

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](http://www.deneuille.fr)

# Les trésors chocolater 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 !



## 3. Petit étui de Pâques

Composé de petits oeufs en chocolat (55g)



## 1. Coffret de Pâques

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



## 2. Ballotin de Pâques

Composé de fritures, d'oeufs en chocolat et de lapins pralinés (255g)



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



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)

# Les oeufs

Bien installés entre les coraux nos oeufs 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)



## 6. Œuf craquelé

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



**NOS ŒUFS**  
sont garnis de petits chocolats et oeufs de Pâques



À retrouver dans leur boîte



Les poids indiqués sont les poids des oeufs garnis.

# 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)



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)



**NOS LAPINS**  
sont garnis de petits  
chocolats et œufs  
de Pâques



DÉCORÉ À  
LA MAIN

COLORANTS  
NATURELS

100%  
FABRIQUÉ EN FRANCE  
SANS HUILE DE PALME

## 9. Monsieur Lapin et son nœud papillon

Chocolat noir  
60% de cacao minimum  
14cm (105g)



## 10. Madame Lapin et sa fleur

Chocolat au lait  
33% de cacao minimum  
13cm (105g)



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)



## 12. Boul'la poule

Chocolat au lait  
33% de cacao minimum  
10cm (125g)



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)



## 14. Œuf pop-corn

13cm (115g)

Un œuf en chocolat  
au lait 33% incrusté  
d'éclats de pop-corn



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)



**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)



## 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 cachiez pour une chasse aux œufs ou que vous les offriez en cadeau, nos chocolats sont prêts à égayer vos festivités !



17. Grand plateau  
(345g)

## 18. Sachet de clochettes

Praliné amandes et noisettes, au chocolat noir, lait ou blanc (150g)



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

## 19. Sachet d'œufs gourmands (150g)



# 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



Chocolat au lait 37% de cacao

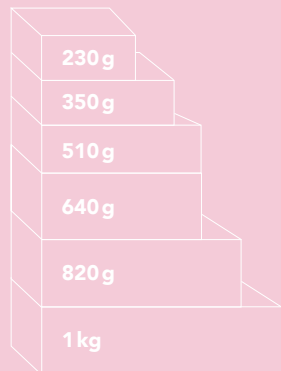
Chocolat noir 72% de cacao minimum



## 20. Message « Joyeuses Pâques » (80g)



# La collection Tellement Français



- 21. Ballotin 230g - 23 chocolats
- 22. Ballotin 350g - 35 chocolats
- 23. Ballotin 510g - 50 chocolats
- 24. Ballotin 640g - 63 chocolats
- 25. Ballotin 820g - 80 chocolats
- 26. 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



**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 d'éclats de nougatine



**LE ROCHER LAIT**  
Praliné croquant amandes et noisettes, orné d'éclats 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, enrobée de chocolat au lait



**LA BÛCHETTE AU KIRSCH**  
Pâte d'amande généreuse à la pistache et au kirsch, enrobée de chocolat noir

## LES RÉGIONAUX



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



**LE BASQUE**  
Ganache noire de caractère au piment d'Espelette



**LE MÉDITERRANÉEN**  
Ganache lait à la figue



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



**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**  
Savoureux praliné amandes et noisettes aux épices



**LE GUÉRANDAIS**  
Ganache noire délicate à la fleur de sel de Guérande

## LES PÂTISSIERS



**L'OPÉRA**  
Ganache noire fondante au café, 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



**LE FONDANT CHOCOLAT CASSIS**  
Ganache acidulée au cassis, 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



**LE FAÇON POP CORN NOUVEAU**  
Praliné amandes aux éclats de maïs grillé dans une coque de chocolat blanc

## LES CRÉATIFS



**L'AUDACIEUX**  
Ganache noire corsée, aux éclats de fèves de cacao dans une coque noire



**LE RENVERSANT**  
Praliné pur amandes et éclats de pistaches croquantes et caramélisées dans une coque lait



**L'INVENTIF**  
Praliné croustillant amandes noisettes et éclats de riz soufflé, dans une coque blanche



**LE CROQUANT**  
Praliné gourmand amandes noisettes aux éclats de nougatine dans une coque noire



**L'INSOLITE**  
Irrésistible caramel filant, 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](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



**IMPRIM'VERT**  
© 2015 - 4008

