

ENTREPRISES
& COLLECTIVITÉS

NOËL 2022



Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

Selon nous, il ne peut pas y avoir de bon chocolat
sans une recherche d'équité, humaine et environnementale.
Le respect des hommes, des femmes et des enfants.
Le respect des terres et de leurs cycles perpétuels, de leur prospérité,
pour nous mais aussi pour les générations à venir.

C'EST POUR CELA QUE NOUS AVONS DÉCIDÉ DE DEVENIR CACAOCULTEUR...



... ainsi les fèves de cacao utilisées pour la fabrication
de nos chocolats de couverture* sont issues de **nos
propres plantations en Équateur.**



Notre chocolat est choyé tout au long du processus
de transformation pour vous proposer un **bon**
goût, une **bonne** qualité, au **bon** prix, pour de
bons moments à partager en **bonne** compagnie,
tout en ayant **bonne** conscience. Car consommer
bon, c'est donner un vote pour un avenir durable.



C'est grâce à notre savoir-faire chocolatier que
nous sommes capables de vous proposer, chaque
jour, des produits qui vous ressemblent. Que ce
soit par leur goût, leur texture ou même encore leur
design, nos chocolats n'attendent que vos papilles
pour se révéler.

*sauf les produits mentionnant une origine de cacao différente.



Retrouvez ce label dans les
pages de ce catalogue et
identifiez tous les chocolats
élaborés à partir de fèves de
cacao issues de nos propres
plantations en Équateur.



NOS PLANTATIONS

Faire naître les cacaoyers puis les faire grandir dans le **cycle respectueux de leur
terre** pour un chocolat raisonné. Ce qui compte pour vous, compte pour nous.
Alors, nous mettons en application **des méthodes de cultures réfléchies
et respectueuses de la biodiversité** du pays.

Ainsi, nous respectons ce terroir d'exception en Équateur.
Tailler, irriguer, surveiller, les soins à prodiguer ne manquent pas
pour veiller à la bonne qualité de notre cacao.

NOS ENGAGEMENTS

- Des **ingrédients d'origine naturelle**, sélectionnés avec soin et exigence par nos maîtres chocolatiers.
- Sans huile de palme, sans matières grasses végétales hydrogénées, sans OGM*.
- Nos chocolats de couverture sont **100% pur beurre de cacao**.
- Une **forte teneur en cacao** dans le chocolat de couverture : 35% minimum pour le chocolat au lait et 60% minimum pour le chocolat noir.
- Les **emballages et les alvéoles** qui contiennent nos chocolats sont **recyclables**.

UNE ENTREPRISE FRANÇAISE

C'est en France que se trouvent notre siège social et le réseau de boutiques. Depuis sa création en 1986, Jeff de Bruges marie l'impertinence gastronomique à la française et la haute tradition chocolatière belge. Ainsi ce sont **dans nos ateliers en Belgique** que nos chocolatiers s'inspirent de vos envies pour créer des alliances inédites de textures et de saveurs.



*Organismes Génétiquement Modifiés.

Profitez des **conditions d'achat privilégiées offrant jusqu'à -30% de remise** sur les prix en magasins pour les commandes passées par les CSE et dans le cadre des commandes groupées ou des cadeaux d'affaires.

Jusqu'à -30%

sur les prix en magasins !

INFOS PRATIQUES

Retrouvez la liste des ingrédients des articles présentés dans ce catalogue sur notre site **www.jeff-de-bruges.com**, rubrique « Offre entreprises », ainsi que dans nos boutiques sur simple demande auprès de nos conseillers.



LE SAC
24 X 28 X 11 CM

0€44*

LE PLAISIR D'OFFRIR

Parce qu'un cadeau joliment présenté fait encore plus plaisir, pensez à commander vos sacs cadeaux.

Éco conçu et recyclable, ce sac est réalisé avec un papier issu de forêts gérées durablement.

*Prix de vente TTC maximum.



LES BALLOTINS DE CHOCOLATS ASSORTIS

De bons chocolats aux alliances inédites de saveurs et de textures.

