

Collection Entreprises



SERVANT

Chocolatier • Confiseur



L'Esprit Gourmand d'une Jeune Maison Centenaire...

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

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.

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 Signature



Les Mini-Boîtes

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



Les Coffrets Signature

Un zest d'orange, une pincée de baies roses, un soupçon de passion, 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...



Les incontournables

Les Marrons Glacés

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



Les Truffles

Nos truffes incomparables, à découvrir ou redécouvrir.



Les Spécialités



Les Coffrets Spécialités

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

Les Réglettes

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





Les Fantaisies



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 Coffrets Méli-Mélo

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



Et...

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 Coffrets Pâtes de fruits

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





La Confitserie



Les Calissons

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



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.



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*

Pour vous, vos équipes, ou vos clients, organisez une session 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

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