

JOYEUSES PÂQUES

deNeuville
Chocolat français

COLLECTION 2026

FABRIQUÉ EN FRANCE
100%
SANS
HUILE DE PALME



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



Cacao

ENCHANTEZ PÂQUES



Les recettes de
nos colorants naturels !



Rose : carmins ou concentré
de radis, cassis, pomme



Rouge : concentré de radis,
cassis, pomme, carthame, citron



Vert : mélange de carthame,
citron, spiruline



Jaune : lutéine ou mélange
de carthame, citron, spiruline

DÉCORÉ À
LA MAIN



1. INES LA PRINCESSE

Chocolat au lait 41% de cacao minimum
9 cm (45g)

2. GAUTHIER LE CHEVALIER

Chocolat au lait 41% de cacao minimum
9,5 cm (45g)



Nos petits secrets

MAIS AU FAIT, COMMENT FABRIQUE-T-ON UN MOULAGE ?

1. Peindre les détails



Nous commençons par peindre
les différents détails colorés du
moulage dans
le fond du moule.

3. Garnir le moule



Une fois cette couche refroidie
dans la partie avant du moule,
le chocolat est versé dans chaque partie
du moule afin de créer un moulage en
deux morceaux.

2. Fixer les détails



Puis, une fine couche de chocolat
est déposée sur ces couleurs dans le
fond du moule pour bien faire tenir les
détails colorés.

4. Assembler



Ces deux parties sont
ensuite assemblées
pour former le
moulage définitif.

• Tous les moulages sont SCELLÉS, sauf exceptions signalées.

• Tous les décors sont PEINTS À LA MAIN et colorés avec des COLORANTS 100% NATURELS.

3. SARAH LA LICORNE

Chocolat au lait 41% de cacao minimum
11 cm (95g)



4. MAX LE DRAGON

Chocolat au lait 41% de cacao minimum
13 cm (85g)



LES INSTANTS GOURMANDS

Et si finalement nous célébrions Pâques avec nos irrésistibles gourmandises en chocolat ? Que vous les cachiez pour une chasse au trésor ou que vous les offriez en cadeau, nos chocolats sont prêts à égayer vos festivités !



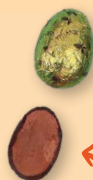
LE PRALINÉ CROUSTILLANT

Praliné et crêpe croustillante dans une coque de chocolat au lait (31% de cacao)



LE GANACHE NOIR

Ganache noire dans une coque de chocolat noir (58% de cacao)



LE PRALINÉ CHOCOLAT NOIR

Praliné amandes & noisettes dans une coque de chocolat noir (58% de cacao)



LE PRALINÉ PÉTILLANT

Praliné pétillant dans une coque de chocolat au lait (31% de cacao)



NOS MOULAGES OEUFS CRAQUELÉS sont garnis de petits chocolats et œufs de Pâques



5. SACHET DE FRITURES

Chocolat au lait 36% de cacao minimum, chocolat noir 70% de cacao minimum, chocolat blanc (180g)



6. SACHET D'ŒUFS GOURMANDS

Assortiment de pralinés et de ganaches au chocolat au lait et au chocolat noir (160g)



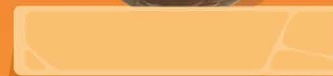
7. SACHET DE CLOCHETTES

Pralinés amandes et noisettes au chocolat noir, lait ou blanc (165g)



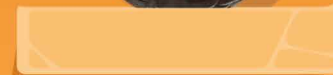
8. ŒUF CRAQUELÉ GARNI

Chocolat au lait 41% de cacao minimum 12 cm (140g)



9. ŒUF CRAQUELÉ GARNI

Chocolat noir 58% de cacao minimum 12 cm (140g)



Les œufs sont garnis et vendus dans leur jolie boîte de présentation

LES DÉLICES DU CHÂTEAU

Découvrez les savoureuses surprises de Pâques :
fritures gourmandes, pralinés et ganaches
délicieuses pour ravir petits et grands !

FABRIQUÉ EN FRANCE
100%
SANS
HUILE DE PALME

10. BALLOTIN DE PÂQUES

Composé de fritures et d'œufs en chocolat (205g)



12. PETIT ÉTUI LAPIN

Composé de petits œufs en chocolat (80g)

11. COFFRET DE PÂQUES

Composé de chocolats noir et lait Tellement Français, de lapins pralinés, de fritures et petits œufs en chocolat (235g)



13. GRAND PLATEAU

Composé de petits œufs en chocolat, fritures et clochettes (365g)



LES INCONTOURNABLES

Découvrez nos poules en chocolat, prêtes à pondre des délices dans le jardin du château ! Mais attention, ces poules ne pondent que des œufs en chocolat... et ils risquent de disparaître très vite !

