



ENTREPRISES
& COLLECTIVITÉS

NOËL 2023

Jeff de Bruges

CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

OFFRE PRIVILÈGE

Ce catalogue présente nos chocolats à des conditions d'achat privilégiées pour les CSE et dans le cadre des commandes groupées ou des cadeaux d'affaires.

Jusqu'à
-30%
sur les prix en magasins.



*Étude réalisée du 22 au 23 juin 2022 par OpinionWay auprès d'un échantillon représentatif de 1 057 personnes de la population française de 18 ans et plus, dans la catégorie des boutiques spécialisées dans la vente de chocolats.

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



INFOS PRATIQUES

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

*Organisme génétiquement modifié.

Le plaisir d'ouvrir un ballotin de chocolats ne se raconte pas, il se déguste, avec des recettes savoureuses, mariant textures et contrastes.



LES BALLOTINS DE CHOCOLATS ASSORTIS



BALLOTIN DE 250 G NET
21 CHOCOLATS ASSORTIS
21 RECETTES

~~13€90~~ **9€75***

BALLOTIN DE 500 G NET
42 CHOCOLATS ASSORTIS
25 RECETTES

~~27€80~~ **19€50***

BALLOTIN DE 1 KG NET
84 CHOCOLATS ASSORTIS
25 RECETTES

~~55€60~~ **38€90***

Tous les chocolats sont placés dans des alvéoles recyclables 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.

LES BALLOTINS

DE CHOCOLATS BLANCS, AU LAIT, NOIRS



BALLOTIN DE 500 G NET
42 CHOCOLATS BLANCS
8 RECETTES
27€80

19€50*



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

BISCUITINE
Praliné gianduja
et riz soufflé

LIÉGEOIS
Gianduja et mousse
de chocolat noir
au café expresso

MANON
Duo praliné 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
27€80

19€50*

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 émietté
de crêpe dentelle

FEUILLE
Praliné tendre
aux noisettes

BÛCHETTE
Praliné et meringue
fondante

BRUXELLES
Ganache onctueuse de
chocolat au lait au cacao
de Madagascar

BLOC GIANDUJA
Gianduja, la recette
originale

BALLOTIN
Praliné et éclats
d'amandes caramélisées
et salées

QUALITÉ JEFF DE BRUGES
TENEUR EN
CACAO
MINIMUM
CHOCOLAT AU LAIT
35%
CHOCOLAT NOIR
60%
INGRÉDIENTS
D'ORIGINE NATURELLE

BALLOTIN DE 500 G NET
42 CHOCOLATS NOIRS
14 RECETTES
27€80

19€50*



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

ORPHÉE
Duo praliné et mousse
de chocolat noir

**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

BRUGES
Ganache de chocolat noir
et caramel fondant

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

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

ECUADOR
Ganache intense de
chocolat noir au cacao
d'Équateur

LES TRUFFES DE BRUXELLES

Gourmandises incontournables des fêtes, les truffes sont le fruit d'un grand savoir-faire. Classiques ou avec une pointe de fantaisie, voici 4 recettes délicieusement indémodables.



Truffe chocolat au lait
35% de cacao et éclats
de noisettes caramélisées

Truffe intense chocolat
noir 60% de cacao et
mandarine

BOITE DE 375 G NET
32 TRUFFES ASSORTIES
4 RECETTES

~~25€20~~
18€00*

Truffe onctueuse chocolat
au lait 35% de cacao

Truffe corsée
chocolat noir 70% de cacao

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

LES MANONS

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

Un grand classique
*revisité pour apporter du
croustillant... et de l'inattendu.*
Lequel va vous faire fondre
en premier ?



BOITE DE 240 G NET

16 MANONS
4 RECETTES

~~13€90~~
9€75*



Crème au beurre à la vanille
et sa noisette caramélisée



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



Duo gianduja noisettes
et crème au beurre chocolat noir



Duo gianduja noisettes et crème
au beurre avec éclats de fèves de cacao
et de noisettes

LES PALETS

AUX CACAOS DE GRANDES ORIGINES

Venezuela, Saint Domingue, Équateur, Sao Tomé...
offrez-vous un tour du monde de saveurs intenses
grâce à ces recettes de ganaches élaborées à partir de cacaos d'origines.



