

COLLECTION ENTREPRISES

2021-2022



L'Esprit gourmand d'une jeune Maison Centenaire



*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 is a high-quality product photograph for a chocolate brand. It features a white ceramic cup filled with a frothy coffee beverage, positioned centrally. To the right, an open orange box is filled with an assortment of chocolates, including dark and light varieties with various toppings like nuts and shavings. In the foreground, a single chocolate bar with a gold-colored swirl pattern lies on a white surface. Other chocolate pieces, including a dark, faceted one, are scattered around the cup. A silver spoon and a small pile of chocolate shavings are also visible. The background is a soft, out-of-focus grey fabric.

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	27,00 €	(25 pièces)
Coffret n°2	37,00 €	(36 pièces)
Coffret n°3	54,00 €	(52 pièces)
Coffret n°4	74,00 €	(72 pièces)
Coffret n°5	108,00 €	(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	13,50 €	(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*.

Réglette n°1	10,50 €	(3 pièces)
Réglette n°2	17,00 €	(5 pièces)
Réglette n°3	27,00 €	(8 pièces)
Réglette n°4	34,00 €	(10 pièces)

** Pour toute autre quantité de Marrons Glacés, n'hésitez pas à faire une demande de devis.*

Les Truffes

Nos Truffes 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)



The background image is a composite of food photography. At the top, a large, golden-brown, flaky pastry is visible. Below it, a white waffle iron with a grid pattern is partially shown. In the foreground, a white plate holds a chocolate Florentine cookie, which is a swirl of chocolate topped with various ingredients including small round pastries, green pistachios, and yellow crystallized fruit. Scattered around the plate and on the dark surface are more ingredients: small round pastries, green pistachios, and brown powder, likely cocoa or chocolate shavings.

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	76,00 €	(670 g)

Les Réglettes

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

Mendiants	17,90 €	(150 g)
Orangettes	22,90 €	(200 g)
Palets	24,90 €	(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 gruë de cacao, aux pétales de roses, aux cranberries, au sésame, et au dulce de leche.

Coffret n°1	18,50 €	(200 g)
Coffret n°2	26,50 €	(300 g)
Coffret n°3	38,50 €	(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 Fruits

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

Coffret n°1	26,50 €	(25 pièces)
Coffret n°2	36,50 €	(35 pièces)
Coffret n°3	56,00 €	(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'Île 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	14,00 €	(12 pièces)
Boîte n°2	24,00 €	(24 pièces)
Boîte n°3	34,00 €	(36 pièces)

Les Coffrets Confiseur et Les Paniers Gourmands

Nous pouvons réaliser des Coffrets Confiseur ou des Paniers Gourmands avec les nombreux produits d'Épicerie 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) : 12,00€

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

22^{bis}, 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)