

ENTREPRISES  
& COLLECTIVITÉS  
NOËL 2025



Jeff de Bruges  
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR



UNE ENTREPRISE

## TRÈS FRANÇAISE

C'est en France que se trouvent notre siège social  
et notre réseau de boutiques.

Mais nos principaux ateliers et nos maîtres chocolatiers  
sont installés en Belgique, berceau du chocolat.

Ainsi depuis sa création en 1986,  
Jeff de Bruges marie l'impertinence gastronomique à la française  
et la haute tradition chocolatière belge.



UNE ENTREPRISE

## TRÈS ENGAGÉE

SUR TOUTES LES FORMES DE QUALITÉ



CHOCOLAT NOIR  
60%  
min.  
CACAO

CHOCOLAT AU LAIT  
35%  
min.  
CACAO

### INFOS PRATIQUES

Retrouvez la liste des ingrédients des articles présentés dans ce catalogue  
sur notre site [www.jeff-de-bruges.com](http://www.jeff-de-bruges.com), rubrique « Entreprises »,  
ainsi que dans nos boutiques sur simple demande auprès de nos conseillers.

\*Étude réalisée du 12 au 17 juin 2024 par OpinionWay auprès d'un échantillon représentatif de 1 612 personnes de la population française de 18 ans et plus, dans la catégorie des enseignes de chocolat.

\*\*Organismes génétiquement modifiés.

JUSQU'A  
**=30%**  
sur les prix en magasins.



### OFFRE PRIVILEGE

Ce catalogue vous présente notre collection de Noël à des conditions d'achat  
privilégiées pour les CSE ainsi que dans le cadre des commandes groupées  
et des cadeaux d'affaires.

# LES BALLOTINS DE CHOCOLATS ASSORTIS



BALLOTIN DE 250 G NET

**21 CHOCOLATS ASSORTIS**

21 RECETTES

16€20 **11€45\***



BALLOTIN DE 500 G NET

**42 CHOCOLATS ASSORTIS**

25 RECETTES

32€40 **22€80\***



BALLOTIN DE 1 KG NET

**84 CHOCOLATS ASSORTIS**

25 RECETTES

64€80 **45€35\***



Tous les chocolats sont placés dans des alvéoles recyclables en RPET qui les protègent et leur permettent de voyager dans les meilleures conditions.

Les prix barrés sont les prix de vente TTC maximum en boutique. \*Prix de vente TTC maximum.





BALLOTIN DE 500 G NET  
42 CHOCOLATS BLANCS  
8 RECETTES

32€40

**22€80\***



MAISON DE JEFF  
Praliné amandes avec éclats d'amandes caramélisées et miel

JEFF  
Praliné croustillant aux éclats de framboise et de noix de pécan

BALLOTTIN  
Suprême de chocolat noir avec des éclats de fèves de cacao

BISCUITINE  
Praliné gianduja et riz soufflé

LIÉGEOIS  
Gianduja et mousse de chocolat noir au café expresso

MANON  
Duo praliné noisettes et crème légère vanille, éclats de noisettes caramélisées

PAGODE  
Ganache de chocolat noir au cacao d'Équateur

ANVERSOIS  
Duo gianduja et mousse de chocolat noir



BALLOTIN DE 500 G NET  
42 CHOCOLATS AU LAIT  
12 RECETTES

32€40

**22€80\***

CHOCOLAT AU LAIT  
35% min. CACAO



MAISON DE JEFF  
Praliné aux amandes et éclats de nougat au miel

JEFF  
Caramel filant à l'ancienne

PETITE MERINGUE GROSEILLE  
Suprême de chocolat noir à la groseille et sa meringue, éclats de biscuits

TRÈFLE  
Ganache de chocolat au lait au thé Earl Grey

SAMALI  
Ganache de chocolat au lait aux fruits de la passion

EDUARDO  
Ganache de chocolat au lait et coulis de fruit du cacaoyer, éclats de fèves de cacao

FEUILLANTINE  
Praliné gianduja et émiellé de crêpe dentelle

FEUILLE  
Praliné tendre aux noisettes

BÛCHETTE  
Praliné et éclats de meringue

BRUXELLES  
Ganache onctueuse de chocolat au lait au cacao de Madagascar

BLOC GIANDUJA  
Gianduja fondant aux noisettes

BALLOTIN  
Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées



BALLOTIN DE 500 G NET  
42 CHOCOLATS NOIRS  
14 RECETTES

32€40

**22€80\***

CHOCOLAT NOIR  
60% min. CACAO



BAGATELLE  
Duo d'un coulis de framboise et d'un praliné avec éclats de maïs

BALLOTTIN  
Praliné et éclats de noisettes grillées et caramélisées

TRÈFLE  
Praliné amandes onctueux avec éclats de crumble

SÉVILLANA  
Ganache de chocolat noir et pépites d'orange confite

PISTACHINE  
Pâte d'amandes et de pistaches avec éclats de pistaches

BRUXELLES  
Ganache corsée de chocolat noir au cacao du Pérou

ECUADOR  
Ganache de chocolat noir au cacao d'Équateur

PETITE MERINGUE CHOCOLAT  
Suprême de chocolat noir et sa meringue, éclats de fèves de cacao

