

Cadeaux DE FIN D'ANNÉE 2021



deNeuille
Chocolat français




deNeuville
Chocolat français

L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE

Depuis plus de 130 ans, nous nous attachons à faire perdurer l'esprit gourmand et innovant qui nous caractérise, grâce à des créations de pure tradition française.

Aujourd'hui encore, nos chocolats sont 100% français, sans huile de palme et répondent à une charte qualité très stricte. Pour le développement de chacune de nos nouvelles créations, nous sélectionnons des colorants et des arômes naturels, et nous prohibons les matières issues de la filière OGM, afin de vous garantir un chocolat exceptionnel au quotidien.

Tous les coffrets, ballotins et livrets sont recyclables et proviennent de France ou d'Europe proche afin de réduire au maximum leur impact sur notre planète.

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.

LES CHOCOLATS 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 !

NOS FORMATS DE BALLOTINS

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



Flashez ce code et découvrez toutes nos recettes



LES RÉGIONAUX

Redécouvrez toutes les richesses gastronomiques françaises



LE CAMARGUAIS

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 MÉDITERRANÉEN

Ganache lait au parfum intensément gourmand de figue



LE PROVENÇAL

Praliné au croquant amandes, décoré de fins éclats d'amandes



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



LE CORSE

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



LE CHTI

Fine ganache lait relevée de chorice corsée

LES INCONTOURNABLES

Ne passez pas à côté des grands classiques chocolatiers



LE PALET NOIR

Ganache noire onctueuse, enrobée de chocolat noir



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



LA BÛCHETTE PÂTE D'AMANDE

Pâte d'amande nature moelleuse, enrobée de chocolat au lait



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

LES PÂTISSIERS

Découvrez toute la pâtisserie française revisitée



LE DÉLICE COCO

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



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 blanche au citron et éclats croquants de meringue, dans une coque lait



LE FONDANT CHOCOLAT ORANGE

Ganache noire fondante à l'orange dans une coque noire

LES CRÉATIFS

Partez à la découverte de nouvelles saveurs et textures



L'AUDACIEUX

Ganache noire corsée, aux éclats de fèves de cacao dans une coque noire



L'ENVOÛTANT

Praliné amandes et noisettes aux éclats de graines de courge subtilement caramélisées dans une coque lait



L'INSOLITE

Irrésistible caramel filant, 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

LA COLLECTION INITIATION CHOCOLAT

Une collection riche en saveur et intense en goût. Allons un cran plus loin dans la découverte de la richesse du chocolat avec une gamme composée exclusivement de ganaches travaillées avec les mets les plus fins. Une sélection d'épices ou de fleurs qui subliment le cœur fondant de ces chocolats d'exception.

6. Coffret
9 palets (90g)



7. Coffret 25 palets (250g)
7A. Assortiment panaché
noir et lait
7B. Assortiment noir



8. Coffret 36 palets (360g)
8A. Assortiment panaché
noir et lait
8B. 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 TOME
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 GINGEMBRE
Ganache noire infusée au gingembre confit de Chine



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 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



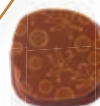
PALET THÉ AU JASMIN
Ganache noire infusée au thé au jasmin Chung Hao de Chine



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



PALET THÉ VERT
Ganache noire au thé vert Hojicha du Japon



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 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

Flashez ce code et découvrez toutes nos recettes



LES INCONTOURNABLES DE NOËL

Des coffrets de gourmandises aux allures d'écrins de bonheur. La joie 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 !

9. Lot de 10 petits étuis de Noël (40gx10 étuis)



10. Coffret de Noël garni de fins chocolats et de mendiants au chocolat noir, lait ou blanc - 1 niveau (245g)

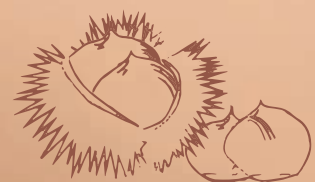
11. Grand coffret de Noël garni de fins chocolats et de mendiants au chocolat noir, lait ou blanc - 2 niveaux (495g)



LES 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.

Les petits secrets de nos marrons glacés



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.



12. Coffret 9 marrons glacés entiers de Naples (165g)



13. Coffret de marrons en morceaux (250g)
De beaux morceaux de marrons glacés à déguster sans modération.

LES TRUFFES VÉRITABLES



14. Coffret truffes véritables (250g)

Pour garantir son excellence, la truffe véritable répond à un cahier des charges très strict. Chez de Neuville nous vous proposons des truffes véritables délicates et raffinées qui contiennent plus de 70% de chocolat. La matière grasse est apportée exclusivement par le cacao et les produits laitiers, le cacao représentant à lui seul 48% de cette gourmandise festive. Un gage de qualité et de savoir-faire pour un goût inimitable.



