

CADEAUX DE
FIN D'ANNÉE
Gourmands



deNeuville
Chocolat français

2020




deNeuville
Chocolat français

POUR NOUS, LA VIE SE DOIT D'ÊTRE VÉCUE AVEC GOURMANDISE !

Et ce chaque jour : pas besoin d'occasions exceptionnelles pour (se) faire plaisir.
Depuis 1884, nous nous attachons à mettre notre savoir-faire au profit du palais des gourmets.

Nous souhaitons incarner cet épicurisme propre à la France :

l'art de vivre, le plaisir de la bonne chère et plus largement une jolie façon de profiter de la vie.

Gâtez vos proches, vos collègues ou tous ceux que vous souhaitez remercier après cette année hors du commun.

Nous vous promettons un moment de pure gourmandise et de joie de vivre à la française.

Vous souhaitez nous rencontrer ?

N'hésitez pas à découvrir l'une de nos 150 boutiques et rencontrer nos équipes de passionnés
qui vous feront découvrir tous nos délicieux petits plaisirs.

DE NEUVILLE, VIVONS GOURMANDS



Nos actions

• L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE •

Toutes nos confiseries sont produites en France, dans chaque région selon le savoir-faire traditionnel local. Par exemple, nos caramels au beurre salé sont confectionnés en Bretagne, nos nougats à Montélimar etc...

• CHASSONS LES ADDITIFS ! •

Depuis 2017, nous avons divisé par deux la liste d'ingrédients de nos bonbons de chocolat. L'huile de palme est supprimée de nos produits depuis 2017. Nos couvertures sont 100% pur beurre de cacao.



L'huile de palme est supprimée de nos produits depuis 2017.



Tous nos chocolats de couverture sont 100% pur beurre de cacao.



Depuis le 1^{er} janvier 2019, nous nous engageons à ne plus utiliser le colorant E171 (dioxyde de titane) dans nos produits.

**COLORANTS
NATURELS** 

Notre plan d'action : continuer à utiliser toujours moins d'additifs et de conservateurs, notamment en supprimant les colorants azoïques.



1. NOS CHOCOLATS TELEMENT FRANÇAIS

LES CRÉATIFS

Partez à la découverte
de nouvelles saveurs et textures



L'INSOLITE
Irrésistible caramel
filant, dans une
coque noire



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



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



L'INCROYABLE
Délicieuse
ganache lait
alliée au fruit de
la passion, dans
une coque lait



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



LES PÂTISSIERS

Découvrez la pâtisserie
française revisitée



**LA POIRE
BELLE-HÉLÈNE**
Ganache gourmande
au chocolat blanc
parfumée à la poire,
dans une coque noire



LE FRAMBOISIER
Mousse légère
et craquante à la
framboise, dans une
coque blanche



LE PARIS-BREST
Gianduja torréfié aux éclats
de noisettes crouquantes
et caramélisées, dans
une coque lait



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



**LA TARTE CITRON
MÉRINGUÉE**
Ganache blanche au
citron et éclats
crouquants de meringue,
dans une coque lait



**LE FONDANT
CHOCOLAT ORANGE**
Ganache noire
fondante à l'orange
dans une coque noire



L'OPÉRA
Ganache noire fondante
au café, dans une
coque noire

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 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



LE CH'TI
Fine ganache lait
relevée de chicorée
corsée



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



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



LE BASQUE
Ganache noire de
caractère au piment
d'Espelette

LES INCONTOURNABLES

Ne passez pas à côté
des grands classiques chocolatiers



**LE PRALINÉ
INTENSE LAIT**
Praliné pur amandes,
délicat et savoureux



LE GIANDUJA
Gianduja irrésistiblement
fondant pur noisettes



**LE PRALINÉ
INTENSE NOIR**
Praliné pur noisettes,
puissant et fondant



**LE PRALINÉ
INTENSE BLANC**
Praliné gourmand
amandes et noisettes
délicatement torréfiées



LE PALET NOIR
Ganache noire
onctueuse, enrobée de
chocolat noir



LE PALET LAIT
Ganache noire
onctueuse, 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

Nos livrets de recettes
sauront guider vos
préférences dans notre
assortiment de
bonbons de chocolat

AUSSI BEAUX QUE BONS !

