



CADEAUX DE FIN D'ANNÉE 2026





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 Tellement français ont du caractère !**

35%

de cacao pour nos bonbons
de chocolat au lait de la gamme
Tellement Français

70%

de cacao pour nos bonbons
de chocolat noir de la gamme
Tellement Français

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



Plus d'info sur [RA.org](https://www.ra.org)

*Excepté pour le Gianduja : Chocolat au lait : 32% de cacao minimum.

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 !



Ballotin 11 chocolats – 110g
Ballotin 22 chocolats – 220g
Ballotin 29 chocolats – 300g
Ballotin 37 chocolats – 380g
Ballotin 45 chocolats – 460g
Ballotin 57 chocolats – 580g
Ballotin 78 chocolats – 800g



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**

*Excepté pour le Gianduja : Chocolat au lait : 32% de cacao minimum.
 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

NOUVEAU DÉCOR

LE PALET NOIR
 Ganache noire onctueuse, enrobée de chocolat noir

NOUVEAU DÉCOR

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

LA BÛCHETTE SENSATION FRUITS ROUGES
 Ganache lait aux fruits rouges 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 MANTAIS
 Praliné amandes et noisettes aux éclats de biscuit enrobé de chocolat au lait

LE CORSE
 Ganache noire à la clémentine de Corse relevée d'huile essentielle de mandarine, enrobée de chocolat noir

LE BASQUE
 Ganache noire de caractère au piment d'Espelette enrobée de chocolat noir

LE MÉDITERRANÉEN
 Ganache lait à la figue, enrobée de chocolat au lait

LE CHTI
 Fine ganache lait relevée à l'extrait de chicorée corsée enrobée de chocolat au lait

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 enrobé de chocolat noir

LE GUERANDAIS
 Ganache noire délicate à la fleur de sel de Guérande enrobée de chocolat noir

LES CRÉATIFS

L'ENVOÜTANT
 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

LES PÂTISSIERS

NOUVEAU
LE FONDANT PASSION
 Ganache lait acidulée au fruit de la passion, 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 blanche

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

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



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 !



NOS COFFRETS

Coffret de 9 palets noirs (90g)

Coffret de 16 palets noirs (160g)

Coffret de 25 palets noirs (250g)

Coffret de 36 palets noirs (360g)

LES PALETS PURES ORIGINES



PALET MADAGASCAR
Ganache noire
pur Madagascar



PALET GHANA
Ganache noire
pur Ghana



PALET RÉPUBLIQUE DOMINICAINE
Ganache noire et lait
pur République Dominicaine



PALET BRÉSIL
Ganache noire
pur Brésil

LES PALETS FLEURS



PALET HIBISCUS
Ganache noire infusée
à la fleur d'hibiscus



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



PALET THÉ AU JASMIN
Ganache noire infusée au
thé vert parfumé au Jasmin



PALET CAFÉ
Ganache noire au café

LES PALETS ÉPICES



PALET POIVRE LONG
Ganache noire au poivre long



PALET MANGUE PIMENTÉE
Ganache noire à la mangue
pimentée



PALET GINGEMBRE
Ganache noire infusée
au gingembre confit



PALET CARDAMOME
Ganache noire à la
cardamome

LES BOÎTES CHAPEAUX



La Signature

- Un ballotin de 220g
- Un ballotin de truffes de - 140g
- Un mug de boules festives pralinés au lait
- Un étui de mini rochers pralinés lait et noir - 45g
- Un coffret gourmand composé de Gianduja, mendiants et céréales - 130g

L'incontournable

- Un ballotin de 110g
- Un ballotin d'orangettes 50g
- Un étui de mini rochers pralinés lait et noir 45g
- Assortiment de 4 Papillotes



NOUVEAUTÉ 2026 !

Personnalisez nos boîtes chapeaux aux couleurs de votre entreprise !



Personnalisez le ruban de votre choix avec le logo de votre entreprise



Nous insérons votre carte message personnalisée directement dans la boîte Chapeau !



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 cadeaux d'entreprises.**

Chocolat au lait 37% de cacao
Chocolat noir 70 % de cacao
Chocolat blanc au décor coloré



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

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

Message (80g)
« Joyeuses Fêtes »



Message (150g)
« Excellente année 2027 »



PERSONNALISEZ
VOTRE MESSAGE

+ TOUS LES CHIFFRES
DISPONIBLES DE 0 À 9



Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles. Assortiment pouvant varier.

LES INCONTOURNABLES DE NOËL

La gourmandise s'invite à Noël avec les douceurs chocolatées
qui composent nos assortiments incontournables.