Chocolat noir
70% de cacao

Incrusté de noisettes
caramélisées



14. **ŒUF ROCHER**
12 cm (120g)



15. **PAULETTE LA POULETTE**
Chocolat blanc 30% de cacao minimum
11 cm (95g)



16. **PAULETTE LA POULETTE**
Chocolat noir 58% de cacao minimum
11 cm (95g)



17. **PAULETTE LA POULETTE**
Chocolat au lait 41% de cacao minimum
11 cm (95g)

FABRIQUÉ EN FRANCE
100%
SANS
HUILE DE PALME

NOS JOYEUX LAPINS

Laissez nos lapins en chocolat sauter joyeusement dans vos paniers de Pâques !
Fraîchement débarqués du jardin, ils sont parfaits pour célébrer le printemps avec gourmandise.

18. MARTIN LE LAPIN

Chocolat noir 58% de cacao minimum
14,5 cm (80g)

19. MARTIN LE LAPIN

Chocolat au lait 41% de cacao minimum
14,5 cm (80g)



Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles.

Dites-le en chocolat

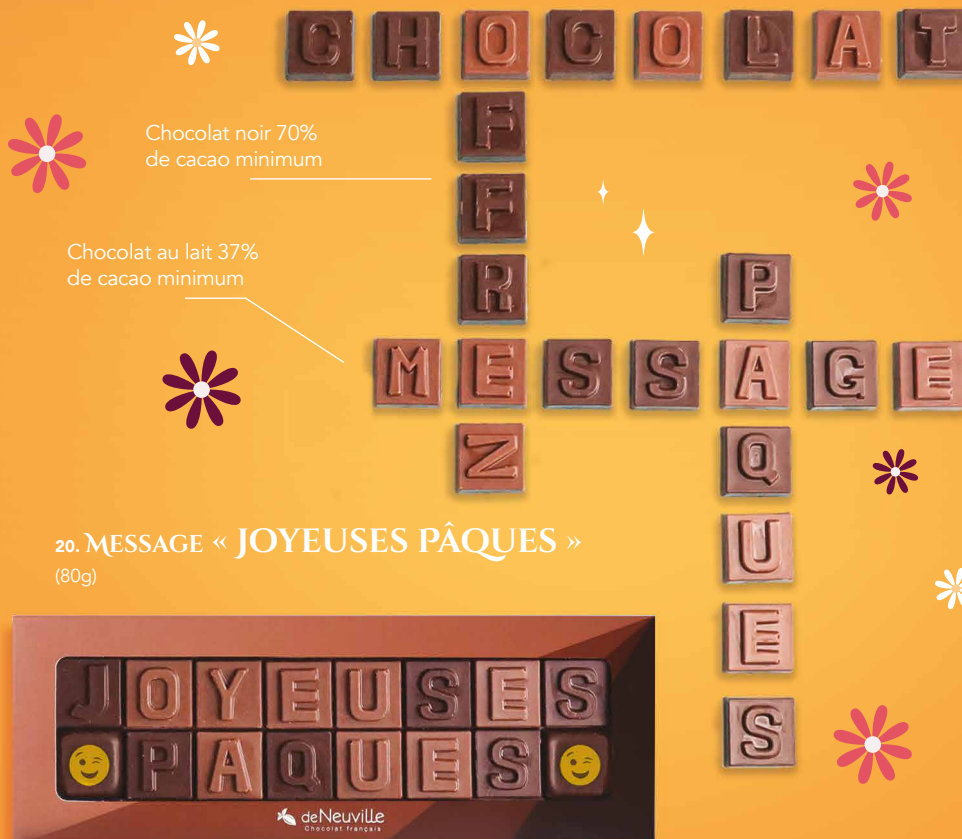
Composez votre message en chocolat et surprenez vos invités avec un cadeau qui ne passera pas inaperçu !

Envie d'un message personnalisé



+ tous les chiffres disponibles de 0 à 9

Chocolat blanc
29% de cacao minimum



20. MESSAGE « JOYEUSES PÂQUES » (80g)

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 !



- 21. Ballotin 22 chocolats panaché – 220g
- 22. Ballotin 29 chocolats panaché – 300g
- 23. Ballotin 37 chocolats panaché – 380g
- 24. Ballotin 45 chocolats panaché – 460g
- 25. Ballotin 57 chocolats panaché – 580g
- 26. Ballotin 78 chocolats panaché – 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



Flashez ce coq et découvrez toutes nos recettes

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 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 CH'TI
Fine ganache lait relevée à l'extract 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 GUÉRANDAIS
Ganache noire délicate à la fleur de sel de Guérande enrobée de chocolat noir

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

LES PÂTISSIERS



LE FONDANT CHOCOLAT CASSIS
Ganache lait 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 blanche



LE DÉLICE COCO
Praliné amandes et noisettes à la noix de coco, dans une coque lait



LA TARTE CITRON MERINGUÉE
Mousse légère et craquante 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



deNeuville
Chocolat français



Pour offrir avec plus de plaisir
pensez au **sac cadeau**.

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

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 € - Catalogue Pâques 2026

R.C.S. MEAUX B 337 957 328

Ne pas jeter sur la voie publique.



FR

CATALOGUE
PAPIER

