

FABRIQUÉ EN FRANCE -  
100%  
SANS HUILE DE PALME -



deNeuville  
Chocolat français

Cadeaux  
DE FIN D'ANNÉE 2025





## 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 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 dans notre charte « **La Vie en Rose** » qui 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 ?

## POUR VOIR LA VIE EN ROSE : ALLIER SAVEURS ET VALEURS



C'EST L'UNE DES 5 PROMESSES DE NOTRE CHARTE D'ENGAGEMENT RSE.

**Notre vision de la gourmandise est responsable.**  
**Comme nous, nos chocolats Telement français ont du caractère !**

**35%**  
de cacao pour  
nos chocolats au lait

**70%**  
de cacao pour  
nos chocolats noir

**Un goût plus intense en cacao** qui exalte les saveurs des ingrédients de nos ganaches et pralinés.

*Plus de cacao et moins de sucre !*

**NOTRE CACAO EST AUSSI RESPONSABLE !**

Il 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 et favoriser l'accès à l'école

Nos engagements sont certifiés par



## NOS SOLUTIONS DE PERSONNALISATION

Vous souhaitez personnaliser votre cadeau, apposer votre logo, transmettre un message personnalisé... Nous sommes à votre écoute pour réaliser des coffrets chocolats à votre image.

### MESSAGE ALPHABET

Nous créons le message de votre choix avec 16 ou 30 lettres en chocolat. Pour ajouter plus de fantaisie nous vous proposons des symboles.



### BAGUE DE NAPOLITAIN

Nous imprimons la bague entourant vos napolitains avec votre logo et message.



### FOURREAU

Nous habillons nos coffrets de Noël avec un fourreau personnalisable : message et logo de votre choix.



### CARTE DE VŒUX OU CARTE MESSAGE À INSÉRER

Nous insérons votre carte de vœux dans nos ballotins et coffrets..



### STICKER

Nous apposons votre sticker sur nos ballotins et coffrets.



## 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.

Notre équipe commerciale est à votre écoute pour vous apporter la solution adaptée à votre projet.



### PERSONNALISATION

Offre de personnalisation variée



### LOGISTIQUE PERFORMANTE

Pour les commandes en volume



### MULTI ADRESSAGE

Colis envoyés à chacun de vos destinataires

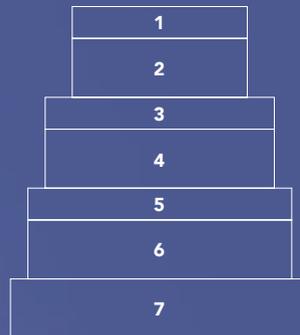
# LA COLLECTION TELLEMENT FRANÇAIS

Le ballotin de chocolats est sans conteste le cadeau pour être sûr de faire plaisir. Composé de doux chocolats pralinés et de fines ganaches aux recettes traditionnelles ou originales, il saura ravir tous les palais !



1. Ballotin 11 chocolats – 110g
2. Ballotin 22 chocolats – 220g
3. Ballotin 29 chocolats – 300g
4. Ballotin 37 chocolats – 380g
5. Ballotin 45 chocolats – 460g
6. Ballotin 57 chocolats – 580g
7. Ballotin 78 chocolats – 800g

Le nombre de chocolats est donné à titre indicatif. Il peut varier selon les garnissages. Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles. Assortiment pouvant varier.



## 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 de grains de noisettes caramélisées
- LE ROCHER LAIT**  
Praliné croquant amandes et noisettes orné de grains 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 (61%), enrobée de chocolat au lait
- NOUVEAU**
- LA BÛCHETTE SENSATION FRUITS ROUGES**  
Ganache lait à la framboise et à la mûre 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**  
Ganache noire avec pâte de clémentines de Corse et à l'huile essentielle de mandarine
- LE BASQUE**  
Ganache noire de caractère au piment d'Espelette
- LE MÉDITERRANÉEN**  
Ganache lait à la pâte de figues
- LE CH'TI**  
Fine ganache lait relevée à l'extrait 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**  
Praliné amandes et noisettes aux épices
- LE GUÉRANDAIS**  
Ganache noire délicate à la fleur de sel de Guérande

