

Joyeuses Pâques

COLLECTION 2024



deNeuville
Chocolat français

L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE

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

UN SERVICE IMPECCABLE

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

LA VIE EN ROSE

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

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

Nous y croyons, sans modération. Et vous ?



PERPETUER UN CERCLE VERTUEUX

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



AFFIRMER NOS CONVICTIONS BLEU BLANC ROUGE

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



ALLIER SAVEURS ET VALEURS

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



VOUS OFFRIR LE SOURIRE

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



PRENDRE SOIN DE NOS COLLABORATEURS

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



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

Les trésors chocolats de Pâques

Plongez dans un océan de gourmandises à la découverte des trésors De Neuville. Derrière cette anémone, des petits poissons en chocolat à croquer, dans cette épave un coffre rempli de petits oeufs à déguster... Vous n'aurez plus envie de remonter à la surface !



1. Coffret de Pâques

Composé de chocolats noir et lait
Tellement Français, de lapins pralinés,
de fritures et petits oeufs en chocolat
(220g)
25,00€ 19,50€



4

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

3. Petit étui de Pâques

Composé de petits
œufs en chocolat (55g)
7,50€ 6,50€



2. Ballotin de Pâques

Composé de fritures, d'œufs en chocolat
et de lapins pralinés (255g)
19,50€ 14,90€



Bouchée au praliné
noisettes et amandes



Aux inclusions
de riz soufflé

Enrobée de
chocolat blanc



4. Bouchée hippocampe

Chocolat blanc
30% de cacao minimum
12cm (30g)
7,30€ 6,30€

Les œufs

Bien installés entre les coraux nos œufs en chocolat pensaient se fondre dans le décor... Pas du tout, nous allons les dévorer !



5. Œuf craquelé

Chocolat au lait
41% de cacao minimum
12cm (150g)
19,90€ 17,90€



6. Œuf craquelé

Chocolat noir
58% de cacao minimum
12cm (150g)
19,90€ 17,90€



NOS ŒUFS
sont garnis de petits
chocolats et œufs
de Pâques



À retrouver dans
leur boîte



Les poids indiqués sont les poids des œufs garnis.

5

Les animaux à croquer... à cacher au plus vite !

Fini la plongée, on retourne dans les prés ! Les clapiers sont vides, nos adorables lapins se sont échappés. Créés avec soin pour une douceur incomparable, leurs détails délicats et saveurs exquises enchantent cette saison Pascale, les compagnons rêvés pour une fête réussie !

7. Lapin blanc

Chocolat blanc
30% de cacao minimum
9cm (45g)
8,45€ 7,60€



Tous les décors sont **peints à la main** et colorés avec des **colorants 100% naturels**.

Tous nos moulages sont minimum en chocolat noir **58%**, chocolat au lait **33%** et chocolat blanc **30%** (sauf mentions contraires).



8. Lapin frieux

Chocolat au lait
41% de cacao minimum
15cm (120g)
15,50€ 13,40€



9. Monsieur Lapin et son nœud papillon

Chocolat noir
60% de cacao minimum
14cm (105g)
12,10€ 10,40€



10. Madame Lapin et sa fleur

Chocolat au lait
33% de cacao minimum
13cm (105g)
12,10€ 10,40€



NOS LAPINS
sont garnis de petits
chocolats et œufs
de Pâques



Les poids indiqués sont les poids des moulages garnis, sauf le lapin blanc vendu non garni. Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles.

Les incontournables

Ces poulettes là ne passeront pas au four nous en sommes certains. Vous succomberez à la tentation de ces délicieuses créations aussi mignonnes que gourmandes.



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



11. Boul'la poule
Chocolat noir
60% de cacao minimum
10cm (125g)
14,70€ 12,20€



12. Boul'la poule
Chocolat au lait
33% de cacao minimum
10cm (125g)
14,70€ 12,20€



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

Un petit prix idéal pour la chasse !



Une bouchée gourmande au chocolat au lait avec inclusions d'amandes

13. Petit lapin craquant
7cm (vendu à l'unité - 20g)
3,00€ 2,60€



14. Œuf pop-corn
13cm (115g)
16,90€ 15,10€



Un goût intense en maïs et ultra gourmand !

La tête dans les nuages

Une petite sieste dans les prés et nous voici la tête à rêvasser. Retour à la période des dinosaures, une fois n'est pas coutume c'est probablement vous qui n'en ferez qu'une bouchée cette fois !



Les recettes de nos colorants naturels !



Rose : carmins ou concentré de radis, cassis, pomme



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



Vert : mélange carthame, citron, spiruline



Jaune : lutéine ou mélange de carthame, citron, spiruline

Le saviez-vous ?

Le pigment jaune de la lutéine est naturellement présent dans les plantes et le jaune d'oeuf.



Le carthame est une plante de couleur orangée.



La spiruline est une microalgue pouvant être utilisée comme colorant vert grâce à sa teneur en pigments.



