



Cadeaux d'affaires

COLLECTION 2024




deNeuville
Chocolat français

L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE

Fiers de nos origines et de notre savoir-faire unique, nous voulons vous offrir le meilleur de la qualité française à travers une large gamme de chocolats, de confiseries et de gourmandises. C'est pourquoi nous sélectionnons rigoureusement tous nos ingrédients afin de vous proposer des recettes aussi délicieuses que généreuses. Nos chocolats sont sans huile de palme pur beurre de cacao et 100% fabriqués en France.

UN SERVICE IMPECCABLE

La préparation soignée de votre commande et les tests de transport que nous avons réalisés vous permettent de savourer vos chocolats en parfait état.

LA VIE EN ROSE

Chez De Neuville, nous souhaitons célébrer avec vous, à chaque instant, **la joie de vivre à la française**. Notre stratégie d'entreprise s'appuie sur des valeurs humanistes fortes. Elle se traduit par des actes éthiques concrets que nous vous résumons ici. À lui seul, le nom de notre charte « **La Vie en Rose** » porte nos engagements! « La Vie en Rose », c'est un pacte que nous faisons avec vous pour une transition positive.

Autant de promesses pour des lendemains joyeux, solidaires et responsables.

Nous y croyons, sans modération. Et vous ?



PERPETUER UN CERCLE VERTUEUX

400kg de carton et l'équivalent de 40 000 sacs plastiques par an dont la production a été évitée depuis 3 ans.



AFFIRMER NOS CONVICTIONS BLEU BLANC ROUGE

Stop aux acheminements d'emballage en provenance de l'autre bout du monde. Soutien des économies locales.



ALLIER SAVEURS ET VALEURS

La signature chocolat de tous nos bonbons de chocolat issu d'un approvisionnement durable.



VOUS OFFRIR LE SOURIRE

Depuis 2019, nous sommes fiers de notre engagement auprès de l'association « Tout le monde contre le cancer ».



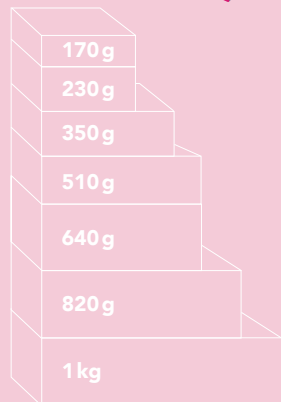
PRENDRE SOIN DE NOS COLLABORATEURS

98/100 c'est la note que nous avons obtenue à l'index de l'égalité femmes/hommes en 2021.



En savoir plus sur notre démarche responsable
www.deneuville.fr

La collection Tellement Français



1. Ballotin 170g - 17 chocolats
2. Ballotin 230g - 23 chocolats
3. Ballotin 350g - 35 chocolats
4. Ballotin 510g - 50 chocolats
5. Ballotin 640g - 63 chocolats
6. Ballotin 820g - 80 chocolats
7. Ballotin 1kg - 98 chocolats

Le nombre de chocolats est donné à titre indicatif, il peut varier selon le garnissage. Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles. Assortiment pouvant varier.

NOS ENGAGEMENTS RESPONSABLES



ALLIER SAVEURS ET VALEURS

Une **toute nouvelle Signature Chocolat** au caractère bien trempé pour notre collection « Tellement Français »

Afin de vous proposer des recettes plus intenses, **nos chocolats au lait contiennent 35% de cacao et ceux au chocolat noir, 70%**. Plus de cacao, c'est aussi moins de sucre... C'est plus gourmand et plus sain.

*Plus de cacao
Plus de goût
Moins de sucre*



- Un cacao qui contribue dans les plantations à :
- Développer des pratiques agricoles **respectant l'environnement et la biodiversité**
 - Améliorer **les conditions de vie** des producteurs
 - Lutter contre le travail des enfants
 - en **favorisant l'accès à l'école**

En savoir plus sur notre démarche responsable www.deneuille.fr



LES INCONTOURNABLES



LE PALET NOIR
Ganache noire onctueuse, enrobée de chocolat noir



LE PALET LAIT
Ganache noire et lait onctueuse, enrobée de chocolat au lait



LE GIANDUJA
Gianduja irrésistiblement fondant pur noisettes



LE PRALINÉ INTENSE NOIR
Praliné pur noisettes, puissant et fondant



LE PRALINÉ INTENSE LAIT
Praliné pur amandes, délicat et savoureux



LE PRALINÉ INTENSE BLANC
Praliné gourmand amandes et noisettes délicatement torréfiées



