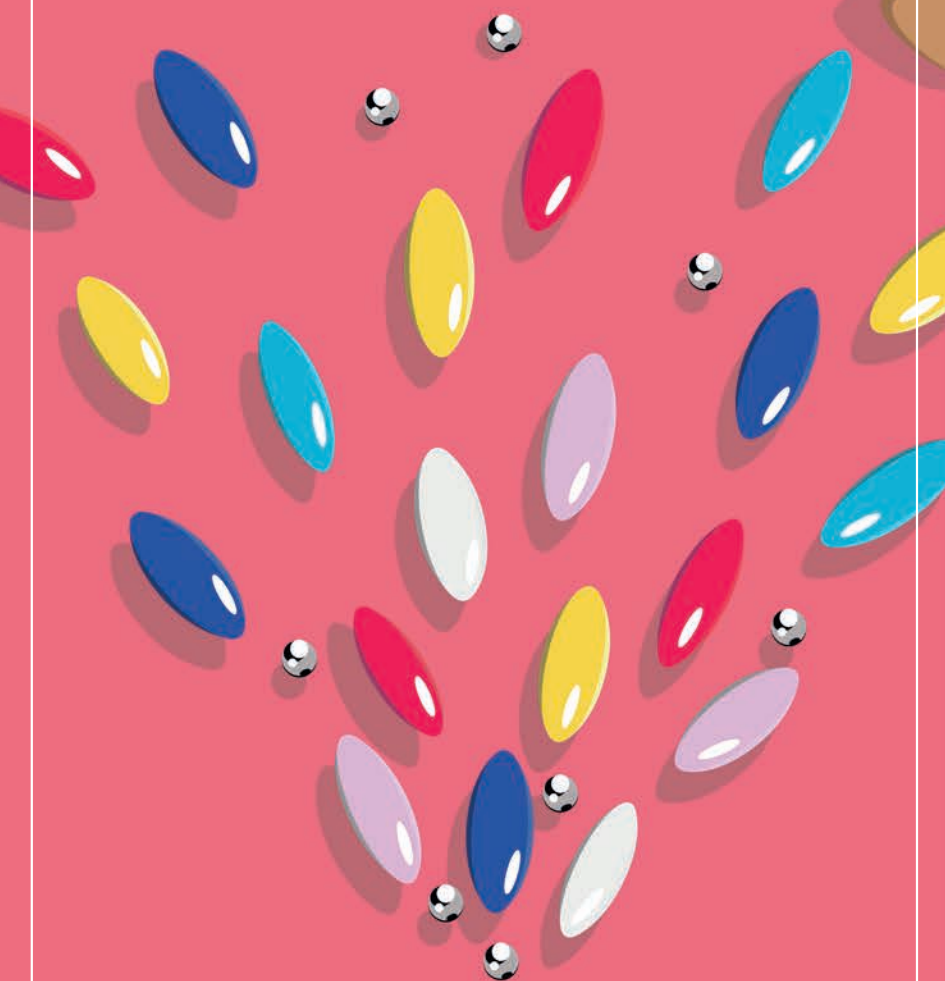


Collection DRAGÉES



deNeuville
Chocolat français

VIVONS GOURMANDS

Le savoir faire 100% Français

Le souci de la qualité est au cœur de notre raison d'être. Rigoureusement sélectionnées, toutes nos dragées sont 100% fabriquées en France avec des amandes Avola ou Catalanes et 70% de cacao pour les dragées chocolat.



Service Clé en main

Dégustez, imaginez, créez... puis venez simplement retirer vos compositions de dragées en boutique. C'est votre commerçant qui s'occupe de la réalisation !

Une offre Sur-mesure

Profitez du savoir-faire de nos commerçants pour créer vos compositions uniques de dragées.

 Les conseils de votre commerçant

Crédit illustration : Bahar

Soyez originaux

OSEZ LA GOURMANDISE

Et pourquoi pas ? Changez de la dragée avec nos DÉLICIEUSES SPÉCIALITÉS.

