Pâques

— COLLECTION 2023 —

100%
FABRIQUÉ EN FRANCE
SANS HUILE DE PALME

deNeuville
Chocolat français

À Pâques,

ENTREZ DANS L'UNIVERS
MERVEILLEUX DE NEUVILLE

100%
FABRIQUÉ EN FRANCE
SANS HUILE DE PALME

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.

A 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.

A 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 ?

Nos moulages

POUR PETITS ET GRANDS GOURMANDS

Ne sont-ils pas à croquer nos petits animaux ?
Leurs yeux malicieux les rendent totalement irrésistibles, ils feront fondre les grands et petits gourmets !
Toute notre collection de moulages est décorée à la main avec des colorants 100% naturels.

TOUS NOS MOULAGES sont garnis de petits chocolats et œufs de Pâques*

1. Titi
LE TIGRE
Chocolat au lait 34%
10 cm (120g)

2. Sarah
LA LICORNE
Chocolat au lait 34%
11 cm (150g)

* Les poids indiqués sont les poids des moulages garnis.

DÉCORÉ À LA MAIN
COLORANTS NATURELS
100%
FABRIQUÉ EN FRANCE
SANS HUILE DE PALME
Nos petits secrets
Tous nos moulages sont emballés dans des sachets aux finitions soigneusement réalisées.
3. Raymond
LE DRAGON
Chocolat au lait 37%
13 cm (150g)
4. Monsieur Lapin
AU NŒUD PAPILLON
Chocolat au lait 34%
14 cm (100g)
5. Madame Lapin
ET SA FLEUR
Chocolat au lait 34%
13 cm (100g)
Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles.

Nos moulages
INCONTOURNABLES

Qui de l'œuf ou de la poule était caché le premier ? L'œuf, symbole de fertilité et de renaissance, était traditionnellement caché. Il a rapidement été rejoint par ses plus proches parents, la poule et le coq. Puis, au fil de l'imagination des chocolatiers, canards, lapins, mais aussi des animaux féériques les ont accompagnés…

TOUS NOS MOULAGES sont garnis de petits chocolats et œufs de Pâques*

6. Boul' La poule
Chocolat au lait 34%
10 cm (125g)

7. Boul' La poule
Chocolat noir 60%
10 cm (125g)

8. Éliot
LE LAPIN CAROTTE
Chocolat au lait 34%
13 cm (105g)

* Les poids indiqués sont les poids des moulages garnis, sauf le lapin blanc vendu non garni.

DÉCORÉ À LA MAIN

COLORANTS NATURELS

100% FABRIQUÉ EN FRANCE SANS HUILE DE PALME

9. Lapin blanc

Chocolat blanc 30%

9 cm (45g)

Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles.

Nos petits secrets

MAIS AU FAIT, COMMENT FABRIQUE-T-ON UN MOULAGE ?

1. Peindre les détails

Le chocolatier commence par peindre les différents détails colorés du moulage dans le fond du moule.

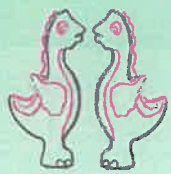
2. Figer les détails

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 séchée, 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.

Nos œufs de Pâques

À CACHER !

S'il est un cadeau incontournable à Pâques c'est bien l'œuf... On ne peut pas dire que son histoire soit une coquille vide ! Dans l'Antiquité déjà il était le cadeau idéal, symbole de vie. Il a ensuite été conservé bien décoré pour éviter toute tentation pendant la période de Carême. Ce n'est qu'au 19ème siècle, lorsque le cacao devient plus accessible, que les chocolatiers commencent à confectionner des œufs en chocolat. Une tradition qui ne s'est pas perdue… pour le plus grand bonheur de nos papilles.

10. Œuf craquelé

Chocolat noir 60%

12 cm (150g)

11. Œuf craquelé

Chocolat au lait 34%

12 cm (150g)

100%
FABRIQUÉ EN FRANCE
SANS HUILE DE PALME

* Les poids indiqués sont les poids des moulages garnis, sauf le lapin mendiant [illegible]

TOUS NOS MOULAGES
sont garnis de petits chocolats et œufs de Pâques*

Nos petits secrets

Le gianduja, avez-vous déjà goûté ? Originaire du Piémont en Italie, le gianduja est un délicieux chocolat au lait mélangé avec des noisettes finement broyées. On le reconnait à sa texture ultra fondante !

12. Oeuf pop-corn

Chocolat au lait 33%
12 cm (165g)

Une coque épaisse et bien craquante de chocolat au lait incrustée d'éclats de pop-corn très gourmands

13. Coffret Les 3 oeufs cachés (135g)

DES ŒUFS LUDIQUES ET GOURMANDS À DÉCORTIQUER SANS PLUS ATTENDRE !

Gianduja fondant au bon goût de noisette, dans une véritable coquille d'œuf !

14. Lapin façon mendiant*

Chocolat noir 72%
13 cm (90g)

ÇA FOND ET ÇA CROQUE !

Chocolat noir intense orné d'éclats de noisettes et bâtonnets d'amandes torréfiées

Les petites douceurs

POUR (SE) FAIRE PLAISIR À
TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE !

15. Bouchée gourmande (20g)

Chocolat au lait 37% et éclats d'amandes croquants

16. Etui de Pâques (80g)

Garni de délicieux petits sujets de Pâques, œufs praliné et ganache, et bouchée pralinée aux éclats de biscuit

17. Sachet de 8 irrésistibles bouchées (115g)

NOS IRRÉSISTIBLES BOUCHÉES DE PÂQUES

Praliné noisettes et éclats de biscuits enrobé de chocolat au lait

Ganache onctueuse au caramel enrobée de chocolat noir

Dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles.