LE ROCHER NOIR
Praliné gourmand amandes et noisettes, orné d'éclats de nougatine



LE ROCHER LAIT
Praliné croquant amandes et noisettes, orné d'éclats de noisettes caramélisées



LE NOUGATISSIME
Nougat onctueux enrobé d'une fine couche de chocolat noir



LA BÛCHETTE PÂTE D'AMANDE
Pâte d'amande nature moelleuse, enrobée de chocolat au lait



LA BÛCHETTE AU KIRSCH
Pâte d'amande généreuse à la pistache et au kirsch, enrobée de chocolat noir

LES RÉGIONAUX



LE CAMARGUAIS
Ganache noire intense à la pointe de sel, enrobée de chocolat noir orné d'éclats de riz soufflé croustillant



LE NANTAIS
Praliné amandes et noisettes aux éclats de biscuit enrobé de chocolat au lait



LE CORSE
Fine ganache noire sublimée par la fraîcheur acidulée du goût de la clémentine



LE BASQUE
Ganache noire de caractère au piment d'Espelette



LE MÉDITERRANÉEN
Ganache lait à la figue



LE CH'TI
Fine ganache lait relevée de chicorée corsée



LE BRETON
Praliné amandes et noisettes à la crêpe croustillante, enrobé de chocolat au lait



LA BRETONNE
Praliné amandes et noisettes à la crêpe croustillante, enrobé de chocolat noir



L'ALSACIEN
Savoureux praliné amandes et noisettes aux épices



LE GUÉRANDAIS
Ganache noire délicate à la fleur de sel de Guérande

LES PÂTISSIERS



L'OPÉRA NOUVELLE RECETTE
Ganache noire fondante au café, dans une coque noire



LE PARIS-BREST
Gianduja torréfié aux éclats de noisettes croquantes et caramélisées, dans une coque lait



LE FRAMBOISIER
Mousse légère et craquante à la framboise, dans une coque blanche



LE FONDANT CHOCOLAT CASSIS NOUVELLE RECETTE
Ganache acidulée au cassis, dans une coque lait



LA TARTE CITRON MERINGUÉE
Ganache au citron et éclats croquants de meringue, dans une coque noire



LE DÉLICE COCO
Praliné amandes et noisettes aux copeaux de noix de coco, dans une coque lait



LE FAÇON POP CORN NOUVEAU
Praliné amandes aux éclats de maïs grillé dans une coque de chocolat blanc

LES CRÉATIFS



L'AUDACIEUX
Ganache noire corsée, aux éclats de fèves de cacao dans une coque noire



LE RENVERSANT
Praliné pur amandes et éclats de pistaches croquantes et caramélisées dans une coque lait



L'INVENTIF
Praliné croustillant amandes noisettes et éclats de riz soufflé, dans une coque blanche



LE CROQUANT
Praliné gourmand amandes noisettes aux éclats de nougatine dans une coque noire



L'INSOLITE
Irrésistible caramel filant, dans une coque noire



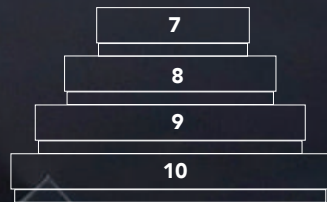
L'ENVOÛTANT
Praliné amandes et noisettes aux éclats de graines de courge caramélisées dans une coque lait

Flashez ce coq et découvrez toutes nos recettes



LA COLLECTION INITIATION CHOCOLAT

L'alliance parfaite des meilleurs crus de cacao et des ingrédients les plus fins, sélectionnés pour leur intensité aromatique qui subliment le cœur fondant de ces ganaches d'exception. Une explosion de saveurs à chaque bouchée !