## LES PÂTISSIERS

- LE FONDANT CHOCOLAT CASSIS**  
Ganache acidulée au cassis, dans une coque lait
- L'OPÉRA**  
Ganache noire fondante au café, dans une coque noire
- LE FAÇON POP CORN**  
Praliné amandes aux éclats de maïs grillé dans une coque de chocolat blanc
- LE DÉLICE COCO**  
Praliné amandes et noisettes à la noix de coco, dans une coque lait
- LA TARTE CITRON MERINGUÉE**  
Ganache au citron et éclats de biscuit meringué, 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

## LES CRÉATIFS

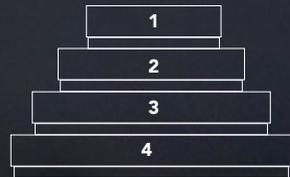
- L'ENVOÛTANT**  
Praliné amandes et noisettes aux éclats de graines de courge caramélisées dans une coque lait
- L'AUDACIEUX**  
Ganache noire corsée, aux éclats de fèves de cacao dans une coque noire
- L'INVENTIF**  
Praliné croustillant amandes noisettes et éclats de riz soufflé, dans une coque blanche
- LE RENVERSANT**  
Praliné pur amandes et éclats de pistaches croquantes et caramélisées dans une coque lait
- L'INSOLITE**  
Irrésistible caramel filant, dans une coque noire
- LE CAPTIVANT**  
Ganache au caramel et à la fleur de sel de Guérande dans une coque lait
- LE CROQUANT**  
Praliné gourmand amandes noisettes aux grains de noisettes caramélisées dans une coque noire



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 leurs intensités aromatiques qui subliment le cœur fondant de ces ganaches d'exception. Une explosion de saveurs à chaque bouchée !



1. Coffret de 9 palets – 90g
2. Coffret de 16 palets – 160g
3. Coffret de 25 palets – 250g
4. Coffret de 36 palets – 360g

SANS - FABRIQUÉ EN FRANCE -  
**100%**  
 HUILE DE PALME



## LES PALETS PURES ORIGINES

- PALET EQUATEUR**  
Ganache noire pur Equateur
- PALET VENEZUELA**  
Ganache lait pur Venezuela
- PALET MADAGASCAR**  
Ganache noire pur Madagascar
- PALET GHANA**  
Ganache noire pur Ghana
- PALET BRÉSIL**  
Ganache noire pur Brésil
- PALET SAINT DOMINGUE NOIR**  
Ganache noire pur Saint-Domingue enrobée de chocolat noir
- PALET SAINT DOMINGUE LAIT**  
Ganache noire pur Saint-Domingue enrobée de chocolat au lait

## LES PALETS ÉPICES

- PALET SEL BLEU**  
Ganache lait au sel bleu Iran
- PALET POIVRE LONG**  
Ganache noire au poivre long Indonésie - Cambodge
- PALET GINGEMBRE**  
Ganache noire infusée au gingembre confit Chine
- PALET VANILLE**  
Ganache lait à l'extrait de vanille de Madagascar
- PALET MANGUE PIMENTÉE**  
Ganache noire à la mangue d'Inde, pimentée
- PALET SAFRAN**  
Ganache noire à l'arôme naturel de Safran Iran
- PALET CARDAMOME**  
Ganache noire à la cardamome Guatemala - Honduras

## LES PALETS FLEURS

- PALET YLANG-YLANG & CITRON VERT**  
Ganache noire au jus de citron Vert du Mexique et à l'arôme naturel d'Ylang Ylang des Comores
- PALET THÉ AU JASMIN**  
Ganache noire infusée au thé vert parfumé au Jasmin Chine
- PALET THÉ VERT**  
Ganache noire au thé vert Houjicha du Japon Japon
- PALET HIBISCUS**  
Ganache noire infusée à la fleur d'hibiscus Mali - Nigéria
- PALET YLANG-YLANG & FRUIT DE LA PASSION**  
Ganache lait au fruit de la passion et à l'arôme naturel de fleur ylang ylang des Comores
- PALET FLEUR D'ORANGER**  
Ganache noire à l'extrait de fleur d'oranger de Tunisie
- PALET CAFÉ**  
Ganache noire au café Indes



