



Cadeaux

DE FIN D'ANNÉE 2022




deNeuville
Chocolat français



L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE

Chez De Neuville, nous sommes fiers de nos origines françaises, de notre histoire familiale, et des saveurs raffinées de nos produits.

À travers nos gourmandises 100% françaises, 100% sans huile de palme, et nos emballages recyclables fabriqués en France ou en Europe proche, nous nous engageons pour l'avenir, pour une production locale et maîtrisée, à la quête d'une qualité sans compromis.

À travers notre univers, nos boutiques, nos services et nos couleurs, nous souhaitons transmettre un condensé de joie de vivre à la française et l'envie de faire plaisir.

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.

Consommer plus local, plus raffiné, plus responsable...
et si c'était la vraie recette du plaisir ?

LA COLLECTION TELLEMENT FRANÇAIS

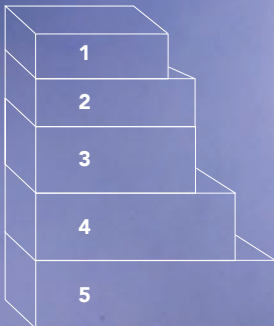
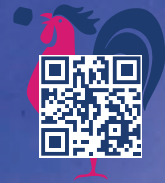
Un chocolat raffiné, un délice à savourer.
Le ballotin de chocolats est sans conteste le cadeau qui fera plaisir à coup sûr. Composé de doux chocolats pralinés et de fines ganaches aux différentes recettes traditionnelles ou originales, il saura ravir tous les palais, y compris les plus aguerris !



- 1. Ballotin 230g - 23 chocolats 15,10€ 10,00€
- 2. Ballotin 350g - 35 chocolats 22,90€ 15,20€
- 3. Ballotin 510g - 50 chocolats 31,90€ 21,50€
- 4. Ballotin 820g - 80 chocolats 49,80€ 33,30€
- 5. Ballotin 1kg - 98 chocolats 58,90€ 39,00€

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.

Flashez ce coq et découvrez toutes nos recettes



LES CRÉATIFS

Partez à la découverte de nouvelles saveurs et textures



L'INSOLITE

Irrésistible caramel filant, dans une coque noire



L'ENVOÛTANT

Praliné amandes et noisettes aux éclats de graines de courge subtilement 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 et noisettes et éclats de riz soufflé, dans une coque blanche



LE CROQUANT

Praliné gourmand amandes et noisettes aux éclats de nougatine dans une coque noire

LES PÂTISSIERS

Découvrez toute la pâtisserie française revisitée



LE FONDANT CHOCOLAT CASSIS

Ganache lait fondante au cassis 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



L'OPÉRA

Ganache noire fondante au café, dans une coque noire



LA TARTE CITRON MERINGUÉE

Ganache au citron et éclats croquants de meringue, dans une coque noire



LE DÉLICE COCO

Praliné amandes et noisettes aux copeaux de noix de coco, dans une coque lait

LES INCONTOURNABLES

Ne passez pas à côté des grands classiques chocolatiers



LE ROCHER LAIT

Praliné croquant amandes et noisettes, orné d'éclats de noisettes caramélisées



LE PALET LAIT

Ganache noire onctueuse, enrobée de chocolat au lait



LE ROCHER NOIR

Praliné gourmand amandes et noisettes, orné d'éclats de nougatine



LE PALET NOIR

Ganache noire onctueuse, enrobée de chocolat noir



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

LES RÉGIONAUX

Redécouvrez toutes les richesses gastronomiques de la France



LE BASQUE

Ganache noire de caractère au piment d'Espelette



LE MÉDITERRANÉEN

Ganache lait au parfum intensément gourmand de figue



LA BRETONNE

Praliné amandes et noisettes à la crêpe croustillante, enrobé de chocolat noir



L'ALSACIEN

Savoureux praliné amandes et noisettes aux épices



LE CORSE

Fine ganache noire sublimée par la fraîcheur acidulée du goût de la clémentine



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 BRETON

Praliné amandes et noisettes à la crêpe croustillante, enrobé de chocolat au lait



LE CH'TI

Fine ganache lait relevée de chorice corsée

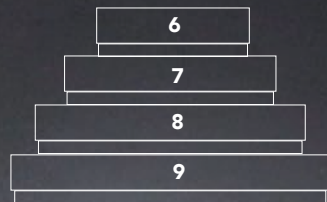


LE GUÉRANDAIS

Ganache noire délicate à la fleur de sel de Guérande

LA COLLECTION INITIATION CHOCOLAT

Une sélection d'origines, d'épices ou de fleurs qui subliment le cœur fondant de ces ganaches d'exception.



