



Noël  
2015

Jeff de Bruges

ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS

## Merci de partager nos valeurs !

En participant au Quality Partner Program (QPP), Jeff de Bruges s'engage de façon durable et responsable auprès des planteurs de cacao de Côte d'Ivoire.

Un programme ambitieux mais concret qui affiche de vraies valeurs :

**Partager** notre savoir-faire avec les planteurs de cacao en les formant à des techniques de récolte plus performantes et plus respectueuses de l'environnement.

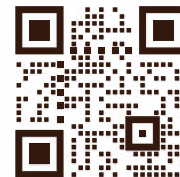
**Améliorer** ensemble la qualité des fèves de cacao pour donner toujours plus de saveurs et d'arômes au chocolat.

**Préparer** un avenir où chacun aura accès à l'eau potable, aux soins médicaux et à l'éducation des enfants. C'est ainsi qu'à Bodjonou, Jeff de Bruges a contribué à la création et au fonctionnement d'une école élémentaire.

En savourant la qualité des chocolats Jeff de Bruges, vous aidez les planteurs de cacao ivoiriens et leurs familles à savourer une meilleure qualité de vie. Merci.



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



QR+™

Découvrez l'inauguration de l'école de Bodjonou en flashant ce QR-code.

# Nos engagements

## Nos prix :

**Jusqu'à -30% de remise !**

Profitez des conditions d'achat privilégiées offrant jusqu'à -30% de remise sur le prix magasin pour les commandes passées par les Comités d'Entreprises et dans le cadre des commandes groupées.



## L'exigence de la qualité :

**Du chocolat pur beurre de cacao, exclusivement.**

Pour garantir l'authenticité et la qualité de nos chocolats, nos recettes sont élaborées avec soin et exigence, **sans matières grasses végétales hydrogénées, sans OGM\* et sans huile de palme.** Naturellement nos chocolats d'enrobage sont 100% pur beurre de cacao.

(\*Organisme Génétiquement Modifié.)

## Le choix :

**Pour varier les plaisirs,** les ballotins sont composés de chocolats assortis. Nous offrons ainsi un large choix qui répond à toutes les gourmandises ! Et pour reconnaître vos recettes préférées, nous glissons dans chaque ballotin un guide dégustation.

## Une entreprise française :

**C'est en France** que se trouvent notre siège social et le réseau de boutiques qui emploient aujourd'hui plus de 1 500 personnes.

Depuis sa création en 1986, Jeff de Bruges allie créativité française et savoir-faire belge. Ainsi ce sont dans nos ateliers en Belgique que nos chocolatiers s'inspirent de vos envies pour créer les recettes qui séduiront vos papilles !





### Les 10 mini-ballotins

10 x 30 g net  
soit 10 x 3 chocolats assortis

~~27,30 €~~ **20,20 €\***



## Mini Ballotins

Voilà une idée savoureuse pour apporter une touche gourmande et déco à votre table de fêtes ! Les mini-ballotins sont garnis de 3 chocolats assortis\*\*.

\*\* Suggestion de présentation.

## le Sac

**0,39 €\***  
(24 x 28 x 11 cm)



## C'est pour offrir ?

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

\*Prix de vente TTC maximum

# Les ballotins

Chocolats

## Lait



500 g net  
13 recettes - 42 chocolats au lait  
20,80 € **14,55 €\***

Chocolats

## Noirs



500 g net  
14 recettes - 44 chocolats noirs  
20,80 € **14,55 €\***

Chocolats

## Blancs



500 g net  
8 recettes - 42 chocolats blancs  
20,80 € **14,55 €\***

# Les chocolats

## Les Gourmands

Avec des éclats croustillants, des fruits secs.