Flashez ce code et découvrez
notre site



Tous nos ballotins arrivent aussi beaux que bons !
Grâce à nos tests de transport, nous vous garantissons que
vous pourrez savourer vos chocolats en parfait état.

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

*Existe en TOUT NOIR ou en TOUT LAIT



2. OFFREZ UN VOYAGE EXCEPTIONNEL

LES PALETS PURES ORIGINES

De délicieuses ganaches aux chocolats pures origines, issus des plus grands crus de cacao



PALET EQUATEUR
Ganache noire pur Equateur



PALET MADAGASCAR
Ganache noire pur Madagascar



PALET SAO TOMÉ
Ganache noire pur Sao Tomé



PALET ST DOMINGUE LAIT
Ganache noire Criollo pur St-Domingue enrobée de chocolat au lait



PALET VENEZUELA
Ganache lait pur Venezuela



PALET ST DOMINGUE NOIR
Ganache noire Criollo pur St-Domingue enrobée de chocolat noir



PALET TANZANIE
Ganache noire pur Tanzanie



LES PALETS FLEURS

De fondantes ganaches infusées avec des fleurs provenant du monde entier



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



PALET FLEUR D'ORANGER
Ganache noire à l'extrait de fleur d'oranger de Tunisie



PALET THÉ VERT
Ganache au thé vert Hojicha du Japon



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



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



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 CAFÉ
Ganache noire au café des Indes

LES PALETS ÉPICES

De délicieuses ganaches associées aux épices les plus parfumées



PALET SEL BLEU
Ganache lait au sel bleu d'Iran



PALET SAFRAN
Ganache noire à l'extrait de safran d'Inde



PALET CARDAMOME
Ganache noire à la cardamome du Guatemala



PALET POIVRE LONG
Ganache noire au poivre long d'Indonésie



PALET GINGEMBRE
Ganache noire infusée au gingembre confit de Chine



PALET VANILLE
Ganache lait à la vanille de Madagascar



PALET MANGUE ÉPICÉE
Ganache noire à la mangue d'Inde, au gingembre et à la coriandre

Nos livrets de recettes sauront guider vos préférences dans notre assortiment de bonbons de chocolat

EXPLOREZ NOS GRANDS CRUS

Une sélection des grands crus de chocolat, avec des ingrédients pures origines, associés aux douces tonalités florales ou à des notes plus épicées. Un raffinement à chaque bouchée.