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



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



BOITE DE 260 G NET
24 PALETS ASSORTIS
4 RECETTES

~~19€40~~
15€40*

QUALITÉ JEFF DE BRUGES



SAVOIR-FAIRE DE NOS
CHOCOLATIERS



100% PUR BEURRE
DE CACAO

LES ROCHERS

AU PRALINÉ

Éclats croustillants, praliné ultra fondant,
finesse du chocolat d'enrobage (origine Équateur),
les papilles des amateurs de praliné vont en voir de toutes les couleurs...



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



BOITE DE 250 G NET
24 ROCHERS ASSORTIS
4 RECETTES

~~19€40~~
15€40*

LES GIANDUJAS AUX DEUX NOISETTES POUR LE BON ET LE MEILLEUR

Imaginez notre fameux praliné gianduja
dans lequel sont plongées 2 noisettes entières caramélisées.

L'alliance exquise du croquant et du fondant.

BOITE EN MÉTAL DE 260 G NET
28 GIANDUJAS AUX DEUX NOISETTES
4 RECETTES

~~22€70~~

18€00*



Chocolat au lait



Chocolat noir



Crêpe dentelle



Nougat au miel

PLANTATIONS D'AVENIR



100% CONTRÔLÉES

Notre chocolat est issu de fèves de cacao cultivées sur nos propres plantations : c'est notre différence, mais aussi notre force ! Là-bas, en Équateur, nous déployons des pratiques agricoles durables selon le cahier des charges Rainforest Alliance. Nos conditions de travail et de rémunération sont justes et éthiques... Nous le savons, parce que ce sont nos valeurs.

L'ENVERS DE LA BOÎTE

AVENTURES HUMAINES



100% MOTEURS

Pour faire naître de belles histoires professionnelles, il faut savoir les provoquer et les cultiver. Chez JEFF, cela passe par ouvrir des voies de développement riches, variées et épanouissantes. Ainsi, nous avançons au quotidien aux côtés de près de 500 magasins en France, créateurs d'emplois dans leur région, leur ville, leur rue. Des parcours que nous faisons grandir sous notre enseigne.



COMMERCE PLUS ÉCO-LOGIQUES

100% BON SENS

Les commerçants JEFF ont plus d'une expertise dans leurs ballotins : réduction des consommations d'énergie, d'eau, recyclage dans tous les sens, lutte contre le gaspillage alimentaire... Ils sont d'ailleurs sensibilisés pour avoir un œil sur tout (l'autre étant rivé sur la qualité de vos produits).



INNOVATIONS VERTUEUSES

100% TÊTES CHERCHEUSES

Le champ de recherche est vaste, et nous l'investissons avec enthousiasme. Nous inventons, testons, déployons de nouvelles façons de concevoir et de produire nos chocolats mais aussi nos emballages avec deux obsessions majeures : être le moins impactant possible (énergie, matériaux, ressources naturelles...) tout en restant ce beau cadeau JEFF que l'on fait ou que l'on se fait.

Derrière nos chocolats, tout notre **engagement responsable.**

Envie d'en savoir plus sur
notre démarche responsable
L'ENVERS DE LA BOÎTE ?
Flashez ce QR code !



PLANTATIONS D'AVENIR

- 100% de notre cacao issu de nos plantations.
- AUCUNE déforestation.
- ZÉRO travail d'enfants.
- Des pratiques agricoles raisonnées dans un cadre d'agroforesterie.

COMMERCE PLUS ÉCO-LOGIQUES

- 100% des commerçants guidés aux pratiques responsables d'un magasin.
- BILAN CARBONE en cours pour mieux réduire les consommations d'énergie.
- ZÉRO gaspillage alimentaire, conformément à la loi.

AVENTURES HUMAINES

- 1 700 collaborateurs et partenaires à votre service.
- Plus de 800 emplois saisonniers chaque année.

INNOVATIONS VERTUEUSES

- 100% des ballotins et boîtes en carton FSC ou PEFC et fabriqués en Europe.
- 100% des alvéoles protégeant les chocolats en RPET recyclable.
- 100% de nos sacs en papier FSC et fabriqués en Europe.

LES CHOCO' PRALINÉS

Délicieux et joliment emballés, les Choco'Pralinés font partie de la magie de Noël.

- 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

~~18€50~~
14€20*

LES SUJETS DE NOËL AU PRALINÉ

Des figurines à croquer, des recettes vraiment gourmandes, ces sujets de Noël au praliné ont tout pour vous faire craquer.



Praliné et sucre pétillant
ou praliné tendre



Praliné avec éclats
de noisettes torréfiées
ou praliné avec éclats
de crêpe dentelle



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



Duo praliné et caramel



~~16€20~~

12€40*

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

LA BOULE DE NOËL EN MÉTAL

Eh oui, avec Jeff de Bruges les cadeaux
se cachent aussi dans les branches
du sapin de Noël !