### Ballotin lait

Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées



### Maison de Jeff lait

Praliné aux éclats de nougat



### Biscutine blanc

Praliné gianduja et riz soufflé



### Warren

Praliné et graines de sésame torréfiées



### Bûchette lait

Praliné et meringue fondante



### Caracas lait

Praliné aux brisures de crêpe dentelle



### Trèfle NOIR 70%

Praliné noisettes aux éclats de biscuits Amaretti



### Scott

Praliné surprise aux éclats de sucre pétillant



### Ballotin noir NOIR 70%

Praliné et éclats de noisettes caramélisées



### Marguerite

Praliné croustillant avec éclats de nougatine



### Biscutine lait

Praliné gianduja et riz soufflé



### Bruxelles noir

Ganache onctueuse de chocolat noir



### Caracas NOIR 70%

Ganache «brut de noir»



### Feuille noir NOIR 70%

Praliné intense aux noisettes



### Bûchette NOIR 70%

Ganache corsée de chocolat noir au cacao du Pérou

## Les Onctueux

Les crémeux, les tendres, les doux.



### Bloc Gianduja

Gianduja, la recette originale



### Liégeois

Duo praliné et mousse chocolat noir



### Manon

Duo praliné et crème légère vanille et nougatine



### Bruxelles lait

Ganache moelleuse de chocolat au lait



### Feuille lait

Praliné tendre aux noisettes



### Tosca

Gianduja et mousse de chocolat au lait parsemée de pépites de chocolat noir



### Orphée

Duo praliné et mousse chocolat noir

## Les Épicés

Aux épices, au café, au thé, au caramel.



### Café Cerrado

Ganache de chocolat noir au café Santo Cerrado du Brésil



### Bruges

Ganache de chocolat noir au caramel



### Trèfle lait

Ganache de chocolat au lait au thé Earl Grey



### Maison de Jeff noir NOIR 70%

Praliné aux éclats d'amandes épicé de cannelle et de coriandre



### Jeff

Caramel filant à l'ancienne



### Espelette

Ganache de chocolat au lait au caramel et au piment d'Espelette



### Cappuccino

Duo gianduja croustillant et mousse de chocolat au café



### Piccadilly

Praliné aux brisures de crêpe dentelle et aux pépites de framboise



### Flamingo

Ganache de chocolat noir au pamplemousse



### Javanais

Praliné noisettes et baies de cassis



### Tarte citron

Ganache de chocolat noir au citron, décor de chocolat blanc



### Pistachine

Pâte d'amandes saveur pistache



### Piccadilly

Praliné aux brisures de crêpe dentelle et aux pépites de framboise



## Les Fruités

Avec des fruits ou des saveurs d'agrumes.

Chocolats  
**Assortis**



1 kg net  
24 recettes - 84 chocolats assortis

~~41,60 €~~ **29,10 €\***



500 g net  
24 recettes - 42 chocolats assortis

~~20,80 €~~ **14,55 €\***



250 g net  
19 recettes - 21 chocolats assortis

~~10,40 €~~ **7,30 €\***



## Haute protection

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

## Stars de Noël

Issues d'un savoir-faire unique, les truffes de Bruxelles sont moelleuses à cœur, généreuses et délicates.

Elles s'invitent avec délice à vos tables de fêtes.

**5 SAVEURS  
UNIQUES**

**Truffe citron crumble**  
Poudrée de cacao



**Truffe caramel**  
Enrobée de paillettes  
de chocolat au lait



**Truffe pain d'épices**  
Enrobée de paillettes  
de chocolat blanc



**Truffe chocolat noir 70%**  
Poudrée de cacao  
extra noir



**Truffe chocolat au lait**  
Poudrée de cacao



## Une fraîche idée

Pour préserver leur fraîcheur, leur fondant et leur joli aspect, nos truffes sont protégées dans des alvéoles fermées hermétiquement sous vide.



# Tentation pralinés

## Le plaisir d'offrir...

Un superbe coffret en métal, élégant, raffiné, au décor tout en relief et aux finitions très soignées. Edité en série limitée, il se décline en **2 modèles exclusifs : rouge ou marron**. A l'intérieur, une sélection unique de vos recettes de pralinés préférées parmi lesquelles le célèbre Cornet au gianduja !