6. Coffret 9 palets
Assortiment panaché
noir et lait
12,50€ 11,00€

7. Coffret 16 palets
Assortiment panaché
noir et lait
20,90€ 18,40€

8. Coffret 25 palets
8A. Assortiment panaché
noir et lait
8B. Assortiment noir
29,90€ 26,30€

9. Coffret 36 palets
9A. Assortiment panaché
noir et lait
9B. Assortiment noir
41,90€ 36,90€

100%
FABRIQUÉ EN FRANCE
SANS HUILE DE PALME

deNeuville
CHOCOLAT FINEST

LES PALETS PURES ORIGINES

De délicieuses ganaches aux chocolats pures origines, issus des plus grands crus de cacao



PALET EQUATEUR
Ganache noire
pur Equateur



PALET SAO TOMÉ
Ganache noire
pur Sao Tomé



PALET VENEZUELA
Ganache lait pur
Venezuela



PALET MADAGASCAR
Ganache noire
pur Madagascar



PALET TANZANIE
Ganache noire
pur Tanzanie



PALET ST DOMINGUE NOIR
Ganache noire Criollo pur
St-Domingue enrobée
de chocolat noir



PALET ST DOMINGUE LAIT
Ganache noire Criollo pur
St-Domingue enrobée
de chocolat au lait

LES PALETS ÉPICES

De surprenantes ganaches associées aux épices les plus parfumées



PALET SEL BLEU
Ganache lait au
sel bleu d'Iran



PALET POIVRE LONG
Ganache noire au
poivre long d'Indonésie



PALET MANGUE ÉPICÉE
Ganache noire à la mangue d'Inde,
au gingembre et à la coriandre



PALET VANILLE
Ganache lait à la vanille
de Madagascar



PALET GINGEMBRE
Ganache noire infusée
au gingembre confit
de Chine



PALET SAFRAN
Ganache noire
à l'extrait de
safran d'Inde



PALET CARDAMOME
Ganache noire à la
cardamome du
Guatemala

LES PALETS FLEURS

De fondantes ganaches infusées avec des fleurs provenant du monde entier



PALET CAFÉ
Ganache noire au
café des Indes



PALET THÉ AU JASMIN
Ganache noire infusée
au thé au jasmin Chung Hao de Chine



PALET HIBISCUS
Ganache noire infusée
à la fleur d'hibiscus du Mali



**PALET YLANG-YLANG
& FRUIT DE LA PASSION**
Ganache lait à la pulpe de fruits de la
passion et à l'extrait de fleur d'ylang-ylang
des Comores



PALET THÉ VERT
Ganache noire au
thé vert Hojicha
du Japon



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



**PALET YLANG-YLANG
& CITRON VERT**
Ganache noire au citron vert d'Amérique du Sud
et à l'extrait de fleur d'ylang-ylang des Comores



DITES-LE EN CHOCOLAT

Composez votre message en chocolat et surprenez vos invités ! Retrouvez toute la qualité des chocolats De Neuville et du savoir-faire français dans un cadeau qui ne passera pas inaperçu.



