

*Joyeuses Pâques*  
COLLECTION 2025



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 ?



### ALLIER SAVEURS ET VALEURS

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



### AFFIRMER NOS CONVICTIONS BLEU BLANC ROUGE

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



### VOUS OFFRIR LE SOURIRE

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



### 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.



### 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](http://www.deneuville.fr)

# Bienvenue à Chocoland !

Le cirque vous ouvre son chapiteau, découvrez la magie De Neuville à travers nos moulanges festifs !

## 1. Léon le lion

Chocolat noir 58%  
de cacao minimum  
10 cm (115g)



## 2. Léon le lion

Chocolat au lait 41,5%  
de cacao minimum  
10 cm (115g)



## 3. Oeuf craquelé

Chocolat au lait 41,5%  
de cacao minimum  
12 cm (150g)



## 4. Oeuf craquelé

Chocolat noir 58%  
de cacao minimum  
12 cm (150g)



Les oeufs sont garnis  
et vendus en boîte



- Tous les moulanges sont SCELLÉS, sauf exceptions signalées.
- Tous les décors sont PEINTS À LA MAIN et colorés avec des COLORANTS 100% NATURELS.

### TOUS NOS MOULAGES

sont garnis de petits  
chocolats et œufs  
de Pâques



# Sous le chapiteau de Pâques !

Entrez dans la piste aux gourmandises avec nos chocolats sur le thème du cirque ! Un spectacle sucré qui fera sensation pour Pâques, mais attention, ils risquent de disparaître en un tour de magie !



Les recettes de nos colorants naturels !



**Rose :** concentré de radis, cassis, pomme



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



## 5. Monsieur Lapin et son nœud papillon

Chocolat au lait  
41,5% de cacao minimum  
14cm (95g)



**TOUS NOS MOULAGES** sont garnis de petits chocolats et œufs de Pâques

## 6. William l'hippopotame

Chocolat au lait  
35% de cacao minimum  
13cm (140g)



Les poids indiqués sont les poids des moulagés garnis.  
Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles.

## 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.

### 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.

### 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.

### 4. Assemblage



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



## Les délices du cirque !

Entrez sous le chapiteau pour un spectacle gourmand où nos trésors fondants vous promettent un show renversant. Pas de filet ici... juste une avalanche de plaisirs chocolatés !

### 7. Coffret de Pâques

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



### 8. Petit étui de Pâques

Composé de petits oeufs en chocolat (55g)



### 9. Ballotin de Pâques

Composé de fritures, d'oeufs en chocolat et de lapins pralinés (205g)



Photos non contractuelles.

8 Assortiment pouvant varier. Dans la limite des stocks disponibles.

## Les instants gourmands

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



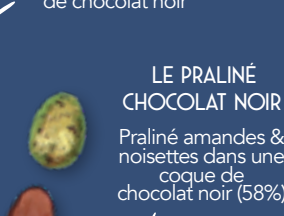
### 10. Grand plateau (365g)



LE PRALINÉ CROUSTILLANT  
Praliné et crêpe croustillante dans une coque de chocolat au lait (31%)



LE GANACHE NOIR  
Ganache noire 70% de cacao dans une coque de chocolat noir



LE PRALINÉ CHOCOLAT NOIR  
Praliné amandes & noisettes dans une coque de chocolat noir (58%)

LE PRALINÉ PÉTILLANT  
Praliné pétillant dans une coque de chocolat au lait (31%)



### 11. Sachet d'oeufs gourmands (175g)



### 12. Sachet de clochettes Pralinés amandes et noisettes au chocolat noir, lait ou blanc (175g)

9

## Les incontournables

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

### 13. Petite poule

Chocolat blanc  
30% de cacao minimum  
8cm (45g)



### 14. Œuf rocher

12cm (120g)



Incrusté de noisettes  
caramélisées

Chocolat noir 70%  
de cacao  
minimum



### 15. Paulette la poulette

Chocolat noir 58 % de cacao minimum  
11cm (135g)

NOS GRANDES POULES  
sont garnies de petits  
chocolats et oeufs  
de Pâques.



### 16. Paulette la poulette

Chocolat au lait 41,5 % de cacao minimum  
11cm (135g)



Les poids indiqués sont les poids des moules garnis, sauf la poule blanche et l'œuf rocher qui sont vendus non garnis.

Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles.



## La parade des lapins

Laissez nos lapins en chocolat sauter joyeusement dans vos paniers de Pâques !  
Fraîchement débarqués du jardin, ils allient croquant et fondant, parfaits pour célébrer  
le printemps avec gourmandise. Ces petits malins apporteront  
un vent de fraîcheur et de chocolat à votre fête !

DECORE A  
LA MAIN

COLORANTS  
NATURELS



17. Madame lapin  
et sa fleur

Chocolat au lait 41,5%  
de cacao minimum  
13cm (100g)

M<sup>ME</sup> LAPIN EST GARNIE DE PETITS  
CHOCOLATS ET CEUFS  
DE PÂQUES



18. Petit lapin craquant

7cm (vendu à l'unité 20g)

Un petit prix idéal pour la chasse !