Une offre qui fera plaisir à coup sûr !

FABRIQUÉ EN FRANCE -
100%
SANS
HUILE DE PALME



Coffret de Noël

Garni de chocolats délicats et d'un assortiment de noisettes
enrobées au chocolat noir et au chocolat au lait

(existe en 2 formats 250g et 500g)

Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles. Assortiment pouvant varier.

NOS COFFRETS

Retrouvez toute la qualité des chocolats de Neuville et du savoir faire français dans ces écrins raffinés.



Coffret l'Irrésistible (290g)
Assortiment de chocolats fins, pralinés, ganaches et noisettes enrobées de chocolat.

PENSEZ À PERSONNALISER NOS COFFRETS
AUX COULEURS DE VOTRE ENTREPRISE
PAR DES FOURREAUX

Grand coffret l'Irrésistible (390g)
Assortiment de chocolats fins, pralinés, ganaches, mendiants et Gianduja fondant.



Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles. Assortiment pouvant varier.

FABRIQUÉ EN FRANCE -
100%
SANS HUILE DE PALME

Coffret d'Exception (290g)
Assortiment de chocolats fins, mendiants, mini rochers, amandes enrobées de chocolat lait et noir et Gianduja fondant.



Grand coffret d'Exception (390g)
Assortiment de boules ganaches et pralinés, mendiants, amandes et noisettes enrobées de chocolat, et de Gianduja fondant.

Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles. Assortiment pouvant varier.

DOUCEURS EXQUISES

Pour vos repas d'entreprise, vos événements festifs, l'animation de vos espaces d'accueil.



Le Trio Gourmand (50g)
Délicieux petits ours accompagnés de leurs doux chocolats



Père Noël et sa hotte
en chocolat au lait sans garniture (75g)



Etui Maison Papillotes (140g)
Composé d'un assortiment de papillotes pâtes de fruit et chocolats lait et noir



Coffret pâtes de fruits (250g)
Assortiment de délicieuses pâtes de fruits aux goûts intenses de poire, fraise, mandarine, cassis, pêche et fruit de la passion



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



Les Savoureuses

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



Les Incontournables

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

Suprême de Gianduja

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



Bonbons de chocolat boules de Noël.

(4kg 350 unités par carton)

3 parfums au choix :

- Gianduja chocolat au lait (rouge)
- Ganache au chocolat noir (verte)
- Praliné noisettes avec éclats d'amandes chocolat lait (or)



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE COLLECTION «CADEAUX D'AFFAIRES» 2026/2027

Identification de DE NEUVILLE S.A. :

DE NEUVILLE, SAS AU CAPITAL DE 1 292 205 €
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. Bon de commande et confirmation La commande 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. Disponibilité 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 2026.

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 possession 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.

II. 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.

III. 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-deneuville.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.

IV. 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.

V. 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.

VI. 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.

VII. Conservation

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.

VIII. 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.

IX. 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.

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.

Nadège KHELOUF

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

Sabrina OUAZENE

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

Elodie LE MAREC

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

Sabina POPA

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

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. 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 1 292 205 € - R.C.S. MEAUX B 337 957 328
Catalogue Noël 2026



