



SERVANT

Chocolatier • Confiseur

PARIS

L'Esprit gourmand d'une jeune Maison Centenaire

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 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".*

Vanuatu



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, strengthened with cocoa, though incredibly soft, is originated from Vanuatu. Its milky taste is blended with coffee, spices and caramel.

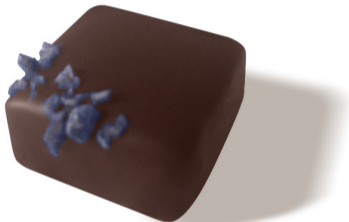
Carioca



Succombez à la tentation avec cette ganache exotique
au fruit de la passion et à la noix de coco râpée.

*You will succumb to this exotic ganache flavoured
with passion fruit and grated coconut.*

Mandarin



Onctueuse ganache au thé vert de Chine parfumé au Jasmin,
parsemée de pétales de violettes cristallisés.

*A velvety green China tea ganache infused with Jasmine,
sprinkled with crystallized violet petals.*

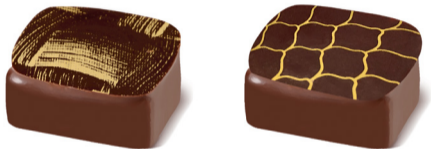
Touareg



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.

Corsaire et Figari



Deux ganaches gourmandes et incontournables,
l'une caramélisée avec une touche de fleur de sel,
l'autre au miel de Châtaigne.

*Two ganaches both delicate and indispensable. One is caramelised
with a hint of sea salt, the other flavoured with chestnut honey.*

Fantasia et Rose



Ces deux ganaches aux notes délicates et florales dévoilent la douceur de la fleur d'oranger et des notes pétulantes de rose.

Those two ganaches, both flowery and mild, hide the sweetness of the orange blossom and of the rose respectively.

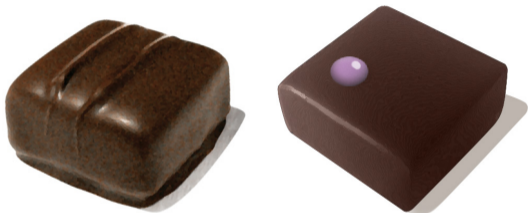
India



Surprenante ganache poivrée aux Baies roses.

A surprising ganache spiced with pink peppercorns.

Mogador et Cassis



Découvrez nos deux ganaches fruits rouges,
l'une délicate et fondante à la pulpe de framboise,
l'autre plus corsée au cassis.

*You should try our two ganaches with red fruits, the first one more delicate
with raspberry pulp, the other stronger in taste with blackcurrant pulp.*

Syracuse



Un petit air de Sicile avec cette ganache
savoureusement citronnée infusée au basilic.

A slight air of Sicily with this zesty ganache infused with basil.

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.

Deauville



Audacieuse alliance de ganache caramélisée et de Poire Williams.

An audacious combination of caramelised ganache and Poire Williams liqueur.

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.

Croustillant



Craquez pour ce praliné gourmand.

You will fall for this gourmet praliné.

Pistachio



Le mariage parfait du praliné et de la pistache.

A perfect combination of praliné and pistachio.

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.*

Camarguais



Ce praliné original à la noix de cajou et fleur de sel
surprend par ses notes sucrées-salées.

*This uncommon praliné with cashew nut and flower of salt
will surprise you with its sweet and salty notes.*

Alibaba



Ce praliné aux sésames torréfiés est un trésor de gourmandise.

This praliné with sesame seeds is a real treasure of sweetness.

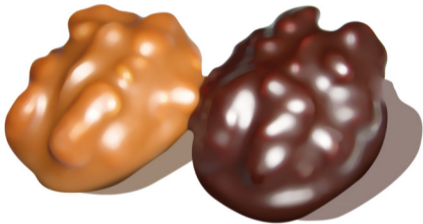
Albatros



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

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 XIV^{ème} 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.

Persan



Véritable coup de cœur des amateurs,
ce chocolat à la pâte d'amande pistache est indémodable.

*This pistachio-flavoured chocolate is timeless
- a genuine 'coup de cœur' for amateurs.*

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 32 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 32 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

(À partir du 1er Décembre 2022)

64^{bis} rue Paul Vaillant Couturier - 92300 Levallois-Perret Tél : 01 80 88 17 72

www.chocolaterie-servant.com