

Collection

CADEAUX D'AFFAIRES 2021



deNeuville
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.

Notre équipe commerciale est à votre écoute pour vous apporter la solution adaptée à votre projet.

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.



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

COLORANTS NATURELS

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



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

NOS SOLUTIONS DE PERSONNALISATION

Vous souhaitez personnaliser votre cadeau, apposer votre logo, transmettre un message personnalisé... Nous sommes à votre écoute pour réaliser des coffrets chocolats à votre image.

MESSAGE ALPHABET

Nous créons le message de votre choix avec 16 ou 30 lettres en chocolat. Pour ajouter plus de fantaisie nous vous proposons des symboles.



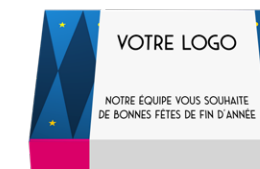
BAGUE DE NAPOLITAIN

Nous imprimons la bague entourant vos napolitains avec votre logo et message.



FOURREAU

Nous habillons nos coffrets de Noël avec un fourreau personnalisable : message et logo de votre choix.



CARTE DE VŒUX OU CARTE MESSAGE À INSÉRER

Nous insérons une carte de vœux fournie par vos soins dans nos ballotins et coffrets.



STIKER

Nous apposons un sticker fournie par vos soins sur nos ballotins et coffrets.

VOTRE LOGO

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 !



Toutes nos recettes sont détaillées sur un livret présent dans chaque ballotin

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



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 CH'TI
Fine ganache lait relevée de chicorée 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



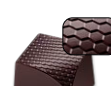
LE FONDANT CHOCOLAT ORANGE
Ganache noire fondante à l'orange dans une coque noire



LE CROQUANT
Praliné gourmand amandes et noisettes aux éclats de nougatine 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

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

Toutes nos recettes sont détaillées sur un livret présent dans chaque ballotin

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 18 petits étuis de Noël (40gx18 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



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.



3- LE CONFISAGE :

Emballés 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.



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.



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 truffes véritables (250g)



13. Coffret de marrons en morceaux (250g)

De beaux morceaux de marrons glacés à déguster sans modération.



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

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

Une célébration de votre entreprise, un événement, des vœux ou peut-être simplement un remerciement, un Joyeuses Fêtes 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... Nos lettres sont en chocolat au lait 37% de cacao et en chocolat noir 70% de cacao pour plus d'intensité



15. Message
« Joyeuses Fêtes »
(80g)



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

AMUSEZ-VOUS À CRÉER VOTRE COFFRET PERSONNALISÉ !

EN TOUTE SIMPLICITÉ :

- 1- Rendez-vous sur notre site [Cliquer ici](#)
- 2- Composez votre message ultra gourmand
- 3- Faites une capture d'écran du visuel
- 4- Envoyez-nous le visuel et le nombre de pièces à réaliser
- 5- Recevez votre devis sous 48h

*A partir de
100 pièces.



LES COFFRETS À OFFRIR

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



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



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



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



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



- 22. . Cassis, Clémentine, Fraise, Pomme verte, Myrtille, Pêche, les parfums peuvent varier selon l'assortiment.**



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



CADEAUX D'ACCUEIL

Pour vos repas d'entreprise, vos événements festifs, l'animation de vos espaces d'accueil, découvrez ces petites attentions gourmandes !



24. Suprême de Gianduja
Le Gianduja est un praliné tendre aux noisettes finement broyées.
(2,5 Kg soit environ 240 unités)



25. Assortiment Spécialité :
Papillotes praliné aux éclats de nougatine enrobé de chocolat au lait
Papillotes ganache fondante enrobée de chocolat noir 70%.
(5kg soit environ 450 unités)



26. Assortiment Tradition :
Papillotes praliné aux amandes Valencia enrobé de chocolat au lait.
Papillotes praliné pur noisettes enrobé de chocolat noir 70%.
(5kg soit environ 450 unités)



27. Lot de 30 mini ballotin de 3 chocolats
(30g)



28-29. Bonbons de chocolat boules de Noël.
Deux parfums au choix
gianduja chocolat au lait (rose) ou praliné chocolat noir (or)
(4kg soit environ 350 unités)