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**

## NOS BOITES CHAPEAUX



Boite Chapeau **La Créative** 725g

- Un ballotin festif 220g
- Un sachet de boules pliées 240g
- Un étui grande maison garni de fritures pralinées et de billes croustillantes 140g
- Une tablette bio framboise et chocolat noir 85g
- Assortiment de papillotes 40g

Boite Chapeau **L'Inventive** 260g

- Un ballotin festif 110g
- Un sachet de mendiants 110g
- Assortiment de papillotes 40g

## Nouveautés 2025



Boite Chapeau **L'Audacieuse** 680g

- Un ballotin festif 220g
- Un ballotin de truffes véritables 140g
- Un coffret Initiation Chocolat 9 palets 90g
- Un sachet de gianduja 150g
- Un message chocolat « Joyeuses Fêtes » 80g



## 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.**

Message  
« Joyeuses Fêtes » (80g)

Message  
« Excellente année 2026 » (150g)



Édition limitée

AMUSEZ-VOUS À CRÉER  
VOTRE COFFRET PERSONNALISÉ !  
EN TOUTE SIMPLICITÉ :

- 1- Rendez-vous sur notre site [www.deneuille.fr](http://www.deneuille.fr)
- 2- Composez votre message ultra gourmand
- 3- Faites une capture d'écran du visuel
- 4- Envoyez-nous le visuel et le nombre de pièces à réaliser
- 5- Recevez votre devis sous 48h

+ TOUS LES CHIFFRES  
DISPONIBLES DE 0 À 9



FABRIQUÉ EN FRANCE -  
100%  
SANS HUILE DE PALME

Chocolat au lait 37% de cacao



Chocolat noir 70 % de cacao

Chocolat blanc  
au décor coloré  
100% naturel

## LES INCONTOURNABLES DE NOËL

La gourmandise s'invite à Noël avec les douceurs chocolatées qui composent nos assortiments incontournables et nos délicieux marrons glacés de Naples.

**Une offre qui fera plaisir à coup sûr !**



Coffret de Noël (1 niveau) – 250g  
Garni de chocolats délicats et d'un assortiment de noisettes enrobées au chocolat noir et au chocolat au lait

Grand coffret de Noël (2 niveaux) – 500g  
Garni de chocolats délicats et d'un assortiment de noisettes enrobées au chocolat noir et au chocolat au lait

FABRIQUÉ EN FRANCE -  
100%  
SANS HUILE DE PALME

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



Ballotin de truffes (140g)

Truffes véritables 70% de cacao enrobées d'une fine coque de chocolat délicatement saupoudrées d'un cacao intense.



Etui Maison de Noël (140g)

Etui garni de fritures de Noël pralinées blondes et noires et de billes croustillantes enrobées de chocolat lait et noir



## NOS COFFRETS À OFFRIR

Retrouvez toute la qualité des chocolats De Neuville et du savoir-faire français dans ces écrins raffinés. **Aussi beaux que délicieux !**

Coffret Prestige 290g



Assortiment de pralinés, de ganaches, giandujas, amandes et noisettes enrobées de chocolat noir ou lait – Existe en 290g et 415g

*Le saviez-vous ?*   
Le gianduja est une pâte de chocolat onctueuse aux noisettes finement broyées

Grand Coffret Prestige 415g



Assortiment de chocolats fins, mendiants, mini rochers, amandes enrobées de chocolat lait et noir et de gianduja fondant. Existe en 240g et 340g

Grand Coffret d'Exception 340g



Coffret d'Exception 240g



FABRIQUÉ EN FRANCE -  
100%  
SANS - HUILE DE PALME -

## COLLECTION ENCHANTÉE

Noël c'est aussi et surtout une fête pour les plus jeunes et le Père Noël semble avoir bien compris que le palais des tout-petits est aussi très exigeant... Alors craquez pour notre offre de gourmandises pour les petits et les grands enfants !