6. Coffret 9 palets (90g)

6A. Assortiment panaché noir et lait

6N. Assortiment noir



7. Coffret 25 palets (250g).

7A. Assortiment panaché noir et lait

7N. Assortiment noir



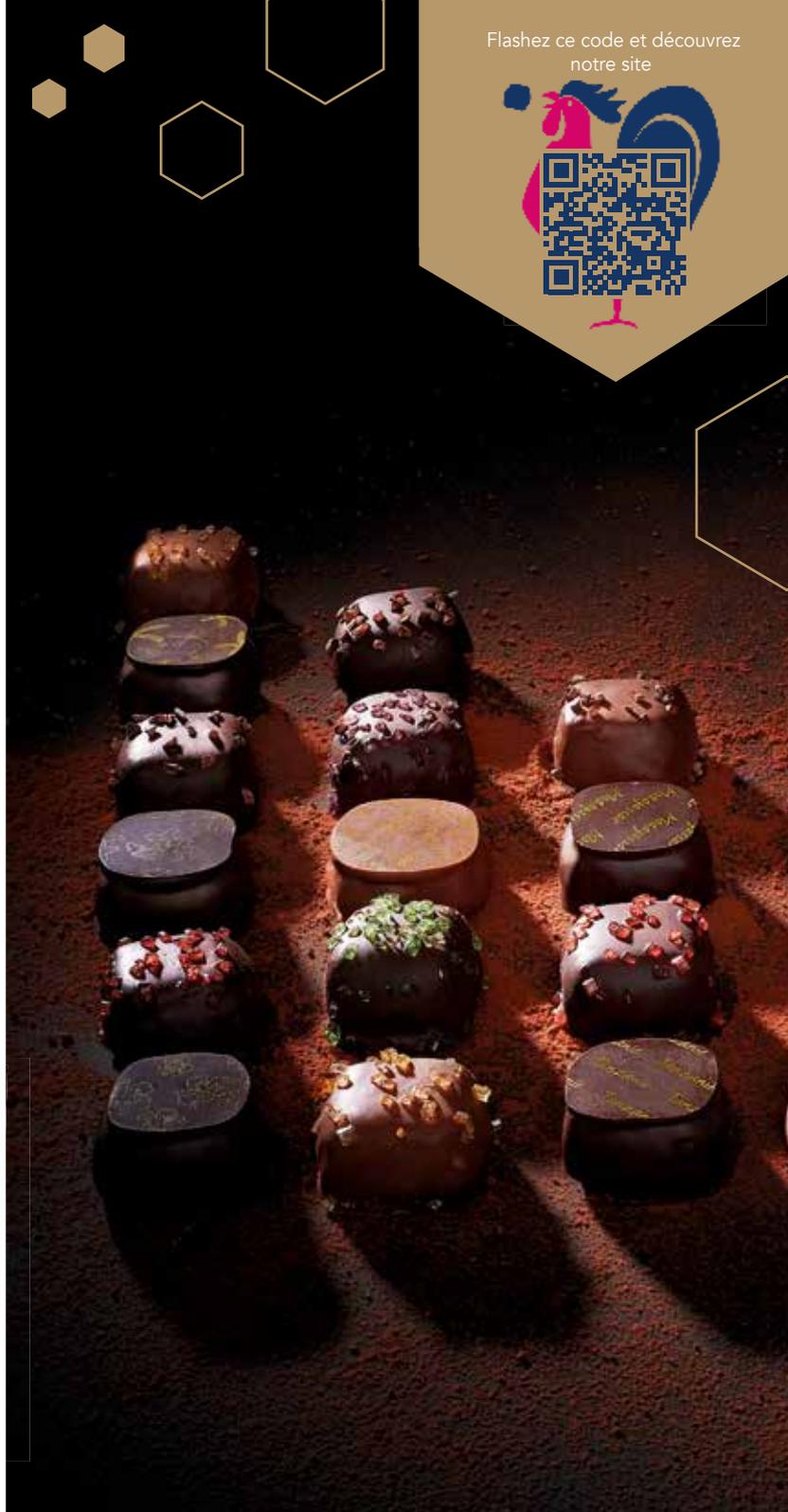
8. Coffret 36 palets (360g)