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE COLLECTION

«CADEAUX D’AFFAIRES» 2021/2022

Identification de DE NEUVILLE S.A. :

DE NEUVILLE, SAS AU CAPITAL DE 3.600.000 €

SIÈGE SOCIAL : 8 PROMENADE DE LA

CHOCOLATERIE - 77186 NOISIEL

IMMATRICULÉE AU RC DE MEAUX

SOUS LE NUMÉRO SIREN B 337 957 328 SIRET 00186

NR TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR 60 337 957 328

TEL : 01 60 17 29 81 / FAX : 01 60 17 34 52

I. Application et opposabilité des conditions générales de vente

1.1. Les présentes conditions générales de vente sont portées à la connaissance de chaque client, dans son devis, pour lui permettre de passer commande.

1.2. En conséquence, le fait de confirmer la commande implique l'acceptation entière et sans réserve du client à ces conditions générales de vente.

1.3. Aucune condition particulière, ni autres conditions générales émanant du client ne peuvent, sans accord express de De Neuville, prévaloir sur les présentes conditions.

1.4. Toute condition contraire posée par le client sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable à De Neuville quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.

1.5. Le fait que De Neuville ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales de vente, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

II. Prise de commande et confirmation La commande n'est considérée comme définitive qu'après réception :

- du devis établi par De Neuville dûment complété, daté et signé par le client (réception de ce devis signé par mail, fax ou courrier).
- de la réception du règlement convenu (par chèque ou virement bancaire). Une facture pro forma pourra être adressée à la demande du client.
- des informations exhaustives et fiables (société, contact, adresses et téléphone) concernant les coordonnées de livraisons de la commande.
- des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.

2.1. Chaque demande de produit est soumise à l'acceptation de De Neuville. De Neuville se réserve le droit de décliner toute commande pour cause de stock insuffisant, d'informations client incomplètes, ou pour toute autre raison légale. Nous nous engageons à vous informer dans les meilleurs délais si nous rencontrons un problème pour honorer votre commande.

2.2. De Neuville se réserve le droit de refuser toute nouvelle commande de la part d'un client n'ayant pas réglé ses arriérés de paiement et d'exiger le règlement de toutes les factures en cours (tout délai et tout montant) avant tout nouvel envoi de chocolats.

2.3. Le droit de rétractation principalement destiné au consommateur ne s'applique pas ni aux professionnels (sauf conditions particulières) ni aux contrats de fourniture de produits périssables, agroalimentaires, tels que les chocolats. Aussi, le client ne saurait s'en prévaloir.

2.4. A partir du moment où le traitement de votre commande est confirmé par De Neuville, via l'envoi d'un accusé de réception de commande PDF, aucune annulation ne pourra être prise en compte et le prix versé ne sera pas restitué.

2.5. Si vous utilisez une plateforme de facturation ou souhaitez faire figurer une référence interne sur votre facture, merci de l'indiquer dès votre validation de commande.

III. Prix

3.1. Les prix indiqués sur le bon de commande sont exprimés en euros HT et TTC, au départ de notre atelier de Roanne. Les TVA françaises de 5,5% et de 20% s'appliquent aux commandes.

3.2. Les frais de livraison sont en sus. Les tarifs de livraison dépendent du lieu de destination, du

nombre de destinataires par adresse, du poids et du volume du colis. Ils comprennent une participation au coût de préparation du colis et au frais de transport proprement dit. Pour plus de renseignements sur ces tarifs, contactez notre Service Commercial Entreprises.

3.3. Les produits sont soumis aux conditions tarifaires en vigueur le jour de la signature de la commande. Le tarif général peut être révisé librement par De Neuville.

IV. Paiement à la commande

4.1. Pour être enregistrée, la commande doit être réglée dans son intégralité. Les commandes non réglées ne peuvent être livrées, sauf conditions spécifiques acceptées expressément par De Neuville. Il n'y a pas d'escompte pour paiement anticipé.

V. Indisponibilité des produits

5.1. La disponibilité des produits et services est renseignée sur le devis de façon indicative. Elle ne devient définitive qu'à confirmation de la commande.