10. Message
« Joyeux Noël »
14,90€ 12,30€



11. Message
« Excellente année 2023 »
22,90€ 18,90€

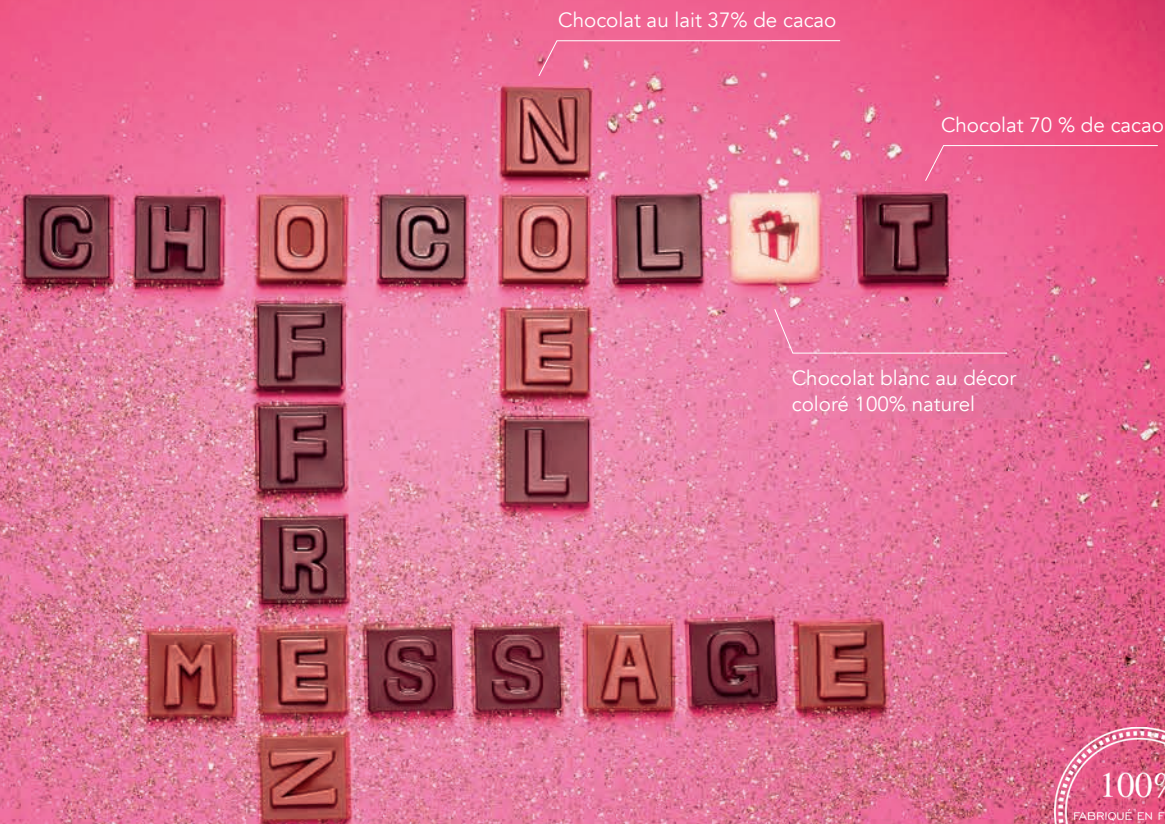


12. Message
« Joyeuses Fêtes »
14,90€ 12,30€



+ TOUS LES CHIFFRES
DISPONIBLES DE 0 À 9

Édition limitée



Chocolat au lait 37% de cacao

Chocolat 70 % de cacao

Chocolat blanc au décor
coloré 100% naturel



LES INCONTOURNABLES DE NOËL

La gourmandise s'invite à travers nos douceurs chocolatées qui composent ces assortiments. Confectionnés avec soin dans nos boutiques ou dans notre chocolaterie de Roanne, ils sauront enchanter vos fêtes de fin d'année !

Garni de fins chocolats et de mendiants au chocolat noir, lait ou blanc.



15. Grand coffret de Noël
(2 niveaux)
34,30€ 25,10€



13. Petit étui de Noël
3,90€ 3,00€

Assortiment de pralinés et de ganaches



14. Coffret de Noël
(1 niveau)
19,50€ 14,20€



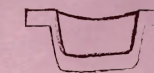
16. Ballotin 11 chocolats
9,80€ 6,40€



Découvrez nos coffrets composés d'un assortiment de bonbons de chocolat et de mendiants au chocolat noir, lait ou blanc

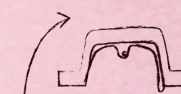
LES PETITS SECRETS DE NOS CHOCOLATS

Vous vous demandez sûrement comment sont réalisés vos bonbons de chocolat « créatifs ». On vous raconte nos petits secrets !



1. On moule (dessin du moule)

Après un tempérage du chocolat, c'est-à-dire une manipulation du chocolat à plusieurs températures très précises, on le verse dans un moule pour lui donner sa forme ainsi que ses jolis motifs.



2. On égoutte



3. On garnit

On retourne le moule pour l'égoutter et retirer l'excédent de chocolat afin d'obtenir une coque lisse et régulière. Après un quart d'heure de séchage, la coque a durci, on la remplit alors de ganache, de praliné ou de caramel.



4. On scelle...



...et on se régale

On recouvre enfin le fourrage par une fine couche de chocolat : le talon, qui permet de sceller la coque. Mais ce n'est pas fini ! Après cette confection qui dure 1h30 en tout, il faut maintenant attendre 24h à 48h pour laisser le chocolat finir de cristalliser, c'est-à-dire durcir, en le conservant à 15°... C'est long mais tellement bon !

LES PETITS SECRETS DE NOS MARRONS GLACÉS

Cueillis à la main dans les montagnes d'Irpinia en Italie, nos marrons arrivent en France où ils sont d'abord triés puis préparés par des castanéiculteurs au savoir-faire artisanal. Ils sont ensuite cuits, confits puis glacés avant d'être triés à nouveau, afin de vous offrir une sélection des meilleurs produits.

Comment sont-ils confectionnés ?



1- LA RÉCOLTE :

Les marrons sont ramassés à la main dans les montagnes d'Irpinia au début de l'automne en Italie avant d'arriver en France.



2- LA SÉLECTION ET LA PRÉPARATION :

Après une sélection rigoureuse, les plus beaux marrons sont placés en cave pendant 3 semaines, avant d'être incisés puis chauffés à la vapeur afin d'enlever la première peau.