Une bouchée gourmande  
au chocolat avec inclusions  
d'amandes

## 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

F

F

R

M

Z

Chocolat noir 70%  
de cacao minimum

Chocolat au lait 37%  
de cacao minimum

Chocolat blanc  
29% de cacao minimum

B

S

A

Q

U

E

S

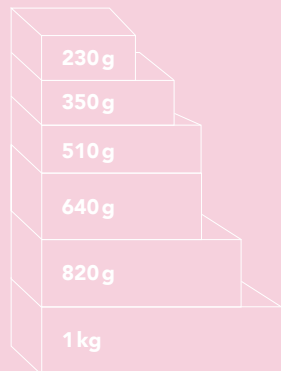
MES S A G E



19. Message « Joyeuses Pâques »  
(80g)



# La collection Tellement Français



- 20. Ballotin 230g - 23 chocolats
- 21. Ballotin 350g - 35 chocolats
- 22. Ballotin 510g - 50 chocolats
- 23. Ballotin 640g - 63 chocolats
- 24. Ballotin 820g - 80 chocolats
- 25. 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](http://www.deneuille.fr)



## LES INCONTOURNABLES

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>LE PALET NOIR</b><br>Ganache noire onctueuse, enrobée de chocolat noir            | <b>LE PRALINÉ INTENSE NOIR</b><br>Praliné pur noisettes (31%), puissant et fondant                     | <b>LE ROCHER NOIR</b><br>Praliné gourmand amandes et noisettes orné de grains de noisettes caramélisées  | <b>LA BÛCHETTE PÂTE D'AMANDE</b><br>Pâte d'amande nature moelleuse (61%), enrobée de chocolat au lait                      |
| <b>LE PALET LAIT</b><br>Ganache noire et lait onctueuse, enrobée de chocolat au lait | <b>LE PRALINÉ INTENSE LAIT</b><br>Praliné pur amandes (25%), délicat et savoureux                      | <b>LE ROCHER LAIT</b><br>Praliné croquant amandes et noisettes, orné de grains de noisettes caramélisées | <b>LA BÛCHETTE AU KIRSCH</b><br>Pâte d'amande généreuse (60%) à la pistache et au kirsch (1,99%), enrobée de chocolat noir |
| <b>LE GIANDUJA</b><br>Gianduja irrésistiblement fondant pur noisettes                | <b>LE PRALINÉ INTENSE BLANC</b><br>Praliné gourmand amandes et noisettes (25%) délicatement torréfiées | <b>LE NOUGATISSIME</b><br>Nougat (56%) onctueux enrobé d'une fine couche de chocolat noir                |  |

## LES RÉGIONAUX

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <b>LE CAMARGAUIS</b><br>Ganache noire intense à la pointe de sel, enrobée de chocolat noir orné d'éclats de riz soufflé croustillant | <b>LE BASQUE</b><br>Ganache noire de caractère au piment d'Espelette | <b>LE BRETON</b><br>Praliné amandes et noisettes à la crêpe croustillante, enrobé de chocolat au lait | <b>L'ALSACIEN</b><br>Praliné amandes et noisettes aux épices |
| <b>LE NANTAIS</b><br>Praliné amandes et noisettes aux éclats de biscuit enrobé de chocolat au lait                                   | <b>LE MÉDITERRANÉEN</b><br>Ganache lait à la figue                   | <b>LA BRETONNE</b><br>Praliné amandes et noisettes à la crêpe croustillante, enrobé de chocolat noir  |  |
| <b>LE CORSE</b><br>Ganache noire avec pâte de clémentines de Corse et à l'huile essentielle de mandarine                             | <b>LE CH'TI</b><br>Fine ganache lait relevée de choréée corsée       | <b>LE GUÉRANDAIS</b><br>Ganache noire délicate à la fleur de sel de Guérande                          |  |

Flashez ce coq et découvrez toutes nos recettes



## LES PÂTISSIERS

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <b>L'OPÉRA</b><br>Ganache noire fondante au café, dans une coque noire   | <b>LE FRAMBOISIER</b><br>Mousse légère et craquante à la framboise, dans une coque blanche | <b>LA TARTE CITRON MERINGUÉE</b><br>Ganache au citron et éclats croquants de meringue, dans une coque noire | <b>LE FAÇON POP CORN</b><br>Praliné amandes aux éclats de maïs grillé dans une coque de chocolat blanc |
| <b>LE PARIS-BREST</b><br>Gianduja torréfié aux éclats de noisettes croquantes et caramélisées, dans une coque lait | <b>LE FONDANT CHOCOLAT CASSIS</b><br>Ganache acidulée au cassis, dans une coque lait       | <b>LE DÉLICE COCO</b><br>Praliné amandes et noisettes aux copeaux de noix de coco, dans une coque lait      |  |

## LES CRÉATIFS

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



  
deNeuville  
Chocolat français

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

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



### INFORMATIONS PRATIQUES

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

### CONTACTEZ-NOUS



[www.deneuville.fr](http://www.deneuville.fr)



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 € - catalogue Pâques 2024  
R.C.S. MEAUX B 337 957 328

Ne pas jeter sur la voie publique.



FR

CATALOGUE  
PAPIER