Ballotin gourmand

Garni de bonbons de chocolat blond praliné, de boules en chocolat au lait et de petits rennes en gianduja et éclats de crêpes croustillantes (150g)



Père Noël et sa hotte en chocolat au lait sans garniture (vendu en sachet 76g)



Étui cheminée de Noël (200g)

Garni d'un assortiment de papillotes et boules en chocolat noir et lait

## CHOCOLATS À GRIGNOTER



Sachet de gianduja (150g)

Pâte de chocolat onctueuse aux noisettes finement broyées



Sachet de mendiants (110g)

Fins palets de chocolat noir, lait ou blanc, décorés de fruits secs



Sachet de boules pliées (240g)

Assortiment de gianduja, ganaches et pralinés



Sachet de papillotes (200g)

Gianduja et ganache en chocolat noir ou lait



## CADEAUX D'ACCUEIL

Pour vos repas d'entreprise, vos événements festifs, l'animation de vos espaces d'accueil, découvrez ces petites attentions gourmandes !

Chocolat au lait bio  
41% de cacao,  
aux éclats de  
caramel au  
beurre salé



Maxi tablette en chocolat au lait et  
aux noisettes (180g)  
Par carton de 10 tablettes



Tablette chocolat Bio (85g)  
Plusieurs parfums disponibles  
Par carton de 11 tablettes

FABRIQUÉ EN FRANCE -  
100%  
SANS HUILE DE PALME



Lot de 100 mini  
ballotin de 3 chocolats  
(30g)



Suprême de Gianduja

Le Gianduja est un  
praliné tendre aux  
noisettes finement  
broyées (2,5 Kg soit  
environ 240 unités)



Les Savoureuses

Duo de papillotes chocolat lait pralinés  
amandes, noisettes et de grains de  
noisettes et chocolat noir 70% ganache  
pure origine Équateur.  
(5kg, soit environ 450 unités)



Les Incontournables

Duo de papillotes chocolat lait gianduja aux  
noisettes françaises fondantes sur un talon  
croquant et chocolat noir pralinés amandes,  
noisettes feuilletés et grains d'amandes.  
(5kg, soit environ 450 unités)



Bonbons de chocolat boules de Noël. (4kg 350 unités par carton)  
3 parfums au choix :  
• Gianduja chocolat au lait (rose)  
• Ganache au chocolat noir (bleu)  
• Praliné noisettes avec éclats d'amandes chocolat lait (or)

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

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE COLLECTION

## «CADEAUX D’AFFAIRES» 2025/2026

### Identification de DE NEUVILLE S.A. :

DE NEUVILLE, SAS AU CAPITAL DE 3.600.000 €

SIÈGE SOCIAL : 8 PROMENADE DE LA

CHOCOLATERIE - 77186 NOISIEL

IMMATRICULÉE AU RC DE MEAUX

SOUS LE NUMÉRO SIREN B 337 957 328 SIRET 00186

NR TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR 60 337 957 328

TEL : 01 60 17 29 81 / FAX : 01 60 17 34 52

### I. Application et opposabilité des conditions générales de vente

1.1. Les présentes conditions générales de vente sont portées à la connaissance de chaque client, dans son devis, pour lui permettre de passer commande.

1.2. En conséquence, le fait de confirmer la commande implique l'acceptation entière et sans réserve du client à ces conditions générales de vente.

1.3. Aucune condition particulière, ni autres conditions générales émanant du client ne peuvent, sans accord express de De Neuville, prévaloir sur les présentes conditions.

1.4. Toute condition contraire posée par le client sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable à De Neuville quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.