Il ne pourra être reproché à De Neuville l'indisponibilité d'un produit dans la livraison, dans la mesure où le client aura eu l'information préalablement à la livraison de sa commande.

VI. Livraison des produits

6.1. Préparation et acheminement des produits

6.1.1. Les colis sont préparés et conditionnés par De Neuville dans un emballage fermé, résistant, approprié au contenu et aux exigences du transport.

Un délai minimum de préparation de la commande du client est requis par De Neuville à compter de la date de réception du devis signé par le client et du règlement correspondant.

Ce délai est variable en fonction des périodes de l'année, des quantités commandées et de la personnalisation souhaitée, variant de deux (2) jours ouvrés à quatre (4) semaines. La date effective de mise à disposition des produits sera confirmée au client sous réserve de la communication du devis signé par le client à De Neuville à la date indiquée de signature mentionnée dans le devis par le Service Commercial Entreprises.

Pour votre entière satisfaction, il est conseillé de passer vos commandes de fin d'année avant le 10 novembre 2021.

6.1.2. Le client est responsable des mentions relatives au nom et à l'adresse du destinataire qui doivent être précises, exactes et complètes (code de la porte, étage, téléphone...) pour permettre une livraison dans les conditions normales.

De Neuville ne pourra être tenu responsable d'un retour de livraison dû à une erreur d'adresse ou à une impossibilité de livrer à l'adresse indiquée en cas d'absence du destinataire. Les numéros de téléphone des destinataires peuvent éventuellement être utilisés par nos transporteurs s'ils ont des difficultés à livrer (code porte manquant, numéro de rue erroné, nom de contact incorrect...)

mais en aucun cas ces numéros ne sont utilisés pour s'assurer de la présence du destinataire avant la livraison. Aucun appel avant la livraison ne pourra être fait. Les délais de livraison, exprimés en jours ouvrés pour une prise en charge du lundi au vendredi de 9h à 18h (hors jours fériés), sont communiqués à titre indicatif uniquement, et en aucun cas garantis par De Neuville. Ils dépendent de la période de l'année et du service choisi par le client commanditaire.

En cas d'erreur dans le libellé des coordonnées ou d'absence du destinataire, De Neuville ne pourra être tenue responsable de l'impossibilité de livrer la commande. De Neuville prendra contact avec le client pour organiser, selon le souhait du client, une nouvelle commande aux frais du client incluant les frais de port et le prix du produit.

6.1.3. ATTENTION : Les commandes indiquant une adresse en boîte postale (BP), case postale et/ou cedex ne pourront être prises en compte. Seules les commandes spécifiant une adresse de livraison physique pourront être livrées.

6.1.4. En cas d'absence du destinataire ou d'une personne pouvant prendre possession des produits, le transporteur déposera, selon le transporteur sélectionné, un avis de passage à l'adresse de livraison indiquée par le client.

6.1.7. De Neuville ne peut être tenu responsable si le produit n'a pas été livré pour les causes suivantes : force majeure telle que définie par les tribunaux et catastrophes naturelles.

6.2. Délais de livraison : le délai de livraison indiqué sur le devis définitif signé par le client sera garanti sous réserve de la réception :

- du règlement. Une facture d'acompte pourra être adressée au client sur demande.
- des informations exhaustives et fiables concernant les coordonnées de livraisons.
- des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.

6.2.1. La date de livraison proposée est garantie selon le mode de livraison sélectionné, sauf dans le cas des causes suivantes :

- cas de force majeure,
- grève des transporteurs,
- intempéries,
- fortes chaleurs,
- absence de livraison imprécise, inexacte et incomplète,
- absence de personne destinataire de la commande au moment de la livraison.

6.2.2. Nos transporteurs ne livrent pas les samedis et dimanches ni jours fériés.

6.3. De Neuville assure des livraisons en France Métropolitaine uniquement.

6.4. Réserves. Les photographies de nos produits figurants dans nos catalogues ou sur tout autre support de présentation ou de commercialisation (exemple : devis, bon de commande) ne sont pas contractuelles.