8. Coffret 9 palets
Assortiment panaché noir et lait

9. Coffret 16 palets
9A. Assortiment panaché noir et lait
9B. Assortiment noir

10. Coffret 25 palets
10A. Assortiment panaché noir et lait
10B. Assortiment noir

11. Coffret 36 palets
11A. Assortiment panaché noir et lait
11B. Assortiment noir



LES PALETS PURES ORIGINES

De délicieuses ganaches aux chocolats purs origines, issus des plus grands crus de cacao



PALET EQUATEUR
Ganache noire pur Equateur



PALET SAO TOMÉ
Ganache noire pur Sao Tomé



PALET VENEZUELA
Ganache lait pur Venezuela



PALET MADAGASCAR
Ganache noire pur Madagascar



PALET TANZANIE
Ganache noire pur Tanzanie



PALET ST DOMINGUE NOIR
Ganache noire Criollo pur St-Domingue enrobée de chocolat noir



PALET ST DOMINGUE LAIT
Ganache noire Criollo pur St-Domingue enrobée de chocolat au lait



LES PALETS ÉPICES

De surprenantes ganaches associées aux épices les plus parfumées



PALET SEL BLEU
Ganache lait au sel bleu d'Iran



PALET POIVRE LONG
Ganache noire au poivre long Indonésie - Cambodge



PALET MANGUE ÉPICÉE
Ganache noire à la mangue d'Inde, au gingembre et à la coriandre



PALET VANILLE
Ganache lait à la vanille de Madagascar



PALET GINGEMBRE
Ganache noire infusée au gingembre confit de Chine



PALET SAFRAN
Ganache noire à l'extrait de safran d'Inde



PALET CARDAMOME
Ganache noire à la cardamome Guatemala - Honduras

LES PALETS FLEURS

De fondantes ganaches infusées avec des fleurs provenant du monde entier



PALET CAFÉ
Ganache noire au café des Indes



PALET THÉ AU JASMIN
Ganache noire infusée au thé au jasmin Chung Hao de Chine



PALET HIBISCUS
Ganache noire infusée à la fleur d'hibiscus Mali - Nigéria



PALET YLANG-YLANG & FRUIT DE LA PASSION
Ganache lait à la pulpe de fruits de la passion et à l'extrait de fleur d'ylang-ylang des Comores



PALET THÉ VERT
Ganache noire au thé vert Hojicha du Japon



PALET FLEUR D'ORANGER
Ganache noire à l'extrait de fleur d'oranger de Tunisie



PALET YLANG-YLANG & CITRON VERT
Ganache noire au citron vert d'Amérique du Sud et à l'extrait de fleur d'ylang-ylang des Comores

DITES-LE EN CHOCOLAT

Envie de surprendre et de faire plaisir avec un message en chocolat ? Ce cadeau ne passera pas inaperçu ! Ces savoureuses lettres en chocolat noir, lait et blanc, pur beurre de cacao, sauront ravir les plus gourmands.

Ce message à croquer est le cadeau idéal pour les comités d'entreprise ou vos cadeaux d'affaires.



13. Message en chocolat personnalisable, 16 lettres

12. Message en chocolat personnalisable, 30 lettres

+ TOUS LES CHIFFRES DISPONIBLES DE 0 À 9



Édition limitée

Suggestion de présentation. Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles.

NOS ÉTUIS GOURMANDS

Mettez de la gourmandise dans chacun des événements de votre entreprise avec nos délicieux étuis cadeaux.

14. Etui «Mon p'tit plaisir»

Garni de billes de céréales soufflées enrobées de chocolat lait et noir



LES BILLES DE CÉRÉALES
Des billes de céréales croustillantes recouvertes de chocolat noir ou au lait.

Personnalisation possible : rochers, billes de céréales, amandes, noisettes...



15. Mini ballotin

Garni de trois délicieux bonbons de chocolats de notre gamme *Tellement Français*.

16. Semainier gourmand

Découvrez notre semainier et savourez une gourmandise chaque jour : pâtes de fruits, mendiants aux fruits secs, amandes chocolatées, nougats, etc..



LA FRANCE À CROQUER

En route pour une excursion gourmande !

Un itinéraire savoureux pour vous inviter à découvrir les meilleures spécialités gourmandes de nos régions. Du coussin de Lyon au calisson d'Aix, en passant par le nougat de Montélimar, parcourez la France kilomètre après kilomètre, dans ce qu'elle a de plus authentique et traditionnel.