MAISON DE JEFF  
Praliné aux éclats d'amandes, épiceé de cannelle et coriandre

ORPHÉE  
Duo praliné et mousse de chocolat noir

PETITE MERINGUE CAFÉ  
Suprême de chocolat noir au café et sa meringue

YUZU  
Duo de praliné parfumé au gingembre et d'un coulis de citron et de yuzu

BRUGES  
Ganache de chocolat noir et caramel fondant

FEUILLE  
Praliné intense aux noisettes

## LES BALLOTINS DE CHOCOLATS BLANCS, AU LAIT, NOIRS



BOITE DE 250 G NET  
24 PALETS ASSORTIS  
4 RECETTES

21€90 **17€15\***

## LES PALETS AUX CACAOIS DE GRANDES ORIGINES

Venezuela, Saint-Domingue, Équateur, Sao Tomé...

Une invitation au voyage vers les plus fameuses origines de cacao.

Ganache de chocolat noir au cacao fruité de Saint-Domingue, chocolat au lait 36% de cacao



Ganache aromatique de chocolat noir au cacao d'Équateur, chocolat blanc caramélisé

Ganache corsée de chocolat noir au cacao du Venezuela, chocolat noir 70% de cacao



Puissante ganache de chocolat noir au cacao de Sao Tomé, chocolat blanc



Praliné aux noisettes et éclats d'amandes, chocolat noir 60% de cacao

Praliné aux noisettes et éclats d'amandes, chocolat au lait 36% de cacao

Praliné aux noisettes et éclats d'amandes, chocolat blanc caramélisé

Praliné aux amandes et éclats d'amandes, chocolat blanc

## LES ROCHERS AU PRALINÉ

Éclats croustillants, praliné ultra fondant, finesse du chocolat d'enrobage...  
Les rochers sont les grands classiques de notre maison.

BOITE DE 250 G NET  
24 ROCHERS ASSORTIS  
4 RECETTES

21€90 **17€15\***





BOITE DE 240 G NET  
16 MANONS  
4 RECETTES

~~16€20~~ **11€45\***

## LES MANONS TENDREMENT CRÉMEUX

La crème de la crème des recettes de chocolat belge.  
Pour les connaisseurs de chocolats onctueux.

Crème au beurre  
à la vanille et sa  
noisette caramélisée



Duo gianduja noisettes,  
crème au beurre chocolat noir,  
chocolat noir 60% de cacao

Duo praliné noisettes,  
crème au beurre au café  
et sa noisette caramélisée



### NOUVEAUTÉ 2025

Duo crème au beurre aux pistaches  
et praliné noisettes et graines de  
courge, chocolat au lait 35% de  
cacao



Truffe gourmande chocolat noir 60%  
de cacao et émietté de biscuit brownie

Truffe onctueuse chocolat au lait  
35% de cacao



BOITE DE 350 G NET  
30 TRUFFES ASSORTIES  
4 RECETTES

~~29€50~~ **21€25\***

## LES TRUFFES DE BRUXELLES

Gourmandises incontournables des fêtes,  
nos truffes de Bruxelles sont le fruit d'un savoir-faire unique.

### NOUVEAUTÉ 2025

Truffe intense chocolat noir  
60% de cacao et citron kalamansi



Truffe corsée  
chocolat noir 60% de cacao



## LES CARRÉS

Ces petits carrés de chocolat de 4,5 g recèlent bien des surprises.  
Pour les pauses gourmandes ou pour accompagner le thé ou le café,  
laissez-vous tenter !

BOITE DE 252 G NET

**56 CARRÉS DE CHOCOLAT  
ASSORTIS**

10 SAVEURS

29€50 **22€80\***



BOITE EN MÉTAL DE 260 G

**28 GIANDUJAS  
AUX 2 NOISETTES  
4 RECETTES**

25€75 **20€50\***

Gianduja  
chocolat au lait



## LES GIANDUJAS AUX DEUX NOISETTES

Imaginez notre fameux gianduja dans lequel sont plongées  
pas une mais deux noisettes entières.

Voici l'alliance exquise  
du croquant et du fondant !



Gianduja  
chocolat noir

Gianduja  
crêpe dentelle

## LES BOMBES DE CHOCOLAT CHAUD

Magique ! Au contact du lait chaud, ces Pères Noël révèlent leur saveur chocolatée et libèrent des petites guimauves tendres et moelleuses.