1.5. Le fait que De Neuville ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales de vente, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

### II. Prise de commande et confirmation La commande n'est considérée comme définitive qu'après réception :

- du devis établi par De Neuville dûment complété, daté et signé par le client (réception de ce devis signé par mail, fax ou courrier).
- de la réception du règlement convenu (par chèque ou virement bancaire). Une facture pro forma pourra être adressée à la demande du client.
- des informations exhaustives et fiables (société, contact, adresses et téléphone) concernant les coordonnées de livraisons de la commande.
- des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.

2.1. Chaque demande de produit est soumise à l'acceptation de De Neuville. De Neuville se réserve le droit de décliner toute commande pour cause de stock insuffisant, d'informations client incomplètes, ou pour toute autre raison légale. Nous nous engageons à vous informer dans les meilleurs délais si nous rencontrons un problème pour honorer votre commande.

2.2 De Neuville se réserve le droit de refuser toute nouvelle commande de la part d'un client n'ayant pas réglé ses arriérés de paiement et d'exiger le règlement de toutes les factures en cours (tout délai et tout montant) avant tout nouvel envoi de chocolats.

2.3. Le droit de rétractation principalement destiné au consommateur ne s'applique pas ni aux professionnels (sauf conditions particulières) ni aux contrats de fourniture de produits périssables, agroalimentaires, tels que les chocolats. Aussi, le client ne saurait s'en prévaloir.

2.4. A partir du moment où le traitement de votre commande est confirmé par de Neuville, via l'envoi d'un accusé de réception de commande PDF, aucune annulation ne pourra être prise en compte et le prix versé ne sera pas restitué.

2.5. Si vous utilisez une plateforme de facturation ou souhaitez faire figurer une référence interne sur votre facture, merci de l'indiquer dès votre validation de commande.

### III. Prix

3.1. Les prix indiqués sur le bon de commande sont exprimés en euros HT et TTC, au départ de notre atelier de Roanne. Les TVA françaises de 5,5% et de 20% s'appliquent aux commandes.

3.2. Les frais de livraison sont en sus. Les tarifs de livraison dépendent du lieu de destination, du

nombre de destinataires par adresse, du poids et du volume du colis. Ils comprennent une participation au coût de préparation du colis et au frais de transport proprement dit. Pour plus de renseignements sur ces tarifs, contactez notre Service Commercial Entreprises.

3.3. Les produits sont soumis aux conditions tarifaires en vigueur le jour de la signature de la commande. Le tarif général peut être révisé librement par De Neuville.

### IV. Paiement à la commande

4.1. Pour être enregistrée, la commande doit être réglée dans son intégralité. Les commandes non réglées ne peuvent être livrées, sauf conditions spécifiques acceptées expressément par De Neuville. Il n'y a pas d'escompte pour paiement anticipé.

### V. Indisponibilité des produits

5.1. La disponibilité des produits et services est renseignée sur le devis de façon indicative. Elle ne devient définitive qu'à confirmation de la commande. Il ne pourra être reproché à De Neuville l'indisponibilité d'un produit dans la livraison, dans la mesure où le client aura eu l'information préalablement à la livraison de sa commande.

### VI. Livraison des produits

6.1. Préparation et acheminement des produits

6.1.1. Les colis sont préparés et conditionnés par De Neuville dans un emballage fermé, résistant, approprié au contenu et aux exigences du transport.

Un délai minimum de préparation de la commande du client est requis par De Neuville à compter de la date de réception du devis signé par le client et du règlement correspondant. Ce délai est variable en fonction des périodes de l'année, des quantités commandées et de la personnalisation souhaitée, variant de deux (2) jours ouvrés à quatre (4) semaines. La date effective de mise à disposition des produits sera confirmée au client sous réserve de la communication du devis signé par le client à De Neuville à la date indiquée de signature mentionnée dans le devis par le Service Commercial Entreprises. Pour votre entière satisfaction, il est conseillé de passer vos commandes de fin d'année avant le 15 novembre 2025.

6.1.2. Le client est responsable des mentions relatives au nom et à l'adresse du destinataire qui doivent être précises, exactes et complètes (code de la porte, étage, téléphone...) pour permettre une livraison dans les conditions normales.