Tous les chocolats sont placés dans des alvéoles 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 250 G NET
21 CHOCOLATS ASSORTIS
21 RECETTES

~~12€70~~ **8€90***



BALLOTIN DE 500 G NET
42 CHOCOLATS ASSORTIS
25 RECETTES

~~25€40~~ **17€75***



BALLOTIN DE 1 KG NET
84 CHOCOLATS ASSORTIS
25 RECETTES

~~50€80~~ **35€50***

BALLOTIN DE
500 G NET
42 CHOCOLATS
BLANCS
8 RECETTES

25€40

17€75*



BALLOTIN DE
500 G NET
42 CHOCOLATS
AU LAIT
13 RECETTES

25€40

17€75*



BALLOTIN DE
500 G NET
42 CHOCOLATS
NOIRS
15 RECETTES

25€40

17€75*



LES BALLOTINS DE CHOCOLATS BLANCS, AU LAIT, NOIRS

CHOCOLATS BLANCS

Parce que nous ne transigeons pas avec la qualité, nos recettes sont élaborées sans matières grasses végétales hydrogénées, sans OGM** et sans huile de palme.



ANVERSOIS
Duo gianduja et mousse de chocolat noir



BISCUITINE
Praliné gianduja et riz soufflé



MAISON DE JEFF
Praliné avec des éclats de biscuits et une pointe de sel de Guérande



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



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



PAGODE
Ganache de chocolat noir au cacao d'Équateur



LIÉGEOIS
Gianduja et mousse de chocolat noir au café expresso



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

CHOCOLAT AU LAIT
35%
min.
CACAO

CHOCOLAT NOIR
60%
min.
CACAO

CHOCOLATS AU LAIT



MAISON DE JEFF
Praliné aux éclats de nougat



JEFF
Caramel filant à l'ancienne



PETITE MERINGUE MANGUE
Suprême de chocolat à la mangue et sa meringue croustillante



TRÈFLE
Ganache de chocolat au lait au thé Earl Grey



SAMALI
Ganache de chocolat au lait aux fruits de la passion



WARREN
Praliné et graines de sésame torréfiées et caramélisées



FEUILLANTINE
Praliné gianduja et émiette de crêpe dentelle



FEUILLE
Praliné tendre aux noisettes



BALLOTIN
Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées



BÛCHETTE
Praliné et meringue fondante



BRUXELLES
Ganache onctueuse de chocolat au lait au cacao de Madagascar



BLOC GIANDUJA
Gianduja, la recette originale



CAFETERO
Tendre praliné aux noisettes et aux éclats de café force "ristretto"

CHOCOLATS NOIRS



ORPHÉE
Duo praliné et mousse de chocolat noir



BALLOTIN
Praliné et éclats de noisettes caramélisées



TRÈFLE
Praliné noisettes et éclats de biscuits Amaretti



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



BRUGES
Ganache de chocolat noir et caramel fondant



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



PETITE MERINGUE CHOCOLAT
Suprême de chocolat noir et sa meringue croustillante



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



CABOCHON
Duo gianduja et ganache de chocolat au lait et au caramel au beurre salé



ECUADOR
Ganache intense de chocolat noir au cacao d'Équateur



HARVEY
Praliné onctueux et éclats de crumble



PETITE MERINGUE CITRON
Suprême de chocolat noir au citron et sa meringue croustillante



FEUILLE
Praliné intense aux noisettes



**Organismes Génétiquement Modifiés.

LES TRUFFES DE BRUXELLES

Version classique ou avec une pointe de fantaisie,
tout simplement indémodables !

BOITE DE 375 G NET
32 TRUFFES ASSORTIES
4 RECETTES

~~23€00~~

16€50*

Plaisir incontournable des fêtes, les
truffes sont l'expression d'un savoir-faire
incomparable. Délicatement poudrées
de cacao et moelleuses à cœur, elles
se déclinent en 4 recettes exclusives.



RECETTE
2022



CHOCOLAT AU LAIT 35%
ÉQUATEUR ET CAFÉ
Truffe délicate parfumée
au café ristretto



CHOCOLAT NOIR 60%
ÉQUATEUR ET MANDARINE
Truffe intense parfumée
à la mandarine



CHOCOLAT AU LAIT 35%
ÉQUATEUR
Truffe soyeuse et douce



CHOCOLAT NOIR 70%
ÉQUATEUR
Truffe intense et corsée

LES CARRÉS PAUSE GOURMANDE

Pour accompagner avec délicatesse les pauses café
et les petits creux de la journée.

