





## 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.

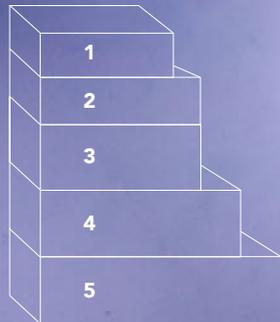
Le ballotin de chocolats est sans conteste le cadeau qui fera plaisir à coup sûr. Composé de doux chocolats pralinés et de fines ganaches aux différentes recettes traditionnelles ou originales, il saura ravir tous les palais, y compris les plus aguerris !



1. Ballotin 230g - 23 chocolats
2. Ballotin 350g - 35 chocolats
3. Ballotin 510g - 50 chocolats
4. Ballotin 820g - 80 chocolats
5. 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.

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 coque 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 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 d'éclats de nougatine



**LE PALET NOIR**  
Ganache noire onctueuse, enrobée de chocolat noir



**LA BÛCHETTE PÂTE D'AMANDE**  
Pâte d'amande nature moelleuse, enrobée de chocolat au lait

## 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**  
Praliné amandes et noisettes 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



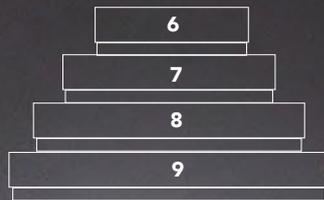
**LE CH'TI**  
Fine ganache lait relevée de chicorée corsée



**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

**7.** Coffret 16 palets  
Assortiment panaché  
noir et lait

**8.** Coffret 25 palets  
**8A.** Assortiment  
panaché noir et lait  
**8B.** Assortiment noir

**9.** Coffret 36 palets  
**9A.** Assortiment panaché  
noir et lait  
**9B.** Assortiment noir



## LES PALETS PURES ORIGINES

De délicieuses ganaches aux chocolats purs 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 »



11. Message  
« Excellente année 2023 »

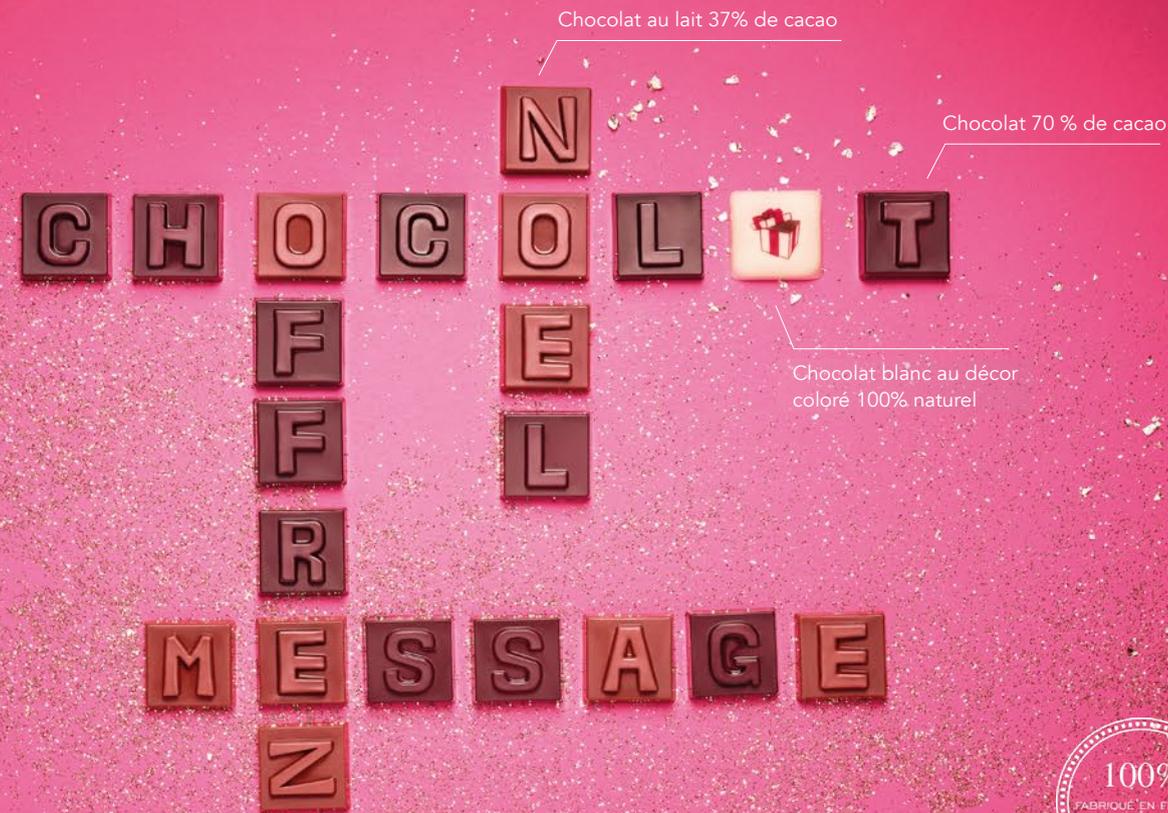


12. Message  
« Joyeuses Fêtes »



+ TOUS LES CHIFFRES  
DISPONIBLES DE 0 À 9

Édition limitée



## 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)



13. Petit étui de Noël

Assortiment de pralinés et de ganaches



14. Coffret de Noël  
(1 niveau)



16. Ballotin 11 chocolats

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 :

Emmaillotés 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



17. Coffret 9 marrons glacés entiers de Naples



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



18. Coffret truffes véritables



*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 écrans 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



### 20. Grand coffret assorti

Assortiments de pralinés,  
ganaches, mini mendiants et  
noisettes au chocolat au lait



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



### 21. Coffret 20 pâtes de fruits



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



Cacao noir bio  
100% du Pérou

Chocolat noir bio  
85% de cacao du  
Pérou

Chocolat noir bio  
73% de cacao de  
Madagascar



Chocolat au lait bio  
50% de cacao de  
Madagascar



Chocolat noir  
bio 56% de  
cacao framboises  
acidulées



Chocolat au  
lait bio 41% de  
cacao et caramel  
beurre salé



### 22. Étui 24 carrés de chocolats

## 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

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



24. Sac feutrine Père Noël



25. Sucette Père Noël en chocolat au lait

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



26. Étui Petit Pingouin



27. Père Noël et sa hotte en chocolat au lait

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



28. Sachet de petits ours en guimauve

## NOS PETITS PRIX

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



29. Sachet d'orangettes

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



30. Sachet de mini rochers

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



31. Sachet de mini mendiants

Raisins macérés dans du Sauternes enrobés de chocolat noir



32. Sachet de raisins au Sauternes

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



33. Sachet de nougats

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



34. Sachet de liqueurs chocolatées



35. Bouchées rochers

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



36. Tablette sans sucres

37. Sachet de papillotes



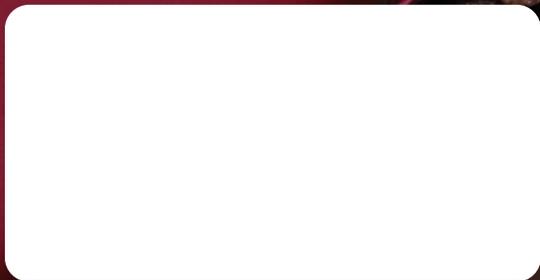
Papillotes de bonbons de chocolat au cœur de praliné et de ganaches



## 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)

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.



FR



CATALOGUE  
PAPIER