De Neuville ne pourra être tenu responsable d'un retour de livraison dû à une erreur d'adresse ou à une impossibilité de livrer à l'adresse indiquée en cas d'absence du destinataire. Les numéros de téléphone des destinataires peuvent éventuellement être utilisés par nos transporteurs s'ils ont des difficultés à livrer (code porte manquant, numéro de rue erroné, nom de contact incorrect...) mais en aucun cas ces numéros ne sont utilisés pour s'assurer de la présence du destinataire avant la livraison. Aucun appel avant la livraison ne pourra être fait. Les délais de livraison, exprimés en jours ouvrés pour une prise en charge du lundi au vendredi de 9h à 18h (hors jours fériés), sont communiqués à titre indicatif uniquement, et en aucun cas garantis par De Neuville. Ils dépendent de la période de l'année et du service choisi par le client commanditaire. En cas d'erreur dans le libellé des coordonnées ou d'absence du destinataire, De Neuville ne pourra être tenue responsable de l'impossibilité de livrer la commande. De Neuville prendra contact avec le client pour organiser, selon le souhait du client, une nouvelle commande aux frais du client incluant les frais de port et le prix du produit.

6.1.3. ATTENTION : Les commandes indiquant une adresse en boîte postale (BP), case postale et/ou cedex ne pourront être prises en compte. Seules les commandes spécifiant une adresse de livraison physique pourront être livrées.

6.1.4. En cas d'absence du destinataire ou d'une personne pouvant prendre possessions des produits, le transporteur déposera, selon le transporteur sélectionné, un avis de passage à l'adresse de livraison indiquée par le client.

6.1.7 De Neuville ne peut être tenu responsable si le produit n'a pas été livré pour les causes suivantes : force majeure telle que définie par les tribunaux et catastrophes naturelles.

6.2. Délais de livraison : le délai de livraison indiqué sur le devis définitif signé par le client sera garanti sous réserve de la réception :

- du règlement. Une facture d'acompte pourra être adressée au client sur demande.
- des informations exhaustives et fiables concernant les coordonnées de livraisons.
- des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.

6.2.1. La date de livraison proposée est garantie selon le mode de livraison sélectionné, sauf dans le cas des causes suivantes :

- cas de force majeure,
- grève des transporteurs,
- intempéries,
- fortes chaleurs,
- adresse de livraison imprécise, inexacte et incomplète,
- absence de personne destinataire de la commande au moment de la livraison.

6.2.2 Nos transporteurs ne livrent pas les samedis et dimanches ni jours fériés.

6.3. De Neuville assure des livraisons en France Métropolitaine uniquement.

6.4. Réserves. Les photographies de nos produits figurants dans nos catalogues ou sur tout autre support de présentation ou de commercialisation (exemple : devis, bon de commande) ne sont pas contractuelles.

## VII. Transfert de propriété – transfert de risques

7.1. Le transfert de propriété des produits au profit du client ne prend effet qu’après livraison de la commande chez le destinataire, sous réserve de réception de la totalité du règlement.

7.2. De Neuville assure les risques de perte et de détérioration des produits jusqu’à la livraison desdits produits au destinataire, sous réserve d’adresse de livraison du destinataire précise, exacte et complète. Le transfert des risques se fait donc à partir du moment où le destinataire a accusé réception des produits au moment de la livraison effectuée par notre transporteur.

## VIII. Réclamations – Litiges

8.1. Les réclamations ou contestations seront toujours reçues avec une bienveillance attentive, la bonne foi étant toujours présumée chez celui qui prend la peine d’exposer le litige.

8.2. A la réception des produits, le client doit s’assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Les dommages éventuels doivent faire l’objet de réserves précises, datées et signées, indiquées sur le bordereau de livraison du transporteur.