8A. Assortiment panaché noir et lait

8N. Assortiment noir



Flashez ce code et découvrez
notre site



3. DITES-LE EN CHOCOLAT

NOS MESSAGES EN CHOCOLATS



9. Message
«Joyeux Noël»
(80g)



10. Message
«Joyeuses fêtes»
(80g)



11. Message
«Excellente année 2021»
(150g)

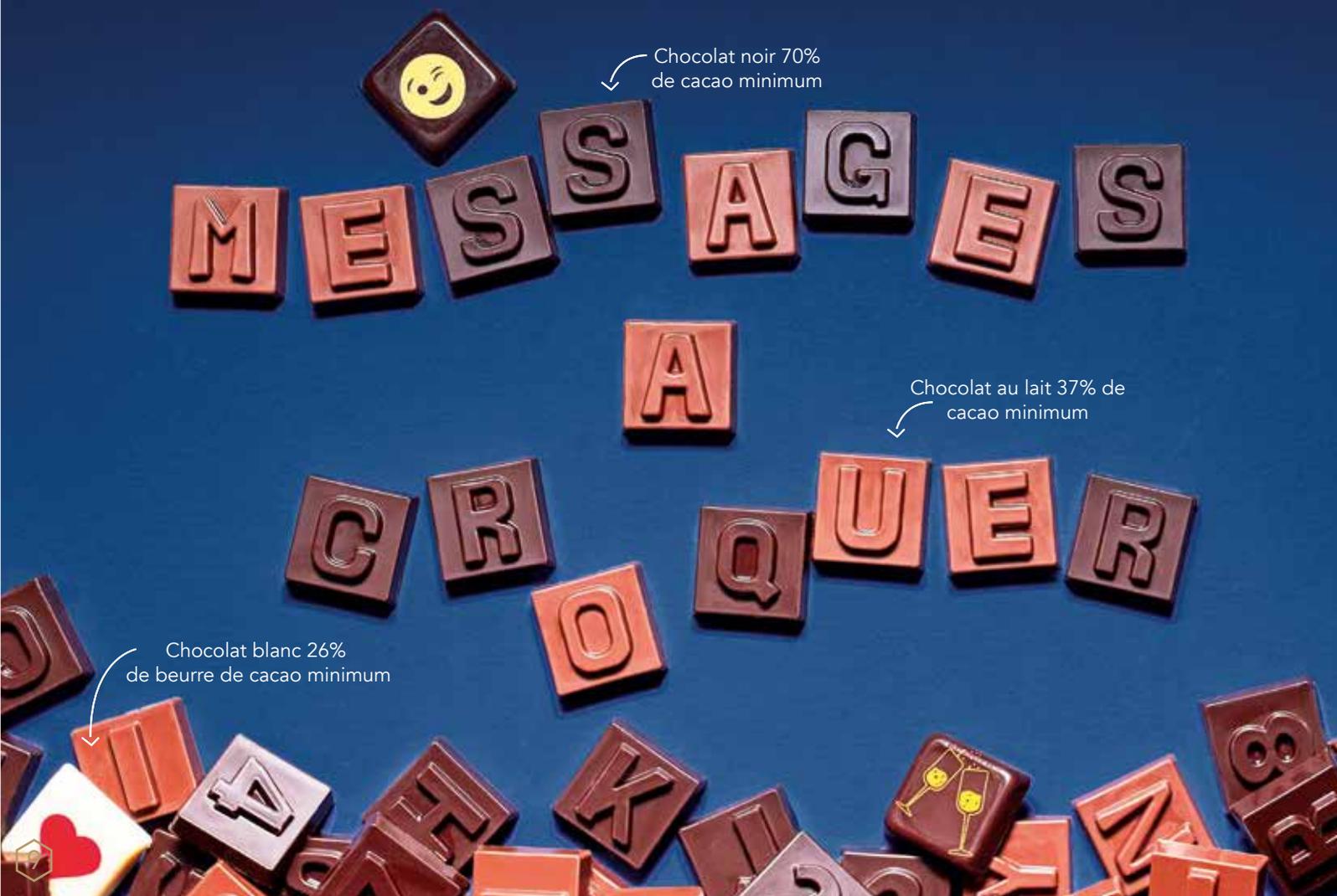


ÉDITION LIMITÉE : chocolat blond
(chocolat blanc caramélisé, 32% de beurre de cacao)

PENSÉE CHOCOLATÉE



Une idée, un songe, un mot doux, ou peut-être simplement un remerciement, un Joyeux Noël à offrir. Notre alphabet en chocolat vous permettra de laisser libre cours à votre imagination. Délicieusement original, ce message ne sera pas lu très longtemps...



Chocolat noir 70%
de cacao minimum

Chocolat au lait 37% de
cacao minimum

Chocolat blanc 26%
de beurre de cacao minimum

4. UN CADEAU REMARQUABLE

LES COFFRETS DE NOËL



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

13. Grand coffret de Noël garni de fins chocolats et de mendiants au chocolat noir, lait ou blanc (495g) répartis sur 2 couches.

TRUFFES ET MARRONS



14. Coffret truffes véritables (250g)

Elles sont truffées de bons ingrédients pur beurre de cacao et chocolat 58% pour une texture tendre et fondante.

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

Un goût franc et intense de châtaigne grillée.

16. Sachet de 4 marrons glacés «Naples» (env. 75 g)

DES MARRONS D'EXCEPTION

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 castanéculteurs 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.



5. CHOUETTE, J'AI ÉTÉ SAGE !

MON PREMIER MUG



17. Petit mug chocolat (135g)
Mug 100% naturel en bambou garni de boules en chocolat et de papillotes en chocolat

BERLINGOT RIGOLO



18. Boîte berlingot (60g)
Garnie de boules en chocolat et de papillotes en chocolat

UNE GUIMAUVE DANS LES ÉTOILES



19. Sachet assorti de 16 guimauves enrobées de chocolat lait et noir



UN BALLOTIN POUR
LES BAMBINS



LA HOTTE DU
PÈRE NOËL



21. Ballotin garni de boules en
chocolat, de petits chocolats de Noël et
d'un mini père Noël en chocolat (145g)

CHOUETTE
HULOTTE OU
PAPILLOTES



20. Assortiment de
papillotes chocolatées (300g)

PÈRE NOËL À
CROQUER



22. Mini Père Noël (25g)
en chocolat au lait

23. Père Noël et sa hotte (90g)
en chocolat au lait
+ 9 fritures noir, lait, blanc
(poids total 135g)



Dans la limite des stocks disponibles - Photos non contractuelles

6. DÉCOUVREZ ET SUCCOMBEZ



NOS SPÉCIALITÉS



24. Réglette de 6 tranches d'oranges confites trempées dans le chocolat (env. 90g)

25. Réglette garnie de délicieux calissons à base de pâte d'amande au melon confit nappée de glace royale (10 unités 115g)



