

ENTREPRISES
& COLLECTIVITÉS

Fêtes
2014

Créateurs de chocolats français - 1884



deNeuville
Chocolat français





De Neuville fait référence à la petite commune de Neuville St Rémy, située dans la région de Cambrai, dans le Nord de la France. C'est dans cette ville qu'en 1884 démarre une **activité de chocolaterie artisanale**.

À la faveur de rachats successifs, l'entreprise devint finalement les **Maîtres Chocolatiers Réunis**. Enfin, en 1986, lorsque les Maîtres Chocolatiers Réunis décidèrent de diversifier leur activité initiale en ouvrant un réseau de boutiques en propre, c'est tout naturellement qu'ils choisirent pour nom d'enseigne **de Neuville, en mémoire du 1^{er} atelier de fabrication**.

Aujourd'hui, la société de Neuville compte **plus de 150 boutiques** en France. Nous vous y accueillons pour vous faire découvrir nos créations de chocolat français.

Au fil du temps, notre vision du chocolat français s'est affirmée. **Le chocolat français... Nous l'aimons noir, intense et aux proportions délicates.**

Nous le travaillons avec **passion** dans notre chocolaterie sur les bords de Loire. Nous proposons un **répertoire unique**, des grands classiques, aux créations plus audacieuses.

Créateurs de chocolats français - 1884



NOS ENGAGEMENTS



1 FABRICATION FRANÇAISE GARANTIE

Nos bonbons de chocolats sont fabriqués dans **notre chocolaterie**, sur les bords de Loire. Pour compléter nos collections et satisfaire le plus grand nombre, de Neuville a aussi sélectionné quelques recettes très spécifiques auprès de confiseurs français au savoir-faire reconnu.

2 LA QUALITÉ AU SERVICE DU CONSOMMATEUR

Depuis 2010, de Neuville est certifié **ISO 9001**, une norme rarement obtenue dans le commerce de détail et qui témoigne de notre engagement quotidien pour la satisfaction de nos clients.

Nous élaborons nos produits à partir de chocolats de couverture **100% pur beurre de cacao**, issus des meilleures fèves.

Nous n'utilisons ni de matière grasse végétale hydrogénée, ni d'ingrédients issus de la filière OGM.

3 LE CADEAU PAR EXCELLENCE

Grâce à une gamme délicieusement variée et une offre cadeau de qualité, de Neuville répond à toutes les envies. Cette année, faites votre choix parmi **plus de 30 propositions**, toutes plus originales et savoureuses.

Vous trouverez avec certitude le cadeau qui saura faire plaisir à vos collaborateurs et à vos proches, aux grands comme aux petits...

4 L'ASSURANCE D'UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX EXCEPTIONNEL

Que ce soit pour les commandes passées par les comités d'entreprises ou pour les commandes groupées, profitez de conditions d'achat préférentielles, pouvant aller **jusqu'à 34% de remise** sur le prix de vente boutique.