8.3. Toute réclamation devra être faite dans un délai maximum de trois (3) jours après réception de la commande, au Service Clients de De Neuville :  
– Soit par courrier : De Neuville, Service Clients – 8 Promenade de la chocolaterie – 77186 NOISIEL – FRANCE  
– Soit par email via le formulaire situé dans la rubrique «Contact» de notre site internet [www.chocolat-deneuille.com](http://www.chocolat-deneuille.com)  
– Soit par téléphone du lundi au vendredi de 9h à 17h au 01 60 17 29 81.  
Passé ce délai, aucune réclamation ne sera prise en compte.

8.4. Cette réclamation devra être motivée et accompagnée des justificatifs du préjudice subi (Lettre de transport, photo du colis reçu…). Après l’analyse et en cas d’acceptation de la réclamation par De Neuville, le renvoi du produit commandé initialement sera proposé au client aux frais de De Neuville.

8.5 Tout litige relatif aux ventes régies par les présentes conditions générales sera porté, à défaut de règlement à l’amiable, devant le Tribunal de Commerce de Meaux (France)  
En cas de litige, le Client s’adressera en priorité au Service Client de DE NEUVILLE afin de le résoudre à l’amiable. En cas d’échec de cette démarche, le client peut recourir au service de médiation en ligne du CMAP (Centre de médiation et d’arbitrage de Paris) accessible à l’adresse URL : <http://www.cmap.fr/> ou à l’adresse postale : CMAP (Service Médiation

de la Consommation) – 39 avenue Franklin D.Roosevelt – 75008 Paris.

Pour que la saisine du CMAP soit recevable, cette dernière doit comporter : Vos coordonnées postales, email et téléphoniques ainsi que les nom et adresse complets de notre société, un exposé succinct des faits, et la preuve des démarches préalables effectuées.

Conformément aux règles applicables à la médiation, il est rappelé qu’un litige de consommation doit être confié préalablement par écrit au Service Client de DE NEUVILLE avant toute demande de médiation auprès du CMAP. Ne peuvent faire l’objet d’une revue par le médiateur les litiges pour lesquels, la demande est manifestement infondée ou abusive, ou ont été précédemment examinés ou est en cours d’examen par un autre médiateur ou par un tribunal, ou si le consommateur a introduit sa demande auprès du médiateur dans un délai supérieur à un an à compter de sa réclamation écrite auprès de DE NEUVILLE ou si le litige n’entre pas dans le champ de compétence du médiateur, ou enfin si le consommateur ne justifie pas avoir tenté, au préalable, de résoudre son litige directement auprès de DE NEUVILLE par une réclamation écrite selon les modalités prévues, le cas échéant, dans le contrat.

## IX. Contrôle Qualité

Tout retour de produit lié à une impossibilité de livrer le destinataire non imputable à De Neuville (adresses erronée, absence du client…) fera l’objet d’un contrôle qualité et potentiellement d’une destruction si le produit est déclaré non-conforme par nos services.  
Dans ce contexte, les produits ne pourront pas être réexpédiés au client.

## X. Retours

Les retours produits ne sont possibles que lorsque la responsabilité de De Neuville ou celle du transporteur est engagée (erreur de préparation de commande, erreur de livraison (horaires ou adresses non respectés), conditions de livraison défectueuses, vice apparent ou de non-conformité des produits livrés.

10.1. Tout retour de produit doit faire l’objet d’un accord formel entre De Neuville et le client et être retourné dans les trois (3) jours suivant l’accord. Passé ce délai, aucun retour ne pourra être pris en compte.

10.2. Toute reprise acceptée par De Neuville dans le cas d’un vice apparent ou de non-conformité des produits livrés, qui sera constaté par De Neuville, permettra au client d’obtenir le remplacement gratuit ou la restitution d’un avoir à son profit, à l’exclusion de toute autre indemnité ou dommages et intérêts.

## XI. Droit d’accès et de rectification

Le client dispose d’un droit d’accès et de rectification sur les données nominatives qu’il a fournies lors de sa commande, en écrivant à De Neuville, Service Clients – 8 Promenade de la chocolaterie – 77186 NOISIEL – FRANCE

Sauf opposition de la part du client, De Neuville pourra utiliser les adresses e-mail pour adresser des messages sur les produits et services de De Neuville.