BOITE DE 200 G NET  
4 BOMBES PÈRE NOËL

17€60 **14€60\***



SACHET DE 96 G NET  
8 OURS AU PRALINÉ

7€60 **6€20\***



## LES OURS AU PRALINÉ

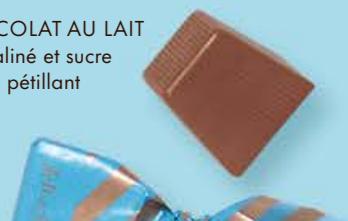
Toute une famille d'ours en chocolat au lait et au praliné gourmand avec du sucre pétillant. Un petit délice à emporter partout !



# POUR LES PETITS ET LES GRANDS LES CHOCO' PRALINÉS

Nos choco'pralinés font partie de la magie de Noël.  
Ces recettes inimitables plairont aux petits...  
comme aux grands !

CHOCOLAT AU LAIT  
Praliné et sucre pétillant



BOITE DE 280 G NET  
4 RECETTES ASSORTIES

20€60 **15€60\***

CHOCOLAT NOIR  
Praliné avec éclats de crêpe dentelle



CHOCOLAT NOIR  
Praliné façon rocher aux éclats de noisettes



CHOCOLAT AU LAIT  
Praliné noisettes façon pâte à tartiner



CHOCOLAT AU LAIT  
Praliné noisettes façon pâte à tartiner

BOITE DE 245 G NET  
19 SUJETS ASSORTIS  
AU PRALINÉ  
7 RECETTES

18€95 **14€40\***



## LES SUJETS DE NOËL AU PRALINÉ

Ces figurines totalement irrésistibles apportent la fantaisie de Noël et le sourire aux lèvres.

Praliné avec sucre pétillant ou duo praliné et caramel



Praliné avec éclats de noisettes torréfiées ou praliné avec crêpe dentelle



Praliné avec éclats de nougat ou praliné avec éclats de noisettes caramélisées



Praliné tendre aux noisettes





BOITE DE 375 G NET  
40 OURS EN GUIMAUVE  
ENROBÉS DE CHOCOLAT  
AU LAIT

23€70 **18€35\***

## LES OURS EN GUIMAUVE

Le secret de leur incomparable moelleux, c'est de laisser reposer la guimauve avant de l'enrober de chocolat.\*\*



BOITE DE 320 G NET  
20 OURS EN GUIMAUVE  
ET COEUR CARAMEL ENROBÉS  
DE CHOCOLAT AU LAIT

23€70 **18€35\***

## LA BOULE DE NOËL EN MÉTAL

Une jolie boule de Noël en métal  
cachant des gourmandises chocolatées.  
Quelle délicieuse idée pour les fêtes !



BOULE MÉTAL DE 64 G NET  
GARNIE DE CHOCO'PRALINÉS  
ET DE CARRÉS DE CHOCOLAT  
AU LAIT

8€30 **6€55\***



# LE COFFRET EN MÉTAL ET SES PRALINÉS

Faire doublement plaisir,  
c'est offrir un élégant  
coffret en métal et en  
plus, une sélection de  
nos pralinés les plus  
emblématiques : Cornets  
gianduja, Maison de Jeff  
ou encore Bagatelle.

COFFRET DE 330 G NET  
**27 PRALINÉS ASSORTIS**  
14 RECETTES  
~~38€50~~ **28€90\***



Les prix barrés sont les prix de vente TTC maximum en boutique. \*Prix de vente TTC maximum.

BOITE DE 325 G NET  
**24 GUSTAVES**  
**ASSORTIS**  
4 RECETTES  
**26€00**  
**21€20\***



## LES GUSTAVES

Les Gustaves twistent le chocolat avec leurs fabuleux biscuits sablés au beurre, un petit délice que l'on ne se refuse pas.

**BISCUIT NOISETTES**  
Chocolat au lait  
35% de cacao



**BISCUIT AMANDES**  
Chocolat noir  
60% de cacao



**BISCUIT BROWNIE**  
Chocolat au lait  
35% de cacao



**NOUVEAUTÉ 2025**  
**BISCUIT POMME CANELLE**  
Chocolat au lait  
35% de cacao



### JULIETTE IN THE CITY

Chocolat noir 60% de cacao, amande, noisette, raisins secs



**GRAINE DE JULIETTE**  
Chocolat au lait 35% de cacao, sésame, noisette caramélisée



### JULIETTE & TOM

Chocolat noir 60% de cacao, dés d'abricots secs, amandes caramélisées et morceaux de cerise



**NOUVEAUTÉ 2025**  
**JULIETTE DES CHAMPS**  
Chocolat au lait 35% de cacao, amande, éclats de caramel d'Isigny et pop-corn

## LES JULIETTES

Avec une légère impertinence et une totale gourmandise, les Juliettes ont réinventé la fantaisie chocolatée.



