

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, 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*



LES BALLOTINS DE CHOCOLATS BLANCS, AU LAIT, NOIRS



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



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 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*



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 émietté 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*



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



BALLOTIN
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



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 gianduia 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



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

Truffe onctueuse chocolat au lait
35% de cacao

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 !



NOUVEAUTÉ 2025
Gianduja framboise
& meringue

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***



CHOCOLAT AU LAIT**
Guimauve et éclats de caramel

CHOCOLAT NOIR**
Guimauve et pépites de chocolat



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



CHOCOLAT NOIR
Praliné façon rocher aux éclats de noisettes



BOITE DE 280 G NET
4 RECETTES ASSORTIES

20€60 **15€60***

CHOCOLAT NOIR
Praliné avec éclats de crêpe dentelle



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
gianduia, 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 CANNELLE
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.



JULIETTES
savoureusement délicate
ONCTUEUSE savoir-faire
subtilement FONDANTE
pétillante de saveurs
délicat CHOCOLAT
ÉCLATS gourmands

BOITE DE 285 G NET
26 JULIETTES
ASSORTIES
4 RECETTES
26€75
22€50*



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

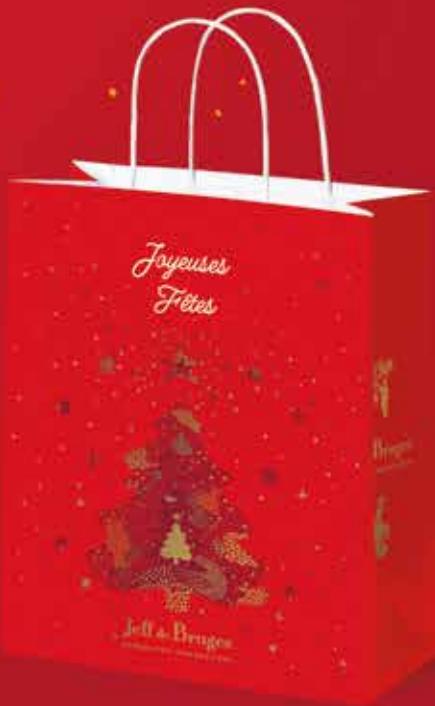
LILIANA, EDUARDO ET RUBEN

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 EXPLOITATION

SAS au capital de 20 000 000 euros

Parc du Bel Air
12 avenue Joseph Paxton
77164 FERRIÈRES-EN-BRIE
SIRET 449 127 885 00803

Tél. 01 64 66 63 00

CRÉATION : LES BOIS SAUVEZ - RÉALISATION : STUDIO REAISEZ / 2025 - CRÉDITS PHOTOS :
NICOLAS RICETZ - 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 MARNE 449 897 0024.

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



Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

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

www.jeff-de-bruges.com