Réserves

De Neuville se réserve la possibilité de modifier les produits présentés dans les compositions regroupant plusieurs objets et produits afin de garantir leur bonne tenue lors du transport et ceci, dans le strict respect de leur qualité et de leur prix. Les photographies ne sont pas contractuelles. De Neuville n’est pas responsable des retards ou impossibilités de livrer imputables à un cas de force majeure reconnu comme tel par la jurisprudence.

## XII. Garanties

La DLUO (date limite d’utilisation optimale) de nos chocolats est indiquée sous chaque produit. Afin d’apprécier au mieux nos chocolats, nous vous conseillons de choisir la date de livraison la plus proche de votre date de consommation.  
De Neuville garantit la qualité et la fraîcheur de ses produits sous réserve de les conserver dans un endroit frais (entre 14 et 18°C) et sec, à l’abri de la lumière dans son emballage d’origine.

## XIII. Interdictions

Le client ne doit en aucun cas revendre les produits qui sont exclusivement destinés à sa consommation personnelle ou à celle de la personne destinataire de sa commande, sauf autorisation spéciale de De Neuville.

## XIV. PROTECTION DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

Les Parties sont tenues de respecter la réglementation en vigueur applicable au traitement de données à caractère personnel et, en particulier, le règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 (règlement général sur la protection des données ou « RGPD ») et la loi française n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l’informatique, aux fichiers et aux libertés modifiée (ci-après la « réglementation applicable sur la protection des données personnelles »).

Conformément à la réglementation applicable sur la protection des données, De Neuville SA est qualifié de Responsable de traitement.

14.1 Traitements effectués par De Neuville en tant que Responsable de traitement

En tant que Responsable de traitement, De Neuville est amené à opérer des traitements de données personnelles du client ayant pour finalités :

La gestion et le suivi de la commande

La livraison et la facturation de la commande

Dans le cas où le client souhaite que la livraison s’effectue à plusieurs adresses, une liste complémentaire est dressée pour mener à bien les livraisons.

14.2 Durée de conservation de la donnée

Les données récoltées seront conservées pendant un délai de 3 ans.

14.3 Collecte des données

Conformément à la réglementation relative à la protection des données personnelles en vigueur, le client dispose d’un droit d’accès, d’interrogation, d’effacement, de rectification, ainsi que d’un droit de limitation de vos données. Vous disposez également du droit de définir des directives relatives à la conservation, à l’effacement et à la communication de vos données personnelles après votre décès et ce auprès d’un tiers de confiance, certifié et chargé de faire respecter la volonté du défunt, conformément aux exigences du cadre juridique applicable.

Vous pouvez exercer ces droits auprès de la société De Neuville dont le siège social est sis 49 Grande Allée du 12 Février 1934, 77186 Noisiel.

Vous pouvez aussi saisir le Délégué à la protection des données personnelles du groupe Savencia à l’adresse suivante : [dpo@savencia.com](mailto:dpo@savencia.com).

Vous avez également la possibilité d’introduire une réclamation auprès de la Cnil à l’adresse suivante : 3 Place de Fontenoy – TSA 80715 – 75334 PARIS CEDEX 07.

### INFORMATIONS PRATIQUES

L'équipe commerciale est à votre écoute pour vous guider dans vos choix et vous apporter un conseil à la mesure de vos exigences.

#### Sabina POPA

Responsable Grands Comptes  
sabina.popa@sa-deneuille.fr  
07 85 95 84 81

#### Nadège KHELOUF

Commerciale Grands Comptes  
nadege.khelouf@sa-deneuille.fr  
06 42 10 70 34

#### Sabrina OUAZENE

Commerciale Grands Comptes  
sabrina.ouazene@sa-deneuille.fr  
06.77.45.86.98

#### Elodie LE MAREC

Commerciale Grands Comptes  
elodie.lemarec@sa-deneuille.fr  
06 75 48 80 29

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

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 Noël 2024