VII. Transfert de propriété – transfert de risques

7.1. Le transfert de propriété des produits au profit du client ne prend effet qu'après livraison de la commande chez le destinataire, sous réserve de réception de la totalité du règlement.

7.2. De Neuville assure les risques de perte et de détérioration des produits jusqu'à la livraison desdits produits au destinataire, sous réserve d'adresse de livraison du destinataire précise, exacte et complète. Le transfert des risques se fait donc à partir du moment où le destinataire a accusé réception des produits au moment de la livraison effectuée par notre transporteur.

VIII. Réclamations – Litiges

8.1. Les réclamations ou contestations seront toujours reçues avec une bienveillance attentive, la bonne foi étant toujours présumée chez celui qui prend la peine d'exposer le litige.

8.2. A la réception des produits, le client doit s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Les dommages éventuels doivent faire l'objet de réserves précises, datées et signées, indiquées sur le bordereau de livraison du transporteur.

8.3. Toute réclamation devra être faite dans un délai maximum de trois (3) jours après réception de la commande, au Service Clients de De Neuville :
– Soit par courrier : De Neuville,
Service Clients – 8 Promenade de la chocolaterie – 77186 NOISIEL – FRANCE
– Soit par email via le formulaire situé dans la rubrique «Contact» de notre site internet www.chocolat-deneuville.com
– Soit par téléphone du lundi au vendredi de 9h à 17h au 01 60 17 29 81.
Passé ce délai, aucune réclamation ne sera prise en compte.

8.4. Cette réclamation devra être motivée et accompagnée des justificatifs du préjudice subi (Lettre de transport, photo du colis reçu...). Après l'analyse et en cas d'acceptation de la réclamation par De Neuville, le renvoi du produit commandé initialement sera proposé au client aux frais de De Neuville.

8.5 Tout litige relatif aux ventes régies par les présentes conditions générales sera porté, à défaut de règlement à l'amiable, devant le Tribunal de Commerce de Meaux (France) En cas de litige, le Client s'adressera en priorité au Service Client de DE NEUVILLE afin de le résoudre à l'amiable. En cas d'échec de cette démarche, le client peut recourir au service de médiation en ligne du CMAP (Centre de médiation et d'arbitrage de Paris) accessible à l'adresse URL : <http://www.cmap.fr/> ou à l'adresse postale : CMAP (Service Médiation

de la Consommation) – 39 avenue Franklin D.Roosevelt – 75008 Paris.
Pour que la saisine du CMAP soit recevable, cette dernière doit comporter : Vos coordonnées postales, email et téléphoniques ainsi que les nom et adresse complets de notre société, un exposé succinct des faits, et la preuve des démarches préalables effectuées.

Conformément aux règles applicables à la médiation, il est rappelé qu'un litige de consommation doit être confié préalablement par écrit au Service Client de DE NEUVILLE avant toute demande de médiation auprès du CMAP. Ne peuvent faire l'objet d'une revue par le médiateur les litiges pour lesquels, la demande est manifestement infondée ou abusive, ou ont été précédemment examinés ou est en cours d'examen par un autre médiateur ou par un tribunal, ou si le consommateur a introduit sa demande auprès du médiateur dans un délai supérieur à un an à compter de sa réclamation écrite auprès de DE NEUVILLE ou si le litige n'entre pas dans le champ de compétence du médiateur, ou enfin si le consommateur ne justifie pas avoir tenté, au préalable, de résoudre son litige directement auprès de DE NEUVILLE par une réclamation écrite selon les modalités prévues, le cas échéant, dans le contrat.

IX. Contrôle Qualité

Tout retour de produit lié à une impossibilité de livrer le destinataire non imputable à De Neuville (adresses erronée, absence du client...) fera l'objet d'un contrôle qualité et potentiellement d'une destruction si le produit est déclaré non-conforme par nos services.

Dans ce contexte, les produits ne pourront pas être réexpédiés au client.

X. Retours

Les retours produits ne sont possibles que lorsque la responsabilité de De Neuville ou celle du transporteur est engagée (erreur de préparation de commande, erreur de livraison (horaires ou adresses non respectés), conditions de livraison défectueuses, vice apparent ou de non-conformité des produits livrés.