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 pour un cadeau qui ne passera pas inaperçu. Nos lettres sont en chocolat au lait 37% de cacao et en chocolat noir 70% de cacao pour plus d'intensité.



15. Message
« Joyeux Noël »
(80g)



16. Message
« Joyeuses Fêtes »
(80g)



17. Message
« Excellente année 2022 »
(150g)

ENVIE D'UN MESSAGE PERSONNALISÉ ?



ÉDITION LIMITÉE



+ TOUTS LES CHIFFRES
DISPONIBLES DE 0 À 9

CONTACTEZ-NOUS POUR
COMPOSER VOTRE MESSAGE



POUR LES PETITS GOURMANDS

Noël c'est aussi et surtout une fête pour les plus jeunes, alors nous avons aussi pour nos petits gourmets, de grosses gourmandises ! Le père Noël semble avoir bien compris que le palais des tout petits est aussi très exigeant. Alors craquez pour cette offre #petitgourmets.

18. Sac feutrine Père Noël (110g)
Composé d'une sucette en chocolat, de papillotes et de boules en chocolat

19. Etui Bonhomme de neige (55g)
Garni de billes de céréales soufflées enrobées de chocolat lait et noir

20. Sachet de guimauves étoiles enrobées de chocolat au lait (135g)

21. Père Noël et sa hotte en chocolat au lait (90g)

24. Assortiment de papillotes chocolatées (300g)

23. Sucette Père Noël en chocolat au lait (25g)

22. Ballotin garni de boules et de guimauves en chocolat, de petits sujet de Noël et d'un mini père Noël en chocolat (140g)

LES COFFRETS À OFFRIR

- 25. Coffret chocolat et confiseries (230g)**
Fins chocolats, giandujas fondants, savoureuses pâtes de fruit et nougats de Montélimar



- 26. Grand coffret chocolat et confiseries (320g)**
Fins chocolats, nougats de Montélimar, petits calissons fruités et mini rochers croquants



- 27. Ballotin 11 chocolats (110g)**



- 28. Coffret à picorer (190g)**
Petits mendiants lait et noir, mini rochers croquants, noisettes et céréales soufflées enrobées de chocolat lait et noir



- 29. Etui orangettes (260g)**
Succombez au savoureux mariage de l'orange et du chocolat, un arôme délicat et une texture savoureuse, simples et raffinées.



- 30. Étuis 42 carrés de chocolat (205g)**
Goûtez à nos grands crus chocolatés bio



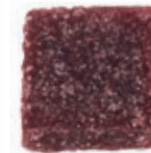
- 31. Coffret 20 pâtes de fruit (370g)**
L'assortiment peut varier



Cassis



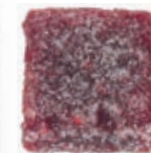
Clémentine



Fraise



Pêche



Myrtille



Pomme verte

LES SACHETS GOURMANDS À PARTAGER

32. Sachet de raisins au Sauternes (160g)
Raisins macérés dans du Sauternes enrobés de chocolat noir



33. Sachet de nougats (150g)
L'authentique et traditionnel nougat de Montélimar



34. Sachet de liqueurs chocolatées (150g)
Chocolat noir fourré à la liqueur, avec un cœur alcoolisé de premier choix (Armagnac, cerise à l'eau de vie ou poire William)



35. Sachet de mini rochers (175g)
Mini rochers craquants, enrobés de chocolat noir et lait



36. Sachet de mini mendiants (110g)
Fins palets de chocolats lait, noir ou blanc, décorés de fruits secs



Les petits secrets de nos mini rochers



1- On incorpore délicatement les noisettes dans une turbine en inox ou en cuivre.



2- A mesure que la turbine tourne, on verse le chocolat petit à petit pendant 6h de manière à créer une couche de chocolat croquante



3- Et pour donner à nos rochers cette coque irrégulière, on incorpore de l'air frais (compris entre 4 et 8 degrés) en touche finale ! Les chocolats en mouvement dans la turbine vont alors s'entrechoquer pour créer les minis rochers tels que vous les aimez.



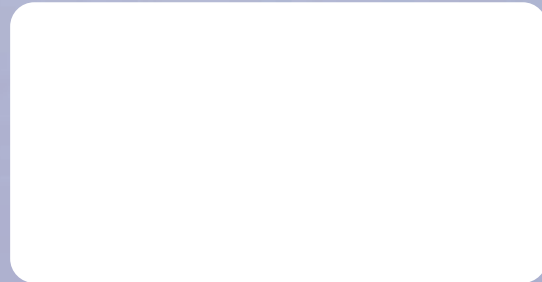



deNeuville
Chocolat français

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 tous 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 2021

Ne pas jeter sur la voie publique.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESETRI.FR