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

8€00
6€30*



LES OURS EN GUIMAUVE

Mais comment font ces ours pour être aussi tendres ?
Leur secret se trouve dans l'incomparable
guimauve Jeff de Bruges.

BOITE DE 345 G NET
**22 OURS EN GUIMAUVE ET
CŒUR CARAMEL ENROBÉS DE
CHOCOLAT AU LAIT**

21€90
16€90*

BOITE DE 415 G NET
**44 OURS EN GUIMAUVE
ENROBÉS DE CHOCOLAT
AU LAIT**

21€90
16€90*



Difficile de choisir entre
le classique
coeur guimauve
et la surprenante
guimauve au caramel !



LES JULIETTES

Charmantes, élégantes et craquantes,
les Juliettes s'invitent pour le dessert.
Des saveurs surprenantes et tellement irrésistibles.



22€70

19€20*

BOITE DE 285 G NET
26 JULIETTES ASSORTIES
4 RECETTES



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

LES GUSTAVES

La bonne idée : un biscuit sablé artisanal
posé sur du bon chocolat !
C'est simple et c'est divin.

BOITE DE 325 G NET

24 GUSTAVES ASSORTIS
4 RECETTES

~~21€80~~ **18€20***



BISCUIT NOISETTES
Chocolat au lait
35% de cacao



BISCUIT AMANDES
Chocolat noir
60% de cacao



BISCUIT CRANBERRIES
Chocolat noir
60% de cacao



BISCUIT BROWNIE
Chocolat au lait
35% de cacao

LES SPÉCIALITÉS

Les grands classiques font toujours plaisir.
À offrir ou pour recevoir, ils accompagnent depuis toujours
les moments de fêtes.

BOITE DE 280 G NET

LES ORANGETTES

~~19€60~~

15€70*

L'alliance subtile de l'écorce d'orange
confite délicatement enrobée d'un fin
chocolat noir à 70% de cacao d'Équateur.



BOITE DE 250 G NET

**LES MARRONS GLACÉS
EN MORCEAUX**

~~18€40~~

16€25*

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 !



BOITE DE 240 G NET

**LES AMANDES ENROBÉES DE
CHOCOLAT**

~~18€95~~

15€00*

Le plaisir incomparable des amandes
caramélisées enrobées de délicieux chocolat !

- Chocolat noir 60% de cacao
et gianduja noisettes
- Chocolat au lait et râpé de noix de coco
- Chocolat au lait et pépites de framboise



BOITE DE 250 G NET

**LES PÂTES DE FRUITS
5 SAVEURS ASSORTIES**

~~14€85~~

13€20*

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.



LES CARRÉS

Ils ont tous un je-ne-sais-quoi de fantaisie :
crêpe dentelle, miel et éclats d'amandes
ou encore chocolat noir d'Équateur à 80% de cacao...
Ils sont tout simplement exceptionnels.



BOITE DE 270 G NET
60 CARRÉS DE CHOCOLAT ASSORTIS
10 RECETTES

~~26€00~~

20€20*

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

3 TABLETTES POUR SOI OU POUR OFFRIR

Vous aimez nos chocolats ?
Vous allez adorer nos tablettes.
Elles sont fabriquées avec la même exigence de qualité !



ÉTUI DE 3 TABLETTES DE CHOCOLAT
CHOCOLAT AU LAIT OU CHOCOLAT NOIR
240 G NET

~~13€50~~

10€80*

ÉTUI DE 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

ÉTUI DE 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



OFFREZ-VOUS
UN JOLI GAIN DE TEMPS
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 !

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

LE SAC
24 X 28 X 11 CM

0€45*



Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

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

CRÉATION - LES BONS FAISEURS - RÉALISATION - STUDIO CREASET 2023 - CRÉDITS PHOTOS :
NICOLAS RICHEZ / ADOBESTOCK. PHOTOS NON CONTRACTUELLES - DANS LA LIMITE DES STOCKS
DISPONIBLES.
TARIFS VALABLES JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE 2023 - JEFF DE BRUGES DIFFUSION
SAS AU CAPITAL DE 16 000 000 € - RCS MEAUX 448 989 947 00024.



CERTIFIÉ PEFC / PEFC-FRANCE.ORG

*Prix de vente TTC maximum.

www.jeff-de-bruges.com