Au Négus

NEVERS





AU NÉGUS
MYTHIQUE CHOCOLATERIE-CONFISERIE DE NEVERS DEPUIS 1893.

Établie à Nevers depuis 1893, la Maison Au Négus constitue l'un des piliers de la gourmandise française, portée par la passion des artisans qui l'ont dirigée. Depuis toujours nous allions une production artisanale à des ingrédients naturels de grande qualité pour composer d'irrésistibles chocolats et notre incontournable Négus de Nevers.

Plus d'un siècle après sa création, le Négus de Nevers, délicieux caramel mou, parfumé au chocolat ou au café, prisonnier d'un caramel dur, brillant et ambré est toujours exclusivement confectionné par la Maison.

Sous l'impulsion de la famille Dolfi qui l'a reprise en 2013 pour faire perdurer l'histoire, Au Négus recèle une incroyable palette de gourmandises que la Maison confectionne elle-même dans ses ateliers : bonbons de chocolat, pralinés, pâte à tartiner, confiseries, pâtes de fruits, glaces, macarons, cakes…

Nous accordons une importance toute particulière au respect de la tradition et à la sélection des matières premières. Toutes les étapes de la fabrication du chocolat sont réalisées par nos soins afin de garantir la régularité, les qualités gustatives et l'excellence de nos produits. Nous maîtrisons donc la transformation du cacao en chocolat en passant par la transformation des fruits secs en praliné.

Une histoire incarnée par le Négus

Au Négus savoure et cultive cette indépendance animée par le plaisir du goût et la volonté de protéger des savoir-faire ancestraux. Ainsi le classique et indétrônable Négus de Nevers qui a fait notre renommée, est toujours proposé dans sa traditionnelle boîte en métal ronde.

Le Négus a été créé en 1900, par la dénommée Maison Grelier & Lyron à l'époque, et déposé en 1902. Il était alors de tradition de créer en chaque fin d'année un nouveau bonbon auquel on donnait le nom d'un événement ou d'un fait marquant qui s'était déroulé au cours des derniers mois. C'est ainsi qu'en 1902, à la suite de la visite officielle à Nevers du souverain d'Ethiopie surnommé « le Négus », que ce caramel fut baptisé et que son immense succès devenu indissociable de la ville bourguignonne poussa la Maison à se dénommer Au Négus.

Une Maison de traditions

Si la Maison a su préserver le Négus depuis plus d'un siècle, elle a également entretenu la tradition d'une autre spécialité mythique : la Nougatine de Nevers. Inventée à la moitié du XIXe siècle par Jean-Louis Bourumeau, la Nougatine connut le succès en 1862 grâce à Napoléon III et l'impératrice Eugénie. En visite officielle à Nevers, ils découvrirent cette confiserie et la firent connaître à toute la cour. Au Négus a conservé la recette dans ses vieux grimoires et nos chefs ont imaginé une déclinaison de cette nougatine traditionnelle, enrobée d'une fine couche de chocolat au lait, chocolat noir ou chocolat blanc – pistache.

LES NÉGUS DE NEVERS

Un caramel tendre au chocolat ou au café, prisonnier d'un caramel dur…
Ils sont présentés dans leur traditionnelle boîte ronde en fer.

65 g – 10,00 €
160 g – 19,50 €
265 g – 26,50 €
330 g – 32,50 €
500 g – 48,00 €
630 g – 60,00 €





LE CHOCOLAT



Ballotins de chocolats

Un coffret élégant composé de bonbons de chocolat assortis : ganaches, pralinés et quelques pâtes d'amandes…

130 g – 17,50 €
260 g – 33,50 €
420 g – 47,50 €
590 g – 66,00 €
740 g – 82,00 €
1 kg – 104,00 €



Coffrets Au Négus tout chocolat

Un assortiment de ganaches et pralinés dans un coffret à l'image de la boutique.