15. Rex le T-Rex

Chocolat au lait
41% de chocolat minimum
11cm (105g)
13,80€ 11,90€



NOS MOULAGES MERVEILLEUX
sont garnis de petits chocolats et œufs de Pâques



16. Sarah la licorne

Chocolat au lait
41% de chocolat minimum
11cm (150g)
15,90€ 13,90€



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 instants gourmands

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



17. Grand plateau
(345g)
33,90€ 24,30€

18. Sachet de clochettes
Praliné amandes et noisettes,
au chocolat noir, lait
ou blanc (150g)
9,90€ 8,90€



19. Sachet d'œufs gourmands
(150g) 9,90€ 8,90€



LE PRALINÉ
PÉTILLANT

Praliné pétillant
dans une coque
de chocolat
au lait

LE PRALINÉ
CHOCOLAT
AU LAIT

Praliné amandes
& noisettes
dans une coque
de chocolat
au lait

LE GANACHE
NOIR

Ganache noire
fondante dans
une coque de
chocolat noir

LE PRALINÉ
CHOCOLAT
NOIR

Praliné amandes
& noisettes dans
une coque de
chocolat noir

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 ?

CONTACTEZ-NOUS POUR COMPOSER VOTRE MESSAGE !



+ tous les chiffres disponibles de 0 à 9

Chocolat blanc
29% de cacao

20. Message
« Joyeuses Pâques »
(80g)
15,90€ 12,90€



La collection Tellement Français



- 21. Ballotin 230g - 23 chocolats
16,90€ 15,20€
- 22. Ballotin 350g - 35 chocolats
25,70€ 23,15€
- 23. Ballotin 510g - 50 chocolats
35,50€ 31,95€
- 24. Ballotin 640g - 63 chocolats
43,90€ 39,50€
- 25. Ballotin 820g - 80 chocolats
54,70€ 49,25€
- 26. Ballotin 1kg - 98 chocolats
66,40€ 59,50€

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

NOS ENGAGEMENTS RESPONSABLES



ALLIER SAVEURS ET VALEURS

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

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

*Plus de cacao
Plus de goût
Moins de sucre*



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

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



LES INCONTOURNABLES

- | | | | |
|--|--|---|--|
| LE PALET NOIR
Ganache noire onctueuse, enrobée de chocolat noir | LE PRALINÉ INTENSE NOIR
Praliné pur noisettes, puissant et fondant | LE ROCHER NOIR
Praliné gourmand amandes et noisettes, orné d'éclats de nougatine | LA BÛCHETTE PÂTE D'AMANDE
Pâte d'amande nature moelleuse, enrobée de chocolat au lait |
| LE PALET LAIT
Ganache noire et lait onctueuse, enrobée de chocolat au lait | LE PRALINÉ INTENSE LAIT
Praliné pur amandes, délicat et savoureux | LE ROCHER LAIT
Praliné croquant amandes et noisettes, orné d'éclats de noisettes caramélisées | LA BÛCHETTE AU KIRSCH
Pâte d'amande généreuse à la pistache et au kirsch, enrobée de chocolat noir |
| LE GIANDUJA
Gianduja irrésistiblement fondant pur noisettes | LE PRALINÉ INTENSE BLANC
Praliné gourmand amandes et noisettes délicatement torréfiées | LE NOUGATISSIME
Nougat onctueux enrobé d'une fine couche de chocolat noir | |

LES RÉGIONAUX

- | | | | |
|--|--|---|--|
| LE CAMARGAUIS
Ganache noire intense à la pointe de sel, enrobée de chocolat noir orné d'éclats de riz soufflé croustillant | LE BASQUE
Ganache noire de caractère au piment d'Espelette | LE BRETON
Praliné amandes et noisettes à la crêpe croustillante, enrobé de chocolat au lait | L'ALSACIEN
Savoureux praliné amandes et noisettes aux épices |
| LE NANTAIS
Praliné amandes et noisettes aux éclats de biscuit enrobé de chocolat au lait | LE MÉDITERRANÉEN
Ganache lait à la figue | LA BRETONNE
Praliné amandes et noisettes à la crêpe croustillante, enrobé de chocolat noir | LE GUÉRANDAIS
Ganache noire délicate à la fleur de sel de Guérande |
| LE CORSE
Fine ganache noire sublimée par la fraîcheur acidulée du goût de la clémentine | LE CH'TI
Fine ganache lait relevée de chorée corsée | | |

LES PÂTISSIERS

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

LES CRÉATIFS

- | | | |
|---|--|--|
| 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 | L'INSOLITE
Irrésistible caramel filant, dans une coque noire |
| LE RENVERSANT
Praliné pur amandes et éclats de pistaches croquantes et caramélisées dans une coque lait | LE CROQUANT
Praliné gourmand amandes noisettes aux éclats de nougatine dans une coque noire | L'ENVOÛTANT
Praliné gourmand amandes et noisettes aux éclats de graines de courge caramélisées dans une coque lait |

Flashez ce coq et découvrez toutes nos recettes



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.



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

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 2024
R.C.S. MEAUX B 337 957 328

Ne pas jeter sur la voie publique.



FR

CATALOGUE
PAPIER



Centre PEFC
Ce produit est issu
de forêts gérées
durablement et de
sources contrôlées.
pefc-france.org