Quelques-unes de nos recettes incontournables

À DÉCOUVRIR DANS NOS COMPOSITIONS

100%
FABRIQUÉ EN FRANCE
SANS HUILE DE PALME

18. Sachet d'oeufs gourmands
(150g)

CHOCOLAT AU LAIT PRALINÉ AMANDES & NOISETTES

CHOCOLAT NOIR PRALINÉ AMANDES & NOISETTES

LAPIN CHOCOLAT AU LAIT COEUR CARAMEL FILANT

LE PRALINÉ PETILLANT
Praliné pétillant dans une coque de chocolat au lait

LE PRALINÉ CHOCOLAT NOIR
Praliné amandes & noisettes dans une coque de chocolat noir

LE GANACHE NOIR
Ganache noire fondante dans une coque de chocolat noir

LE PRALINÉ CHOCOLAT AU LAIT
Praliné amandes & noisettes dans une coque de chocolat au lait

Les instants gourmands

À OFFRIR

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

19. Coffret œuf de Pâques (255g)

20. Ballotin de Pâques (255g)

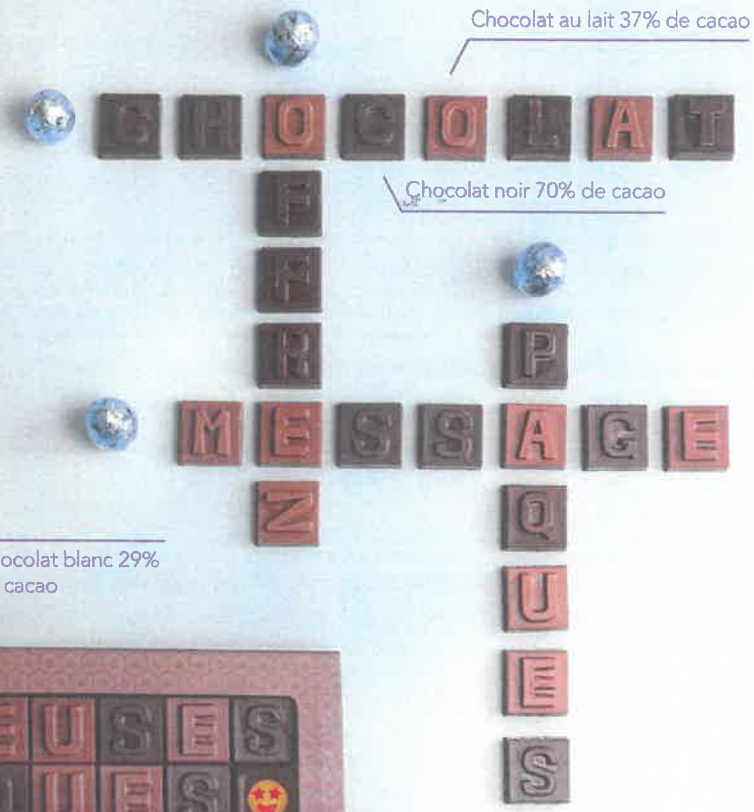
21. Grand plateau coloré (365g)

100% FABRIQUÉ EN FRANCE SANS HUILE DE PALME

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

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.



Envie d'un message personnalisé ?

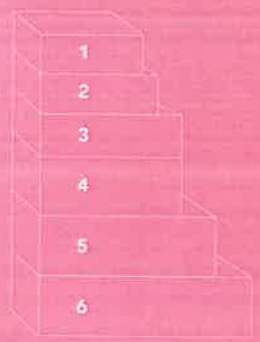
CONTACTEZ-NOUS POUR COMPOSER VOTRE MESSAGE !

+ tous les chiffres disponibles de 0 à 9

22. Message « Joyeuses Pâques »
(80g)

La collection Tellement Français

100% FABRIQUÉ EN FRANCE SANS HUILE DE PALME



23. Ballotin 230g - 23 chocolats
24. Ballotin 350g - 35 chocolats
25. Ballotin 510g - 50 chocolats
26. Ballotin 640g - 64 chocolats
27. Ballotin 820g - 80 chocolats
28. Ballotin 1kg - 100 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 petits secrets

Vous vous demandez sûrement comment sont fabriqués vos bonbons de chocolat « Créatifs » ? On vous raconte nos petits secrets !

1. On moule

Décors du fond 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... C'est long mais tellement bon !

LES INCONTOURNABLES

Ne passer 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 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'AMAN
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

Redécouvrez toutes les richesses gastronomiques de la France

LE CAMARGUAIS
Ganache noire intense à la pointe de sel, enrobée de chocolat noir orné d'éclats de riz soufflé croustillant

LE NANTAIS NOUVEAU
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 chicorée 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 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

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
Irresistible caramel filant, dans une coque noire

L'ENVOÛTANT
Praliné amandes et noisettes aux éclats de graines de courge caramélisées dans une coque lait

LES PÂTISSIERS

Découvrez la pâtisserie française revisitée

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 NOUVEAU
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

FLASHEZ CE COQ
ET RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS SUR NOS DÉLICIEUX CHOCOLATS

deNeuville
Chocolat français

POUR OFFRIR AVEC PLUS DE PLAISIR...
PENSEZ AU SAC CADEAU !

INFORMATIONS PRATIQUES
Une question sur les délais et les modalités de livraison ?
Prenez contact avec votre boutique De Neuville.

Contactez-nous

deNeuville
Chocolat français
24 rue de l'Aspic
30000 NIMES
Tél. : 04 66 67 13 10
de.neuville.nimes@sfr.fr

www.deneuville.fr

VIVONS GOURMANDS

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.

CATALOGUE PAPIER