LE CARRÉ FRUITÉ



Cassis



Clémentine



Fraise



Pomme verte



Myrtille



Pêche

COFFRET PÂTES DE FRUITS



26. Coffret 20 pâtes de fruits (380g)

Suggestions de parfums.
L'assortiment peut varier.



7. À TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE



À GRIGNOTER



27. Lot de 2 tablettes dégustation grand cru 70 % de cacao de la maison «BONNAT».
«Madagascar» : cacao blond et doux de l'océan Indien, fruité, bien équilibré.

«Puerto Cabello Vénézuéla» :
Remarquable par sa finesse et son parfum tonique.
Ce Vénézuéla parfume longtemps le palais...
(poids net 2x100g)

RONDE GOURMANDE



28. Boîte en métal garnie de mendiants au chocolat noir, lait et blanc et de billes de céréales soufflées enrobées de chocolat noir et lait. (220g)

Allez-y, c'est permis !



8. UNE PAUSE CHOCOLAT ?

NOS RECETTES DE NAPOLITAINS



Chocolat au lait 37% à la fleur de sel



Chocolat lait 40% au goût crémeux et cacao



Chocolat noir 75% au goût torréfié et fruité



Chocolat noir 60% à la clémentine



Chocolat noir 66% au goût frais et acidulé



Chocolat noir 85% au goût amer et boisé

Goûtez aux origines du chocolat. Acidulé de Madagascar, fruité de Tanzanie, lacté du Mexique, découvrez les goûts de nos napolitains.



29. Réglette 20 Napolitains (100g)



9. UN TOUR DU PATRIMOINE FRANÇAIS

NOS SACHETS



30. Sachet orangettes
(160g)



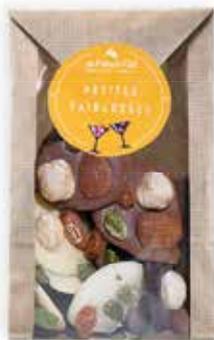
31. Sachet nougats
(150g)



32. Sachet raisins
au Sauternes
(160g)



33. Sachet liqueurs
(170g)



34. Sachet minis
mendiants
(125g)



35. Sachet de 10 Pâtes
d'amande
(env.140g)

NOS BOUCHÉES GOURMANDES



36B. Rocher blanc
(40g)

36L. Rocher lait
(40g)

36N. Rocher noir
(40g)

Un cœur fondant de praliné noisette sous une couverture de chocolat blanc, lait ou noir, parsemée d'éclats d'amandes croquants.

LES BUCHES PÂTE D'AMANDE ENROBÉE



37N. Chocolat NOIR (45g)

37L. Chocolat LAIT (45g)

10. NOS PETITS PRIX

CONVIVES DE TABLES



38. Mini ballotin garni de 3 chocolats (30g)



39. Lot de 2 cubes blanc/or déco pois garni 1 chocolat, 1 boule pliée et 2 papillotes chocolat (2 x 40g)



41. Tube de 7 palets chocolat 70% de cacao personnalisés thème fêtes

42. Sachet de palets chocolat 70% de cacao personnalisés thème fêtes 110g (env. 35 unités)



Idéal pour décorer vos tables de réveillons de façon originale et gourmande

40. Boule PVC transparente «Joyeuses Fêtes» garnie 3 chocolats et 2 billes céréales (34g)



CONTACTEZ-NOUS

2 magasins à Limoges pour mieux vous servir :



7, rue Othon Péconnet
(proche Halles Centrales)
Tél : 05 55 33 34 40



5, rue Saint-Martial
(face à la place de la République)
Tél : 05 55 34 67 11

Franck GRAVELEAU

Fax : 05 55 34 61 34

franck.graveleau049@orange.fr



deNeuville
Chocolat français

www.deneuvillelimoges.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.



Imprimerie ATELIER GRAPHIQUE - Limoges • 05 55 50 68 22 - REF23676