17. Coffret de pâtes de fruits

LES PÂTES DE FRUITS

Elles sont moelleuses et savoureuses aux saveurs variées : cassis, fraise, myrtille... Assortiment pouvant varier



LES COUSSINS DE LYON

La spécialité lyonnaise emblématique, composée d'une ganache noire enrobée d'une couche de pâte d'amande réhaussée d'une touche de Curaçao.



18. Coffret France à croquer

Assortiment de calissons d'Aix, de nougats de Montélimar, de pâtes de fruits et de coussins de Lyon

19. Coffret France à croquer (sans alcool)

Assortiment de calissons d'Aix, de nougats de Montélimar, de pâtes de fruits et de fruits de mer pralinés fondants

LES ORANGETTES

Toute la saveur fruitée de l'orange confite et la force d'un chocolat noir subtil et intense



21. Sachet de nougats



Authentiques nougats de Montélimar, composés d'amandes, de miel, de sucre et de blancs d'œufs battus en neige

20. Coffret d'oranges



22. Sachet de raisins au Sauternes



Raisins macérés dans du Sauternes enrobés de chocolat noir



CRAQUEZ & CROQUEZ !

Une envie gourmande, un petit péché mignon ? C'est le moment de succomber à vos petites faiblesses avec la sélection de chocolats à croquer De Neuville.

LES MENDIANTS

De fins palets de chocolat noir, au lait ou blanc, décorés de fruits secs (noisettes, amandes, pistaches, grains de raisin sec)



23. Boîte mini Mendiants et mini Rochers

Mendiants et mini-rochers pralinés au cœur craquant, au chocolat noir ou au chocolat au lait

LES AMANDES ENROBÉES

De délicieuses amandes torréfiées et enrobées d'une généreuse couche de chocolat au lait



24. Boîte de tuiles et fruits secs au chocolat

Ronde de tuiles au chocolat noir avec des éclats d'amandes croquants. Garnis au centre d'amandes enrobées de chocolat au lait



Nos petits secrets

Comment sont créés nos mini rochers ? Comment les petits grains apparaissent-ils à la surface de ces savoureuses billes en chocolat ? On vous raconte nos petits secrets !



1- On met les noisettes dans une turbine.



2- À mesure que la turbine tourne, on verse le chocolat petit à petit pendant 6h.



3- Mais ce n'est pas tout, en parallèle, pour donner à nos rochers cette coque irrégulière, on incorpore de l'air frais (compris entre 4°C et 8°C). Les chocolats en mouvement dans la turbine vont alors s'entrechoquer pour créer les minis rochers tels que vous les aimez.

25. Sachet de mini rochers

Mini rochers pralinés au cœur craquant, au chocolat noir ou au lait



26. Sachet d'ours guimauve

LES PETITS OURS GUIMAUVE

Une guimauve moelleuse au délicat parfum de vanille, enrobée de chocolat noir ou lait



COFFRETS VIVONS GOURMANDS

Tout le savoir-faire chocolatier français exprimé à travers différentes gourmandises : fines ganaches et pralinés gourmands enrobés, mendiants, florentins ou fruits secs à grignoter ! Le tout présenté dans des écrins raffinés et colorés.



LES FLORENTINS

Des palets d'amandes et de noisettes caramélisées, nappés de chocolat noir, blanc ou lait



27. Coffret de gourmandises à picorer

Assortiment de douceurs chocolatées à déguster tout au long de la journée

28. Grand coffret de bonbons de chocolat Tellement français

Assortiment de doux chocolats pralinés et de fines ganaches onctueuses

NOS ÉTUIS NUANCES DE CHOC'

Varié les plaisirs et faites un cadeau original avec nos assortiments de choc'. Un format idéal pour (se) faire plaisir et s'essayer à de nouvelles saveurs et textures.



Le choc' noir

Chocolat noir 57% de cacao aux éclats de framboises acidulées et fèves de cacao.



Le choc' lait

Chocolat au lait 37% de cacao aux déposes de bâtonnets d'amandes et éclats de noisettes caramélisées.



Le choc' blond

Chocolat blond gourmand aux notes caramélisées et éclats de maïs torréfiés légèrement salés.



Le choc' blanc

Chocolat blanc onctueux aux notes vanillées et éclats de pistaches & cranberries.

29. L'étui Nuances de choc'

De généreux triangles en chocolat sublimés par des ingrédients de qualité déposés à la main.