- 1 MOUSSE DE CITRON Mousse chocolat noir au citron avec des pépites au cacao dans un moule en chocolat blanc
- 2 FEUILLETÉ NOIR Praliné amandes et noisettes feuilleté enrobé de chocolat noir
- 3 AMANDRETTI Éclats de biscuits Amarretti sur un lit de praliné pur amandes, dans un écrin de chocolat au lait
- 4 CROQUERIZ Fin praliné amandes et noisettes au riz soufflé enrobé de chocolat au lait
- 5 PRASLIN D'ÉPICES Praliné amandes et noisettes aux épices, dans un moule en chocolat au lait
- 6 NOISSETISSIME Praliné pur noisettes dans une coque en chocolat noir
- 7 DÉLICE DE PRASLIN LAIT Praliné amandes et noisettes enrobé de morceaux d'amandes et de chocolat au lait
- 8 DÉLICE DE PRASLIN NOIR Praliné amandes et noisettes enrobé de morceaux d'amandes et de chocolat noir
- 9 ESCARGOT NOIR Praliné amandes et noisettes torréfiées, dans une coquille en chocolat noir
- 10 MOUSSE DE FRAMBOISE Mousse légère et craquante à la framboise dans une coque en chocolat au lait
- 11 MARACUJA Ganache blanche aux fruits de la passion, enrobée de chocolat noir
- 12 NOUVEAU GRAINE DE PRASLIN Praliné amandes et noisettes avec éclats de graines de courges caramélisées dans un cœur en chocolat au lait
- 13 QUETZALCOALT Ganache pur cacao avec inclusions d'éclats de fève, dans une cabosse en chocolat noir
- 14 FEUILLETÉ LAIT Praliné amandes et noisettes feuilleté enrobé de chocolat au lait
- 15 ESCARGOT LAIT Praliné amandes et noisettes torréfiées dans une coquille en chocolat au lait
- 16 AMANDINE Pâte d'amandes enrobée d'un fin chocolat au lait
- 17 POINTE DE SEL Ganache à la fleur de sel de Guérande, enrobée de chocolat noir et décorée de grains de sucre
- 18 ZENST Praliné pur amandes feuilleté, aromatisé au citron, dans une coque en chocolat noir
- 19 TENDRE PRALINÉ Praliné amandes et noisettes dans un écrin de chocolat blanc
- 20 CAMELISSIME Caramel au baurre tendre, dans un moule en chocolat noir
- 21 GANACAO Ganache au cacao amer dans un cœur noir
- 22 ÉCLAT NOUGATINE Praliné amandes et noisettes aux éclats de nougatine, enrobé de chocolat au lait
- 23 CABOSSE NOIRE Ganache pur cacao, enrobée de chocolat noir
- 24 AMANDISSIME Praliné pur amandes dans une coque en chocolat noir
- 25 ÉCLAT DE GIAN Éclats de noisettes caramélisées sur un lit de gianduja
- 26 CABOSSE LAIT Ganache pur cacao, enrobée de chocolat au lait
- 27 NOUVEAU BERGAMOTE Ganache chocolat au lait à la bergamote
- 28 COCOPRALIN Praliné amandes, noisettes et noix de coco enrobé de chocolat au lait

COLLECTION DOUCES TENTATIONS

Noir, lait, blanc. Ganaches, pralinés ou pâtes d'amandes...
Le cadeau idéal pour faire découvrir la diversité et la richesse du savoir-faire chocolatier français.

SANS MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE HYDROGÉNÉE



NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

1 - 100g / Noir et lait | ~~6,40€~~ 5,60€
 2 - 230g / Noir et lait | ~~12,00€~~ 8,00€
 3 - 350g / Noir et lait | ~~18,40€~~ 12,10€

4 - 470g / Noir et lait / Noir / Lait | ~~24,50€~~ 16,30€
 5 - 710g / Noir et lait | ~~36,80€~~ 24,20€
 6 - 950g / Noir et lait | ~~48,00€~~ 31,50€