NOS GOURMANDISES DE CHOCOLAT



LES RAISINS AU
SAUTERNES

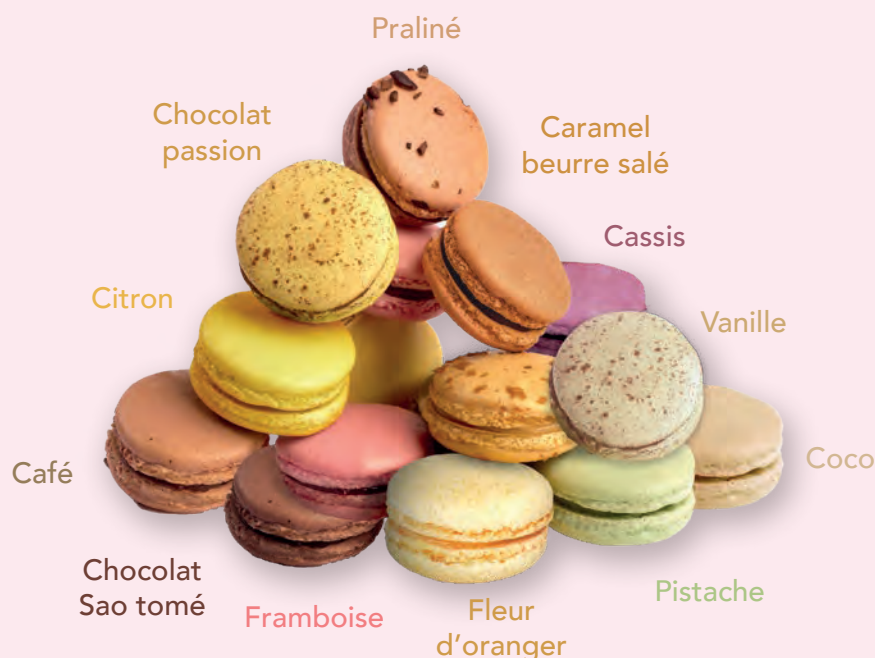
Produits emblématiques chez de Neuville, ces raisins sont délicatement macérés dans du Sauternes puis nappés d'un délicieux chocolat noir à 70% de cacao.



LES AMANDES
OU NOISETTES ENROBÉES

De délicieuses amandes ou noisettes torréfiées et enrobées d'une généreuse couche de chocolat.

NOS SAVOUREUX MACARONS



Le secret de nos irrésistibles macarons ? Une véritable meringue à la française garnie de délicieuses ganaches ou confitures. Vos invités vont forcément succomber !

Le savoir faire 100% Français

Le souci de la qualité est au cœur de notre raison d'être. Rigoureusement sélectionnées, toutes nos dragées sont 100% fabriquées en France avec des amandes Avola ou Catalanes et 70% de cacao pour les dragées chocolat.



Service Clé en main

Dégustez, imaginez, créez... puis venez simplement retirer vos compositions de dragées en boutique. C'est votre commerçant qui s'occupe de la réalisation !

Une offre Sur-mesure

Profitez du savoir-faire de nos commerçants pour créer vos compositions uniques de dragées.

Les conseils de votre commerçant



Crédit illustration : Bahar

Étape 1 - suite CHOIX DES DRAGÉES RECETTES

LES AMANDES



Les Avola

C'est en Sicile, dans le petit village d'Avola que sont récoltées les amandes les plus rares et les plus parfumées.

Les Catalanes

Confectionnées avec des amandes d'Espagne, ces dragées renferment un savoureux cœur d'amande charnue.

La Prestige

①

La Supérieure

① 2 10 15

① 2

LES CHOCOLATS 70% DE CACAO



Les formes classiques

① 3 5 6 7 8 9 11 12 13
14 16 19 21 22 23



Les formes cœurs

① 6 7 16 24

LES GOURMANDES



Les cœurs coulants

25 26 27

Une coque en chocolat noir qui renferme un cœur fruité



Les cœurs caramel

① 3 4 7 8 17 18 20

Pour une explosion de gourmandise



Les cœurs guimauves

①

Pour plonger dans la douceur de l'enfance

Nouveau LES CŒURS COULANTS

Une coque en chocolat noir qui renferme un cœur gourmand

FRAMBOISE



CAFÉ



ORANGE



Photo non contractuelle

Les 3 étapes
POUR UNE COMPOSITION
SUR MESURE

Étape 1
CHOIX DES DRAGÉES
COULEURS

Étape 1 - suite
CHOIX DES DRAGÉES
RECETTES

Étape 2
CHOIX DES CONTENANTS

Rendez-vous dans votre boutique de Neuville pour connaître toutes les possibilités. Voici déjà quelques idées...