300 g – 44,00 €
750 g – 92,00 €



Coffrets Au Négus assortis

Ce coffret présente un assortiment de nos spécialités de confiserie et chocolat : assortiment de bonbons de chocolat, pâtes d'amandes, pâtes de fruits et calissons de Provence.

360 g – 44,00 €
920 g – 92,00 €



Coffret Délicieuse Attention

Cadeau délicat ou gourmandise toute personnelle.

T1 75 g – 11,50 €
T2 135 g – 17,50 €
T3 250 g – 32,00 €

LE CHOCOLAT



Coffrets Spécialités de chocolat

Ce coffret particulièrement croquant associe plusieurs de nos spécialités au chocolat : grignotines, orangettes, florentins, mendiants, bonbons de chocolat au praliné.

230 g – 29,50 €
370 g – 44,00 €
500 g – 57,00 €



Coffrets Nos pralinés

Cet assortiment de bonbons de chocolat est exclusivement composé de pralinés. Amande, noisette, pistache, gros grain, feuilleté ou fin, toutes nos recettes sont représentées dans cette boîte « dégustation ».

175 g – 24,00 €
355 g – 44,50 €



Orangettes au chocolat

Retrouvez l'alliance incontournable de l'orange et du chocolat avec ces délicieuses orangettes. Des écorces confites moelleuses enrobées d'une fine couche de chocolat noir craquant.

Barquette d'orangettes au chocolat
200 g – 25,00 €



Guimauves

Nos trois recettes de guimauves enrobées de chocolat sont spécialement délicieuses (en toute humilité). Entre guimauve et gourmandise au chocolat elles peuvent rendre zinzin. Imaginez donc le moelleux de la guimauve artisanale à la vanille enrobée de notre chocolat noir et de notre chocolat au lait, la douceur d'un caramel ou un cœur de pâte à tartiner agrémenté du craquant d'un biscuit... Vous n'en ferez qu'une bouchée !

300 g – 28,50 €
Assortiment sachet de 4
115 g – 10,00 €

LA CONFISERIE



Nougatine de Nevers

Nougatine traditionnelle, enrobée d'une fine couche de chocolat au lait, chocolat noir ou chocolat blanc – pistache.

65 g – 8,00 €
165 g – 16,00 €
220 g – 19,50 €
380 g – 33,00 €
600 g – 45,00 €
740 g – 55,50 €
850 g – 63,50 €



Pâtes de fruits

Abricot, cassis, mangue, cerise, framboise...
C'est un arc-en-ciel de couleurs et une palette de saveurs que vous retrouverez dans cette sélection de pâtes de fruits assorties.

Réglette 210 g – 18,50 €
Coffret 500 g – 44,00 €
Coffret 715 g – 60,50 €

NOËL



Truffes

Sous un voile de cacao amer, une coque de chocolat craquant abrite un coeur fondant de ganache vanille de Bourbon ou bien encore une ganache corsée origine Madagascar.

Coffret 1 recette 250 g – 32,00 €

Sachet 1 recette 150 g – 15,60 €



Papillotes artisanales au praliné

Rendez-vous avec les traditionnelles papillotes de la Maison, déclinées en 6 recettes de praliné, elles sont toutes délicieuses

Assortiment sachet
200 g – 20,80 €
350 g – 36,40 €



Marrons glacés

Une texture et une saveur singulière, moins sucrée et plus forte en goût de châtaigne.

Réglette 6 marrons 125 g – 22,00 €

Réglette 10 marrons 210 g – 33,50 €

Réglette 12 marrons 260 g – 40,00 €

Boîte 24 marrons 520 g – 79,00 €

Boîte 48 marrons 1,040 kg – 158,00 €

Au Négus

NEVERS

Ouvert le lundi de 14h30 à 18h30

Et du mardi au samedi
de 9h à 12h30 et de 13h30 à 19h

Fermé le dimanche



96 rue François Mitterrand, 58000 Nevers – Tél. 03 86 38 20 82

www.aunegus.com

Tarifs au 1er octobre 2026

Création et impression : Glam'Print - 06 99 26 2000