7 - 10 x 30g / Noir et lait
~~29,00€~~ 18,80€



Origines

Épices

NOUVEAUTÉS

Fleurs

NOUVEAUTÉ

- 1 PALET ÉQUATEUR Ganache noire pur Equateur, enrobée de chocolat noir 70%
- 2 PALET SAO TOMÉ Ganache noire pur Sao Tomé enrobée de chocolat noir 70%
- 3 PALET CRIOLLO Ganache noire pur Saint-Domingue enrobée de chocolat au lait
- 4 PALET VENEZUELA Ganache lait pur Venezuela 43% enrobée de chocolat au lait
- 5 PALET MADAGASCAR Ganache noire pur Madagascar enrobée de chocolat noir 70%
- 6 PALET VANUATU Ganache lait pur Vanuatu 44% enrobée de chocolat au lait
- 7 PALET PAPOUSIE Ganache noire pur Papouasie enrobée de chocolat noir 70%
- 8 PALET CRIOLLO Ganache noire pur Saint-Domingue enrobée de chocolat noir 70% et décorée d'éclats de fèves de cacao
- 9 PALET SAFRAN Ganache noire au safran d'Inde enrobée de chocolat noir 70%
- 10 PALET MANGUE ÉPICÉE Ganache noire à la mangue d'Inde, au gingembre et à la coriandre enrobée de chocolat noir 70%
- 11 PALET GINGEMBRE Ganache noire infusée au gingembre confit de Chine enrobée de chocolat noir 70%
- 12 NOUVEAU PALET CARDAMOME Ganache noire à la cardamome du Guatemala, enrobée de chocolat noir 70%
- 13 PALET SEL BLEU Ganache lait au sel bleu d'Iran enrobée de chocolat au lait
- 14 NOUVEAU PALET POIVRE LONG Ganache noire au poivre long d'Indonésie, enrobée de chocolat noir 70%
- 15 NOUVEAU PALET ANIS VERT Ganache lait à l'anis vert de Syrie, enrobée de chocolat au lait
- 16 PALET FÈVE TONKA Ganache noire à la fève tonka du Brésil enrobée de chocolat noir 70%
- 17 PALET HIBISCUS Ganache au chocolat noir, infusée de fleurs d'hibiscus du Sénégal, enrobée de chocolat noir 70%
- 18 PALET THÉ AU JASMIN Ganache au chocolat noir, infusée au thé au Jasmin Chung Hao de Chine, enrobée de chocolat noir 70%
- 19 PALET YLANG-YLANG CITRON VERT Ganache au chocolat noir à la fleur d'ylang-ylang des Comores et au citron vert d'Amérique du Sud.
- 20 PALET MIMOSA ANANAS Ganache au mimosa et à l'ananas des Philippines ou du Costa Rica, enrobée de chocolat au lait
- 21 PALET THÉ ROUGE Ganache au thé rooibos d'Afrique du Sud et fleur de mauve, enrobée de chocolat noir 70%
- 22 PALET YLANG-YLANG & FRUIT DE LA PASSION Ganache lait, à la fleur d'ylang-ylang des Comores et à la pulpe de fruit de la passion, enrobée de chocolat au lait
- 23 PALET THÉ VERT Ganache au thé vert Hojicha du Japon enrobée de chocolat noir 70%
- 24 PALET FLEUR D'ORANGER Ganache au chocolat noir à la fleur d'oranger de Tunisie, enrobée de chocolat noir 70%

Initiez vos sens au raffinement du chocolat français, avec des créations de Neuville élégantes et audacieuses. À travers trois familles de palets délicats, découvrez l'alliance parfaite des meilleurs crus de cacao, relevés de délicates notes de fleurs ou d'épices.

COLLECTION INITIATION CHOCOLAT

SANS MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE HYDROGÉNÉE



36 Chocolats

9 Chocolats

25 Chocolats

1 - 90g / Noir et lait | ~~7,80€~~ 7,00€
2 - 250g / Noir et lait | ~~22,20€~~ 19,90€

3 - 360g / Noir et lait / Noir | ~~31,20€~~ 28,10€

COLLECTION LA FRANCE À CROQUER

Du Nord au Sud, de l'Est à l'Ouest, la France regorge de spécialités régionales. À l'heure des fêtes, de Neuville sélectionne pour vous les *confiseries françaises* les plus délicieusement emblématiques.

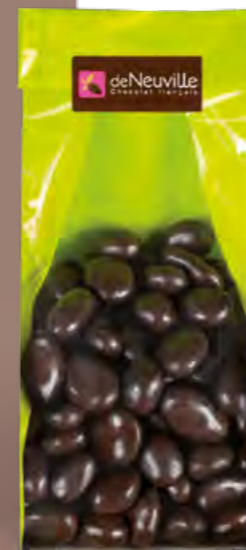


1

2



3



4



Provenant d'une région renommée pour la qualité de ses produits et son art de vivre, les **Sarments du Médoc** sont de *déliçats brins de chocolat* rehaussés du *parfum fruité et gourmand* de la menthe ou de l'orange.

NOUVEAUTÉ

8
1 - COFFRET 20 PÂTES DE FRUITS - 340g | ~~19,20€~~ 15,10€
2 - SACHET ORANGETTES - 145g | ~~7,50€~~ 6,20€

3 - SACHET GRAINS DE RAISINS AU SAUTERNES - 145g | ~~7,50€~~ 6,20€
4 - BOÎTE SARMENTS DU MÉDOC Menthe ou Orange - 125g | ~~8,20€~~ 7,50€

9

COLLECTION PETITES FAIBLESSES

Le chocolat se croque seul ou à plusieurs, à tout instant de la journée. C'est notre péché mignon à tous. Offrez un moment de *pure gourmandise* autour de friandises chocolatées. Délicieusement tentant, savoureusement envoûtant : personne ne pourra y résister...