Les prix barrés sont les prix de vente TTC maximum en boutique. \*Prix de vente TTC maximum.



BOITE DE 230 G NET  
AMANDES ET NOISETTES  
AU CHOCOLAT  
3 RECETTES  
~~21€95~~ 17€30\*

Le plaisir incomparable de nos amandes et noisettes caramélisées, enrobées de chocolat et de gianduja ou de noix de coco.



BOITE DE 260 G NET  
LES ORANGETTES  
~~22€20~~ 17€50\*



L'alliance subtile de la douce amertume de l'écorce d'orange confite et de la saveur corsée du chocolat noir à 70% de cacao d'Équateur.



BOITE DE 250 G NET  
LES PÂTES DE FRUITS  
5 SAVEURS ASSORTIES  
~~16€25~~ 14€40\*

Très généreuses en pulpe de fruits, ces pâtes de fruits vous surprendront par l'incroyable finesse de leurs saveurs : fraise, poire, abricot, mandarine, cassis. Et sans arômes artificiels, ni colorants bien sûr.



BOITE DE 250 G NET  
LES MARRONS GLACÉS  
EN MORCEAUX  
~~19€25~~ 16€90\*

De savoureux marrons glacés en morceaux à la saveur inimitable de châtaigne confite relevée de vanille Bourbon. En barquette sous-vide pour préserver toute leur fraîcheur !



## LES SPÉCIALITÉS

Les grands classiques revisités, c'est l'assurance de faire plaisir. En cadeau ou pour recevoir, ils accompagnent à merveille les moments festifs.

Découvrez toute l'expertise et les subtilités du savoir-faire de nos cacaoculteurs à travers nos chocolats.

Leur secret ?

**Un cacao généreux**  
à la saveur intense d'un terroir,  
**une culture maîtrisée**  
et raisonnée,  
**un art savant du séchage**  
et de la fermentation  
qui permet de libérer  
**une richesse exceptionnelle**  
d'arômes puissants, fruités et floraux.  
Bon voyage.



EN SAVOIR  
PLUS



Nous cultivons nos fèves de cacao dans notre propre plantation en Équateur afin de vous garantir un chocolat aussi savoureux que responsable.



HACIENDA SAN EDUARDO DE LAS CAÑAS, ÉQUATEUR

LILIANA, EDUARDO ET RUBEN

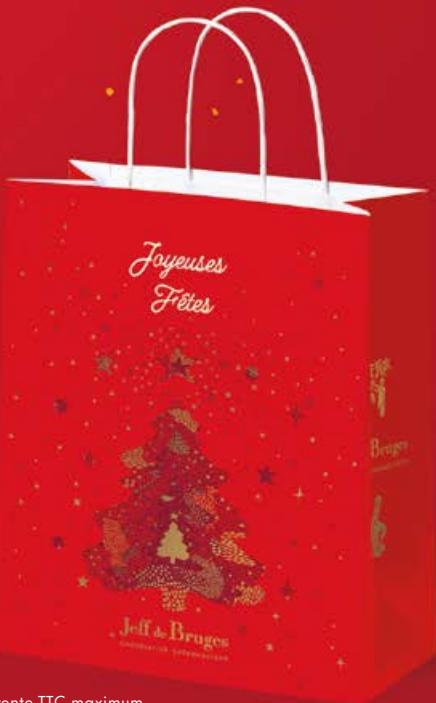
TRÈS PRATIQUE POUR  
EMBALLER  
VOS CADEAUX

Qui dit cadeau, dit paquet cadeau, dit trouver un beau papier, des ciseaux, du scotch, du temps... Offrez un bel écrin à vos cadeaux, aussi chic que simple à utiliser !

24 X 28 X 11 CM

LE SAC

0€46\*



\*Prix de vente TTC maximum.



Jeff de Bruges  
CHOCOLATIER CACAO CULTEUR

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)

CREATION : LES BOIS SAUVEZ - RÉALISATION : STUDIO REAISET 2025 - CRÉDITS PHOTOS :  
NICOLAS RICET - PHOTO NON CONTRACTUELLES DANS LA LIMITÉ DES STOCKS DISPONIBLES.  
TARIFS VALABLES JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE 2025 - JEFF DE BRUGES DIFFUSION  
SAS AU CAPITAL DE 6 000 000 € RCS MAND 448 897 0024.

PEFC 10-3-1157 / CERTIFIÉ PEFC / PEFC-FRANCE.ORG

[www.jeff-de-bruges.com](http://www.jeff-de-bruges.com)