3- LE CONFISAGE :

Emballotés 2 par 2 à la main dans des mousselines de tulle, les marrons sont ensuite cuits dans une eau juste en dessous de 100°C. Ils sont confits pendant 7 à 10 jours dans un sirop de sucre, glucose et gousse de vanille naturelle Bourbon de Madagascar afin de chasser complètement l'eau du marron.



4- LE GLAÇAGE :

Les marrons sont triés à nouveau, et ceux intacts sont glacés c'est à dire enrobés d'une fine pellicule de sucre, fixée par quelques minutes de cuisson au four.



LES TRUFFES ET MARRONS GLACÉS

Truffes fondantes intenses en cacao, marrons glacés au bon goût de châtaigne grillée... Fondez pour nos coffrets de gourmandises festives !

Cueillis à la main, triés rigoureusement, puis préparés de façon artisanale, afin de vous offrir une sélection des meilleurs produits

Marron confit dans un sirop de sucre et glacé au sucre glace



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



17. Coffret 9 marrons glacés entiers de Naples
26,90€ 22,90€



18. Coffret truffes véritables
19,90€ 16,60€



Le saviez-vous ?

Nos truffes véritables sont réalisées de façon traditionnelle grâce à une boule de ganache fondante et onctueuse recouverte d'une fine couche de chocolat pour la protéger, puis roulée dans de la poudre de cacao... une véritable bouchée de tradition chocolatière !

NOS COFFRETS À OFFRIR

Craquez pour notre offre gourmande ! Des douceurs chocolatées, pralinés onctueux, ganaches intenses, pâtes de fruits acidulées, ou encore de fins carrés de chocolat... le tout dans des écrins raffinés et colorés !

Billes chocolat blond
Billes de céréales croustillantes
au chocolat blond



19. Coffret assorti

Assortiment de pralinés,
ganaches, mini rochers et
billes chocolat blond
21,70€ 17,90€

20. Grand coffret assorti

Assortiments de pralinés,
ganaches, mini mendiants et
noisettes au chocolat au lait
29,90€ 24,50€

Gianduja
Chocolat irrésistiblement fondant au
praliné pur noisettes et chocolat au lait



21. Coffret 20 pâtes de fruits 26,90€ 23,00€



Pâtes de fruits moelleuses
aux saveurs variées :
Cassis, fraise, myrtille...
Assortiment pouvant
varier



22. Étui 24 carrés de chocolats 13,60€ 11,20€

POUR LES ENFANTS

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 gourmets !



Ballotin garni de petits sujets de Noël, de petits ours en guimauve, de gianduja et de billes de céréales croustillantes au chocolat blond

23. Ballotin de Noël
15,90€ 11,70€



24. Sac feutrine Père Noël
11,70€ 8,80€



25. Sucette Père Noël
en chocolat au lait
3,00€ 2,60€



26. Étui Petit Pingouin
3,90€ 3,00€



27. Père Noël et sa hotte en
chocolat au lait (sans friture)
9,50€ 7,60€



28. Sachet de petits
ours en guimauve
9,90€ 7,95€

Garni d'un sachet de petits sujets en chocolat, de papillotes et de boules en chocolat

Garni de billes de céréales soufflées enrobées de chocolat lait et noir

Guimauves ultra moelleuses au délicat parfum de vanille et enrobées de chocolat au lait et noir

Généreuses lamelles d'écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir 60%

Mini rochers pralinés au cœur craquant, au chocolat noir ou au chocolat au lait

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

Raisins macérés dans du Sauternes enrobés de chocolat noir

Authentiques nougats de Montélimar, composés d'amandes, de miel, de sucre et de blancs d'œufs battus en neige

Cœur alcoolisé de premier choix (framboise, kirsch ou poire)



35. Bouchées rochers
3,20€ 2,85€

35A. Enrobage chocolat blanc
35B. Enrobage chocolat lait
35C. Enrobage chocolat noir

Rochers fondants au praliné noisettes enrobé d'une couche de chocolat noir, au lait ou blanc, et d'éclats d'amandes

Chocolat noir 54% de cacao, sans sucres, avec maltitol

37. Sachet de papillotes
15,90€ 13,00€

Papillotes de bonbons de chocolat au cœur de praliné et de ganaches

29. Sachet d'orangettes
9,90€ 7,95€

30. Sachet de mini rochers
9,90€ 7,95€

31. Sachet de mini mendiants
9,90€ 7,95€

32. Sachet de raisins au Sauternes
9,90€ 7,95€

33. Sachet de nougats
9,90€ 7,95€

34. Sachet de liqueurs chocolatées
9,90€ 7,95€

36. Tablette sans sucres
4,90€ 4,40€

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

Vous aimez nos emballages, la planète aussi.
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 2022

Ne pas jeter sur la voie publique.