BOITE DE 288 G NET
64 CARRÉS ASSORTIS
10 RECETTES

~~24€70~~

19€15*



RECETTES
2022



LE COFFRET EN BOIS & SES PRALINÉS

Savourez le plaisir d'offrir avec ce coffret signature et notre sélection de vos pralinés préférés, parmi lesquels les iconiques cornets au gianduja.

LES RECETTES



WARREN
Praliné et graines de sésame
torréfiées et caramélisées



BALLOTIN
Praliné et éclats
de noisettes caramélisées



MAISON DE JEFF
Praliné aux éclats de nougat



FEUILLE
Praliné intense
aux noisettes



HARVEY
Praliné onctueux
et éclats de crumble



BALLOTIN
Praliné et éclats d'amandes
caramélisées et salées



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



FEUILLE
Praliné tendre
aux noisettes



CORNET DORÉ
Gianduja moelleux, aux
noisettes et aux amandes



MUESLI
Praliné gourmand, éclats de
biscuits et de framboise, billes
de chocolat noir



FEUILLANTINE
Praliné gianduja
et émietté de crêpe dentelle



BISCUITINE
Praliné gianduja
et riz soufflé



CORNET BLEU
Gianduja croustillant et
éclats de crêpe dentelle



DENTELLE
Praliné onctueux aux noisettes
enveloppé d'éclats de crêpe
dentelle



CAFETERO
Tendre praliné aux noisettes et aux
éclats de café force « ristretto »



BLOC GIANDUJA
Gianduja, la recette
originale



Série Limitée

COFFRET DE 340 G NET
28 PRALINÉS ASSORTIS
16 RECETTES

~~35€70~~

27€00*



LES JULIETTES

Charmantes, élégantes et craquantes, les Juliettes ont le goût de la fête !
Et des saveurs surprenantes mais si irrésistibles...



BOITE DE 290 G NET
27 JULIETTES ASSORTIES
4 RECETTES

~~20€80~~
17€60*

RECETTE
2022



LE SONGE DE JULIETTE
Chocolat au lait 35% de cacao, amande, éclats de nougat, brins d'anis



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



JULIETTE IN THE CITY
Chocolat noir 70% de cacao, amande, noisette, raisins secs



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

LES GUSTAVES

Toute l'harmonie d'un biscuit sablé artisanal pur beurre et du bon chocolat au cacao d'Équateur, voici Gustave !
Croustillant au centre et fondant sur les côtés.

BOITE DE 325 G NET
24 GUSTAVES ASSORTIS
4 RECETTES

~~19€80~~
16€60*



BISCUIT NOISETTES
Chocolat au lait 35% de cacao



BISCUIT AMANDES
Chocolat noir 60% de cacao



BISCUIT BROWNIE
Chocolat au lait 35% de cacao



BISCUIT CRANBERRIES
Chocolat noir 60% de cacao



LES PALETS AUX CACAOS DE GRANDES ORIGINES

Faites un tour du monde des saveurs
et succombez à cet assortiment de ganaches d'exception.



BOITE DE 260 G NET
24 PALETS ASSORTIS
4 RECETTES

~~17€90~~
14€20*



VENEZUELA

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



SAINT-DOMINGUE

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



ÉQUATEUR

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



SAO TOMÉ

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

LES ROCHERS AU PRALINÉ

On craque pour leurs éclats croustillants,
on fond pour leur cœur de praliné, on adore la finesse
de leur enrobage de chocolat.



BOITE DE 250 G NET
24 ROCHERS ASSORTIS
4 RECETTES

~~17€90~~
14€20*



CHOCOLAT NOIR

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



CHOCOLAT AU LAIT

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



CHOCOLAT AMBRÉ

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



CHOCOLAT BLANC

Praliné aux amandes et
éclats d'amandes,
chocolat blanc





LES SPÉCIALITÉS

Des chocolats et gourmandises pour tous les goûts, des saveurs fruitées, délicates ou corsées... la tradition a du bon !

BOITE DE 280 G NET
LES ORANGETTES

~~17€50~~
14€25*

Vous allez fondre pour l'alliance subtile de l'écorce d'orange confite délicatement enrobée d'un fin chocolat noir à 70% de cacao aux fèves de cacao d'Équateur.



BOITE DE 250 G NET
LES MARRONS GLACÉS EN MORCEAUX

~~17€30~~
15€30*

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



BOITE DE 240 G NET
LES AMANDES ENROBÉES DE CHOCOLAT

~~17€30~~
13€75*

Le plaisir simple et incomparable des amandes caramélisées enrobées de délicieux chocolat !