Étape 3
LA PERSONNALISATION
ACCESSOIRES

1 VOS
DRAGÉES



2 VOTRE
CONTENANT



3 VOTRE PERSONNALISATION



Et venez retirer simplement en boutique
votre composition

LA PALETTE

1 Blanc	10 Rose	19 Vert anis
2 Ivoire	11 Lilas	20 Vert pomme
3 Jaune soleil	12 Bleu lagon	21 Gris
4 Passion	13 Bleu outremer	22 Taupe
5 Mandarine	14 Bleu marine	23 Or
6 Rouge	15 Bleu	24 Argent
7 Framboise	16 Turquoise	25 Goût orange
8 Fushia	17 Bleu caraïbes	26 Goût framboise
9 Rose Nacarot	18 Vert indien	27 Goût café

LES CŒURS COULANTS

LES AMANDES



Les Avola
C'est en Sicile, dans le petit village d'Avola que sont récoltées les amandes les plus rares et les plus parfumées.

Les Catalanes
Confectionnées avec des amandes d'Espagne, ces dragées renferment un savoureux cœur d'amande charnue.

La Prestige

1

La Supérieure

1

2

10

15

1

2

LES CHOCOLATS 70% DE CACAO



Les formes classiques

1 3 5 6 7 8 9 11 12 13
14 16 19 21 22 23



Les formes cœurs

1 6 7 16 24

LES GOURMANDES



Les cœurs coulants

25 26 27

Une coque en chocolat noir qui renferme un cœur fruité



Les cœurs caramel

1 3 4 7 8 17 18 20

Pour une explosion de gourmandise



Les cœurs guimauves

1

Pour plonger dans la douceur de l'enfance

— NAISSANCE —



38g



15g



35g

— BAPTÊME —



56g



20g



44g

— MARIAGE —



58g



48g



14g

— ANNIVERSAIRE —



16g



20g



24g

— DÉPART EN RETRAITE —



41g



66g



37g

...Ou laissez parler votre créativité
et apportez votre contenant !



Photo non contractuelle

LES PENDENTIFS



LES STICKERS



LES RUBANS

Blanc
Lilas
Jaune
Gris
Vert Pomme
Bleu
Fushia
Marron
Bleu marine
Rose ballerine

L'ÉTIQUETTE

Bienvenue
Jade
9 Avril 2019

Sacha & Ambre
25 AOÛT 2019

BAPTÊME DE
Pierre
18 Février 2019

Poids indicatifs.



Photo non contractuelle



POUR UNE CÉRÉMONIE RÉUSSIE

1 PRENEZ DE L'AVANCE !

Trois semaines sont nécessaires à votre commerçant pour préparer votre commande sereinement.

2 RÉGALEZ VOS INVITÉS

Parfait en cadeau d'assiette ou à offrir à la fin de la cérémonie ! Pour régaler vos invités, pensez à prévoir un grand plat avec des dragées en dégustation pour tous les gourmands, petits et grands (comptez 7-8 dragées par personne).

RENDEZ-VOUS EN BOUTIQUE...
VOTRE COMMERÇANT
S'OCCUPE DE TOUT !

www.deneuille.fr

Rejoignez-nous sur

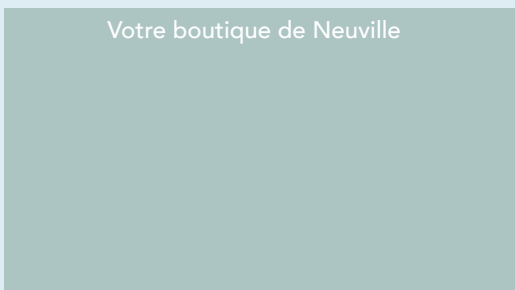


Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

Dans la limite des stocks disponibles.

Photos non contractuelles.

Poids indicatifs.



Ne pas jeter sur la voie publique.



VIVONS GOURMANDS