

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 CACAOULTEUR...



... 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](http://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



CHOCOLAT AU LAIT  
35%  
min.  
CACAO

CHOCOLAT NOIR  
60%  
min.  
CACAO

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



**LIÉGEAIS**  
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

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



**NOIR 70%**  
**FEUILLE**  
Praliné intense aux noisettes



**HARVEY**  
Praliné onctueux et éclats de crumble



**BALLOTIN**  
Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées



**NOIR 70%**  
**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



**FEILLANTINE**  
Praliné gianduja et émièté 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



100% PUR BEURRE  
DE CACAO



INGRÉDIENTS  
D'ORIGINE NATURELLE



SAVOIR-FAIRE DE  
NOS CHOCOLATIERS





# 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



SAVOIR-FAIRE DE NOS CHOCOLATIERS

# LES CHOCO' PRALINÉS

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



BOITE DE 300 G NET  
4 RECETTES ASSORTIES

~~16€80~~

12€90\*

- 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



# 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\***



# LES OURS EN GUIMAUVE EN CHOCOLAT

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 SECRET DE SON MOELLEUX C'EST DE LAISSER REPOSER LA GUIMAUVE



Cœur guimauve et chocolat au lait



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\***



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