(350 g)
Boîte n°3	58,00 €	(500 g)





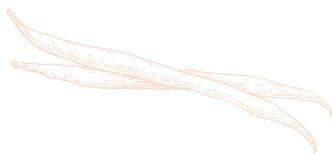
Les Spécialités

Laissez-vous séduire par nos Mendiants, Orangettes, Florentins ...
et encore beaucoup d'autres plaisirs gourmands !

Les Coffrets Spécialités

Orangettes, Florentins, Mendiants, Roses des Sables, Palets, Carrés de Nougatine...
Un cadeau original et gourmand !

Coffret n°1	29,90 €	(260 g)
Coffret n°2	48,50 €	(420 g)
Coffret n°3	75,00 €	(670 g)



Les Réglettes

Découvrez nos succès incontournables avec les réglettes de Mendiants, d'Orangettes et de Palets.

Mendiants	17,50 €	(150 g)
Orangettes	22,50 €	(200 g)
Palets	24,50 €	(220 g)



Les Fantaisies

Carrés gourmands, Amandes chocolatées ou Pâtes de fruit à découvrir
dans nos Coffrets Fantaisie !



Les Coffrets Méli-Mélo

Craquez pour nos carrés de chocolat fantaisie au café, aux amandes, au grué de cacao, aux pétales de roses, aux cranberries, au sésame, et au dulce de leche.

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



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.

Coffret n°1	14,00 €	(160 g)
Coffret n°2	21,00 €	(240 g)
Coffret n°3	31,00 €	(360 g)



Les Coffrets de Pâtes de Fruit



Irrésistiblement fondantes et fruitées, dégustez nos Pâtes de Fruit travaillées à l'ancienne en toute saison.

Coffret n°1	25,00 €	(25 pièces)
Coffret n°2	35,00 €	(35 pièces)
Coffret n°3	54,00 €	(54 pièces)



La Confiserie

Parce que nous sommes aussi Confiseur, découvrez plus de 60 sortes de bonbons différents, de la violette au coquelicot en passant par le négus de Nevers ou les berlingots, sans oublier les caramels, les calissons ou les fruits confits...



Les Caramels de l'Ile de Groix



Un produit authentique, caramels tendres et savoureux, à la vanille, au chocolat, au café et à la fleur de sel.

Pochette n°1	14,80 €	(200 g)
Pochette n°2	29,60 €	(400 g)



Les Calissons

Découvrez nos Calissons de Provence, un mélange inimitable d'amandes douces et amères et de melon confit.

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



Les Coffrets Confiseur & Les Paniers Gourmands

Nous pouvons réaliser des Coffrets Confiseur ou des Paniers Gourmands avec les nombreux produits d'Epicerie fine que nous proposons en boutique : Thé Mariage Frères, Confiture artisanale, Miel, Pain d'épices...





L'Atelier Découverte



Offrez un Pass Découverte* 50€/personne

Pour vous, vos équipes, ou vos clients, organisez un après-midi pour découvrir l'univers gourmand du chocolat.

Au Programme

- *De la fève à la tablette : quelles sont les différentes étapes de la fabrication du chocolat ?*
- *Dégustez les grands crus de chocolat et comparez ceux du Venezuela, de la Papouasie, de la Côte d'Ivoire, du Vietnam...*
- *Une initiation au métier d'artisan chocolatier, avec la démonstration des classiques comme les truffes ou les ganaches.*
 - *Découvrez les fourrages des chocolats : le praliné, la ganache ou la pâte d'amande.*
 - *Goûtez quelques spécialités de la Maison*

Nos samedis « Découverte » De 14h30 à 16h30

* Séance de 2h, le samedi

Séances spécifiques pour des groupes de 8 à 12 personnes maximum
Pour des demandes particulières, n'hésitez pas à vous adresser au Service Entreprises.



Les 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 kilos) : 12€

Frais de livraison sur Paris : 9,50€

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.





SERVANT

Chocolatier • Confiseur

PARIS

Servant Auteuil

30, rue d'Auteuil
75 016 Paris
+33 (0)1 42 88 49 82

Servant Neuilly

22bis, rue de Chartres
92 200 Neuilly-sur-Seine
+33 (0)1 47 22 54 45

www.chocolaterie-servant.com
contact@chocolaterie-servant.com

Direction artistique & photographie, Pauline BAERT, paulineb.photography@gmail.com
Droits d'auteurs cédés © Maison Servant
Photographies noir & blanc © Charlotte ROLLEY
(Photos non contractuelles)