NOS TABLETTES

Craquez pour nos tablettes de chocolat bio. Cacaos d'origine, recettes croquantes, croustillantes ou acidulées ou encore maxi tablettes aux noisettes, il y en aura pour tous les goûts !



LES GÉNÉREUSES BIO (180 G) 3 recettes



- 30. Maxi tablette Bio noir 70% - Noisettes
- 31. Maxi tablette Bio lait 41% - Noisettes
- 32. Maxi tablette Bio noir 70% - Noisettes et Fleur de sel

LES ESPIÈGLES BIO (85 G) 4 recettes



- 33. Tablette Bio noir 56% Framboise acidulée
- 34. Tablette Bio noir 56% Éclats d'amandes, de caramel et fleur de sel
- 35. Tablette Bio lait 41% Caramel au beurre salé
- 36. Tablette Bio lait 39% Riz croustillant

LES ENVOÛTANTES BIO (85 G) 5 recettes



- 37. Tablette Bio lait 50% Madagascar
- 38. Tablette Bio noir 88% République Dominicaine au sucre de coco
- 39. Tablette Bio noir 85% Pérou
- 40. Tablette Bio noir 73% Madagascar
- 41. Tablette Bio noir 100% Pérou

L'INSOUCIANTE (85 G) 1 recette



- 42. Tablette faible teneur en sucres

CARRÉMENT CHOCOLAT

6 carrés de chocolat bio : des recettes pures origines intenses et des recettes gourmandes, en chocolat au lait et noir.



Cacao noir bio 100% du Pérou



Chocolat noir bio 85% de cacao du Pérou



Chocolat noir bio 73% de cacao de Madagascar



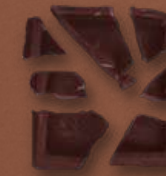
Chocolat au lait bio 50% de cacao de Madagascar



Chocolat noir bio 56% de cacao et framboise acidulée



Chocolat au lait bio 41% de cacao et caramel beurre salé



43. Étui 24 carrés de chocolats



BOUQUETS ET COMPOSITIONS PERSONNALISABLES

Envie d'éblouir vos clients ou collaborateurs ? Succès garanti avec ces bouquets de gourmandises ou ces compositions personnalisables selon vos envies.

DITES-LE AVEC DES FLEURS !

Disponibles en 15, 22 ou 30 tiges.
Un bouquet garni de gourmandises irrésistibles, unique et personnalisable, avec un emballage 100% recyclable !



PERSONNALISEZ-VOS COMPOSITIONS

Nous réalisons vos compositions à la demande et sur-mesure, n'hésitez pas à contacter votre boutique pour en savoir plus.



Pour offrir avec plus de plaisir, pensez au **sac cadeau** et optez pour une touche spéciale avec notre **carte vidéo** pour une expérience inoubliable.



Flashez-moi pour en découvrir plus sur la carte message!


deNeuville
Chocolat français

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ET DE PÂQUES À L'HONNEUR

De Neuville vous accompagne tout au long de l'année. Nous avons à cœur de vous proposer deux collections spécifiques pour les fêtes de fin d'année et de Pâques

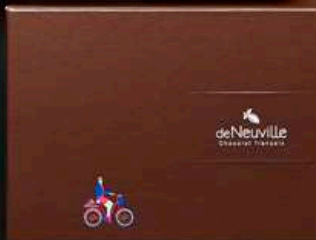
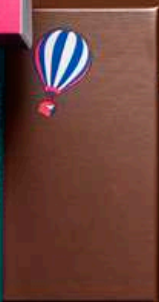
DÉCOUVREZ NOS CATALOGUES EN BOUTIQUE



Pâques



Noël



deNeuville
Chocolat français

INFORMATIONS PRATIQUES

Une question sur les délais et les modalités de livraison ?
Prenez contact avec votre boutique De Neuville

CONTACTEZ-NOUS



www.deneuville.fr



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

Vous aimez nos emballages, la planète aussi.
Tout comme ce catalogue, nos coffrets, ballotins, livrets sont recyclables.

Chocolat De Neuville - 8 promenade de la chocolaterie 77186
Noisiel - SAS au capital de 3 600 000 € - R.C.S. MEAUX B 337 957 328
- Catalogue CADAFF 2024

Ne pas jeter sur la voie publique.