Avec **Fruits & Chocolat**, découvrez un nouvel assortiment de turbinés au *cœur fondant 100% fruité*. Fraise enrobée de chocolat noir, Abricot enrobé de chocolat au lait ou Figue enrobée de chocolat blanc et lait : un moment de grignotage sain et décomplexé !



- 1 - SACHET AMANDES CANNELLE GIANDUJA - 150g | ~~7,50€~~ 6,20€
- 2 - ASSORTIMENT FRUITS & CHOCOLAT Fraise, Abricot et Figue - 300g | ~~18,50€~~ 17,10€
- 3 - COFFRET FLORENTINS ET CÉRÉALES CROUSTILLANTES - 220g | ~~19,00€~~ 16,90€

COLLECTION PLEINEMENT CHOCOLAT

Tantôt amer, tantôt acide, fruité ou caramélisé : découvrez l'étendue des *saveurs du cacao*, à travers nos Carrés Dégustation et leurs recettes inédites.



- 1 - COFFRET NAPOLITAINS - 120g | ~~13,00€~~ 10,90€

LES INCONTOURNABLES DE NOËL

De Neuville vous propose une *revue éblouissante* des grands incontournables de la fin d'année.

Truffles, Marrons, Papillotes et bien plus encore : ils sont tous au rendez-vous de Noël.



1

2



SANS MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE HYDROGÉNÉE

3

4

5

- 1 - ÉTUI PAPILOTTES - 12 papillottes | ~~6,00€~~ 4,60€
- 2 - COFFRET DE NOËL - 250g | ~~16,00€~~ 13,90€

- 3 - COFFRET DOUCEURS EXQUISES Truffles fantaisies - 250g | ~~14,80€~~ 13,30€
- 4 - COFFRET DOUCEURS EXQUISES 9 Marrons glacés entiers de Naples | ~~17,90€~~ 16,30€
- 5 - COFFRET DOUCEURS EXQUISES Marrons glacés en morceaux - 250g | ~~13,70€~~ 12,50€

PETIT PAPA NOËL...

Le chocolat est depuis toujours la gourmandise préférée des enfants. Cette année, c'est *sous une neige enchantée* que de Neuville réunit tous les enfants pour attendre patiemment le Père Noël. Bonhomme de Neige, Ours blanc du Grand Nord ou boules scintillantes, il sera bien difficile de résister jusqu'au 25 décembre...

SANS COLORANTS
AZOÏQUES



1



2

NOUVEAUTÉ



3

NOUVEAUTÉ



4

NOUVEAUTÉ

1 - SACHET PÈRE NOËL LAIT Moulage lait 13 cm et friture noir et lait - 70g | ~~4,90€~~ 4,10€
2 - BOULE DE NOËL Lentilles chocolatées - 40g | ~~2,90€~~ 2,50€

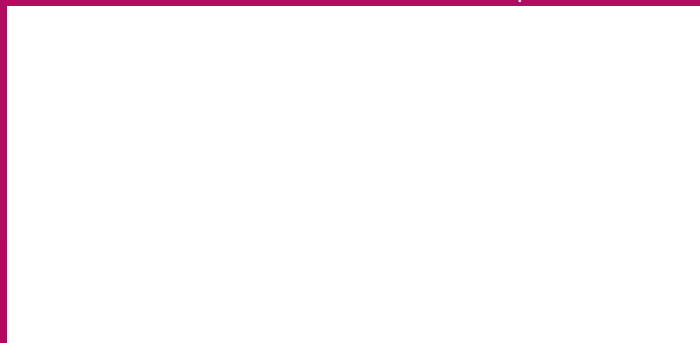
3 - BOÎTE OURS BLANC Boules gianduja lait et papillottes - 80g | ~~4,90€~~ 4,00€
4 - SACHET BONHOMME DE NEIGE Moulage lait 9 cm et friture noir et lait - 80g | ~~5,90€~~ 5,00€



deNeuville
Chocolat français



Les coordonnées de votre boutique



www.deneuville.fr