COLLECTION FESTIVE 2026 - 2027



			Poids net	Prix € TTC public conseillé	Prix € HT entreprise	Prix € TTC entreprise	TVA
La Collection Tellement Français							
	405541	Ballotin 11 chocolats	110g	9,90-€	6,54 €	6,90 €	5,5%
	405542	Ballotin 22 chocolats	220g	16,90-€	11,18 €	11,80 €	5,5%
	405545	Ballotin 29 chocolats	300g	22,90-€	15,17 €	16,00 €	5,5%
	405547	Ballotin 37 chocolats	380g	28,90-€	19,15 €	20,20 €	5,5%
	405548	Ballotin 45 chocolats	460g	34,90-€	23,13 €	24,40 €	5,5%
	405551	Ballotin 57 chocolats	580g	43,90-€	29,10 €	30,70 €	5,5%
	405552	Ballotin 78 chocolats	800g	59,90-€	39,72 €	41,90 €	5,5%
La Collection Initiation Chocolat							
	539559	Coffret 9 Palets Noir	90g	12,90-€	10,84 €	11,44 €	5,5%
	400917	Coffret 16 Palets Noir	160g	21,90-€	18,42 €	19,43 €	5,5%
	539556	Coffret 25 Palets Noir	250g	31,90-€	26,82 €	28,30 €	5,5%
	539557	Coffret 36 Palets Noir	360g	42,90-€	36,02 €	38,00 €	5,5%
Les Boîtes chapeaux							
	511244	Boîte Chapeau l'Incontournable	245g	29,90-€	21,00 €	22,15 €	5,5%
	511243	Boîte Chapeau La Signature	650g	70,00-€	49,90 €	52,64 €	5,5%
Les Messages chocolat							
	510028	Message "Joyeuses Fêtes"	80g	14,90-€	12,32 €	13,00 €	5,5%
	539632	Message "Excellente année 2026"	150g	25,90-€	21,33 €	22,50 €	5,5%
Les Coffrets premiums							
	511176	Petit Coffret Signature	130g	15,50-€	11,50 €	12,14 €	5,5%
	511168	Coffret Irrésistible	290g	29,90-€	21,23 €	22,40 €	5,5%
	511160	Grand Coffret Irrésistible	390g	44,90-€	31,94 €	33,70 €	5,5%
	511173	Coffret d'Exception	290g	26,90-€	19,50 €	20,57 €	5,5%
	511162	Grand Coffret d'Exception	390g	38,00-€	26,00 €	27,43 €	5,5%
Les Incontournables de Noël							
	511183	Le Trio gourmand	50g	6,90-€	5,21 €	5,50 €	5,5%
	402704	Etui Maison de Noël Papillottes chocolatées et pâtes de fruits	140g	11,95-€	9,67 €	10,20 €	5,5%
	404706	Ballotin de Truffes véritables	140g	14,80-€	10,52 €	11,10 €	5,5%
	405082	Père Noel et sa hotte	75g	10,50-€	7,42 €	8,90 €	20%
	511113	Coffret pâtes de fruits	250g	22,50-€	15,75 €	18,90 €	20%
	405555	Coffret de Noël	250g	22,50-€	14,98 €	15,80 €	5,5%
	405556	Grand Coffret de Noël	500g	35,90-€	25,50 €	26,90 €	5,5%
Les Douceurs exquises							
	510915	Lot de 100 Mini Ballotins 3 chocolats	30g x100		245,00 €	258,48 €	5,5%
	501003	Suprême de Gianduja 240 unités	2,5 kg		140,00 €	147,70 €	5,5%
	405359	Boule or Chocolat au lait praliné amande - 350 unités	4kg		165,00 €	174,08 €	5,5%
	402411	Boule rouge Gianduja - 350 unités	4kg		165,00 €	174,08 €	5,5%
	406065	Boules verte Ganache Chocolat noir - 350 unités	4 kg		165,00 €	174,08 €	5,5%
	406059	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. 450 unités	5kg		255,00 €	269,03 €	5,5%
	406060	Les savoureuses : Duo de papillotes chocolat lait praliné amandes, noisettes et chocolat noir 70% ganache pure origine Equateur. - 450 unités	5kg		255,00 €	269,03 €	5,5%



La Personnalisation			Minimum de commande	Délai	Prix HT
	Coffret Alphabet	Message 16 Lettres	50	4 semaines après BAT	13,32 €
		Message 30 Lettres	50		22,33 €
		Carré de chocolat personnalisé	4000		sur devis
	Fourreau	Glissé sur Coffret	100	4 à 6 semaines après BAT	sur devis
		Glissé sur Ballotin	100		
	Ballotin	Ballotin imprimé à votre image	1000	4 à 6 semaines après BAT	sur devis
	Carte de Voeux	Insertion de vos cartes de vœux dans nos ballots et coffrets	100	2 semaines minimum	sur devis
	Sticker	Aposition d'un sticker sur nos ballots et coffrets	100	2 semaines minimum	sur devis
	NOUVEAUTE 2026 Ruban & carte de vœux boîte chapeau	Personnalisation du ruban de votre boîte chapeau et insertion d'une carte message	50	2 semaines minimum	sur devis
Bague de napolitain		Impression 1 à 4 couleur	20 000	4 semaines minimum après BAT	sur devis
		Impression quadri			

Tarif par boîte. Faisabilité et délais sous réserve des plannings de nos prestataires.

Le taux de TVA appliqué est identique à celui du produit acheté

Tarifs applicables pour un minimum de commande de 350€ HT

Une garantie pur beurre de cacao pour un plaisir unique

Les chocolats français De Neuville sont garantis élaborés à partir d'un chocolat de couverture pur beurre de cacao. Ils sont idéalement conservés à l'abri de l'humidité et à une température entre 16°C et 20°C, afin de préserver toute leur qualité.