10.1. Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre De Neuville et le client et être retourné dans les trois (3) jours suivant l'accord. Passé ce délai, aucun retour ne pourra être pris en compte.

10.2. Toute reprise acceptée par De Neuville dans le cas d'un vice apparent ou de non-conformité des produits livrés, qui sera constaté par De Neuville, permettra au client d'obtenir le remplacement gratuit ou la restitution d'un avoir à son profit, à l'exclusion de toute autre indemnité ou dommages et intérêts.

XI. Droit d'accès et de rectification

Le client dispose d'un droit d'accès et de rectification sur les données nominatives qu'il a fournies lors de sa commande, en écrivant à De Neuville, Service Clients – 8 Promenade de la chocolaterie – 77186 NOISIEL – FRANCE

Sauf opposition de la part du client, De Neuville pourra utiliser les adresses e-mail pour adresser des messages sur les produits et services de De Neuville.

Réserves

De Neuville se réserve la possibilité de modifier les produits présentés dans les compositions regroupant plusieurs objets et produits afin de garantir leur bonne tenue lors du transport et ceci, dans le strict respect de leur qualité et de leur prix. Les photographies ne sont pas contractuelles. De Neuville n'est pas responsable des retards ou impossibilités de livrer imputables à un cas de force majeure reconnu comme tel par la jurisprudence.

XII. Garanties

La DLUO (date limite d'utilisation optimale) de nos chocolats est indiquée sous chaque produit. Afin d'apprécier au mieux nos chocolats, nous vous conseillons de choisir la date de livraison la plus proche de votre date de consommation.

De Neuville garantit la qualité et la fraîcheur de ses produits sous réserve de les conserver dans un endroit frais (entre 14 et 18°C) et sec, à l'abri de la lumière dans son emballage d'origine.

XIII. Interdictions

Le client ne doit en aucun cas revendre les produits qui sont exclusivement destinés à sa consommation personnelle ou à celle de la personne destinataire de sa commande, sauf autorisation spéciale de De Neuville.

XIV. PROTECTION DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

14.1 Formalité préalable

Chacune des parties fait son affaire des formalités lui incombant au titre de la réglementation relative à la protection des données à caractère personnel.

14.2 Garantie

Chacune des parties garantit l'autre partie du respect des obligations légales et réglementaires lui incombant au titre de la protection des données à caractère personnel, notamment en matière de flux transfrontières hors de l'Union européenne.

14.3 Droit des personnes

En application de la réglementation protectrice des données à caractère personnel, les personnes physiques dont les noms sont utilisés par chacune des parties peuvent faire l'objet d'un droit de questionnement, d'accès, de modification et de rectification auprès

de chaque partie concernée par la demande, à l'adresse de leur siège social respectif, à défaut de précisions particulières figurant sur les documents de collecte de données à caractère personnel.

14.4 Utilisation

Chacune des parties concède à l'autre partie la possibilité d'utiliser les données à caractère personnel échangées à des fins professionnelles et à des fins de prospection par voie électronique, tant pour elle-même que pour les partenaires liés contractuellement.



deNeuville
Chocolat français

INFORMATIONS PRATIQUES

L'équipe commerciale est à votre écoute pour vous guider dans vos choix et vous apporter un conseil à la mesure de vos exigences.

Sabina POPA

Responsable Grands Comptes
Sabina.popa@sa-deneuille.fr
01 60 17 71 74 / 07 85 95 84 81

Nadège KHELOUF

Commerciale Grands Comptes
nadege.khelouf@sa-deneuille.fr
01 60 17 57 95 / 06 42 10 70 34

Elodie LE MAREC

Assistante Commerciale
elodie.lemarec@sa-deneuille.fr
01 60 17 96 06

Midly PIERRE

Assistante Commerciale
midly.pierre@sa-deneuille.fr
01 60 17 14 12

www.deneuille.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.

**PENSEZ
AU TRI !**



CONSIGNES POUVANT VARIER LOCALEMENT • WWW.CONSIGNESDETRI.FR