- Chocolat au lait 36% de cacao et éclats de caramel d'Isigny
- Chocolat noir 70% de cacao



BOITE DE 250 G NET
LES PÂTES DE FRUITS
5 SAVEURS ASSORTIES

~~13€85~~
12€35*

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

CHOCOLAT AU LAIT
36%
CACAO

CHOCOLAT NOIR
60%
CACAO



LES CHOCO' PRALINÉS

La magie de Noël, c'est de régaler tous les gourmands...

- 1 CHOCOLAT AU LAIT
Praliné et sucre pétillant
- 2 CHOCOLAT AU LAIT
Praliné noisettes façon pâte à tartiner
- 3 CHOCOLAT NOIR
Praliné avec éclats de crêpe dentelle
- 4 CHOCOLAT NOIR
Praliné façon rocher aux éclats de noisettes



BOITE DE 300 G NET
4 RECETTES ASSORTIES

~~16€80~~
12€90*



LES SUJETS DE NOËL

Ils sont mignons et tellement à croquer !

LE SAPIN LAIT
Praliné et sucre pétillant

LE SAPIN NOIR
Praliné tendre

LE RENNE LAIT
Praliné avec éclats de noisettes torréfiées

LE RENNE NOIR
Praliné avec éclats de crêpe dentelle

LE PÈRE NOËL LAIT
Praliné et éclats de nougat

LE PÈRE NOËL NOIR
Praliné et éclats de noisettes

LE BONHOMME DE NEIGE
Duo praliné et caramel

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

~~14€95~~
11€50*



LA BOULE DE NOËL EN MÉTAL

Apportez une touche de gourmandise
à votre sapin de Noël !



BOULE MÉTAL DE 75 G NET
GARNIE DE CHOCO'PRALINÉS
ET DE PIÈCES EN CHOCOLAT AU LAIT

~~8€30~~
6€50*



Cœur
guimauve
et chocolat
au lait



LES OURS EN GUIMAUVE

Qui peut encore résister à la tendresse et au moelleux
de nos ours en guimauve ?

BOITE DE 435 G NET
48 OURS EN GUIMAUVE
ENROBÉS DE CHOCOLAT
AU LAIT

~~18€50~~
14€30*



LE SECRÉT
DE SON MOELLEUX
C'EST DE LAISSER REPOSER
LA GUIMAUVE



Cœur
guimauve
et caramel



BOITE DE 380 G NET
24 OURS EN GUIMAUVE
ET CŒUR CARAMEL
ENROBÉS DE CHOCOLAT
AU LAIT

~~18€50~~
14€30*

24 À 48 H DE REPOS
AVANT SA
COUVERTURE
DE CHOCOLAT

UNE SUBTILE
SAVEUR DE VANILLE

UNE PÂTE FOUETTÉE
POUR ÊTRE BIEN
MOUSSEUSE

3 TABLETTES

POUR SOI OU
POUR OFFRIR...



L'ÉTUI DE 3 TABLETTES
DE CHOCOLAT
240 G NET

~~12€00~~

9€60*

AU CHOIX :

3 TABLETTES CHOCOLAT AU LAIT

- Chocolat au lait 38% de cacao
- Chocolat au lait 36% de cacao
au gianduja et crêpe dentelle
- Chocolat au lait 36% de cacao et caramel

OU

3 TABLETTES CHOCOLAT NOIR

- Chocolat noir 70% de cacao de Côte d'Ivoire
- Chocolat noir 80% de cacao d'Équateur
- Chocolat noir 60% de cacao et praliné

Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

POUR VOTRE SANTÉ,
PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE
WWW.MANGERBOUGER.FR

CRÉATION : LES BONS FAISEURS - RÉALISATION : STUDIO CREASET 2022 - CRÉDITS PHOTOS : NICOLAS RICHEZ.
PHOTOS NON CONTRACTUELLES - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES.
TARIFS VALABLES JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE 2022 - JEFF DE BRUGES DIFFUSION SAS
AU CAPITAL DE 16 000 000 € - RCS MEAUX 448 989 947 00024.

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

CERTIFIÉ PEFC / PEFC-FRANCE.ORG



www.jeff-de-bruges.com