EN SÉRIE  
LIMITÉE



Le coffret métal

355 g net

15 recettes - 30 chocolats  
au praliné assortis

27,80 € **21,30 €\***

\*Prix de vente TTC maximum

# Les spécialités

Vous aimez nos chocolats, vous allez adorer nos spécialités !  
Jeff de Bruges met tout son savoir-faire au service des recettes traditionnelles des fêtes de fin d'année pour satisfaire le palais de tous les gourmands.

## Les marrons glacés en morceaux



Et si vous voulez tenter par les marrons glacés en morceaux ?  
Le secret de leur succès : une saveur inimitable de châtaigne confite relevée de vanille Bourbon.

250 g net

~~14,90 €~~ **13,10 €\***



## Les pâtes de fruits en forme de fruits

Très généreuses en pulpe de fruits, ces pâtes de fruits aux formes plus vraies que nature vous surprendront par l'incroyable finesse de leurs saveurs.



poire

abricot

cassis

mandarine

fraise des bois



260 g net

5 saveurs assorties

~~11,70 €~~ **10,40 €\***



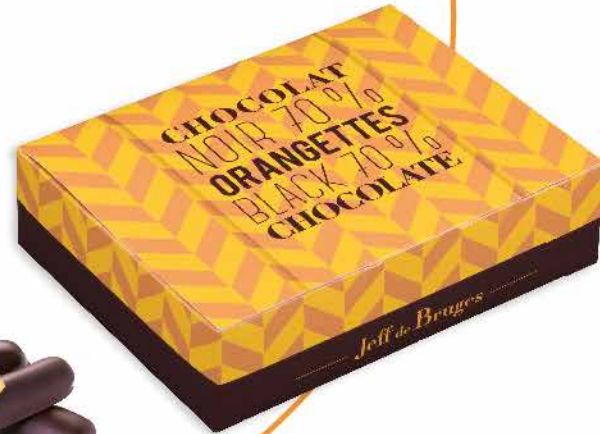
\*Prix de vente TTC maximum

## Les orangettes

Incontournables gourmandises des fêtes, vous fondrez pour l'alliance subtile de l'écorce d'orange confite délicatement enrobée d'un fin chocolat noir à 70% de cacao.

280 g net

14,90 € **12,15 €\***



## Au moment du café

Ces fins carrés de chocolat sublimeront la dégustation de votre café et sauront accompagner avec délicatesse vos petits creux de la journée. Un pur plaisir chocolat...



Le coffret de  
80 carrés

360 g net

10 saveurs assorties

24,40 € **18,90 €\***

\*Prix de vente TTC maximum

# Le coin des petits gourmets...

## Les sujets de Noël

La boîte de 245 g net

7 recettes - 19 sujets assortis

12,75 € **9,80 €\***



Duo praliné et caramel



Praliné tendre



Praliné avec éclats de crêpe dentelle



Praliné et sucre pétillant



Ganache caramel



Duo praliné et caramel



Praliné

## Les boules de Noël en métal



La boule métal

75 g net

Garnie de pièces en chocolat au lait et de choco'pralinés

~~7,30 €~~ **5,75 €\***



\*Prix de vente TTC maximum



## Les choco'pralinés

L'étui  
de 320 g net  
4 recettes  
32 choco'pralinés assortis  
~~15,20 €~~ **11,70 €\***



Chocolat noir, praliné  
rustique aux noisettes



Chocolat au lait, praliné  
et éclats de crêpe dentelle



Chocolat au lait, praliné  
noisettes et sucre pétillant



Chocolat noir, ganache  
caramel et gianduja



## Les choco' mauves



La boîte  
de 520 g net  
52 oursours guimauve  
enrobés de chocolat au lait  
~~16,40 €~~ **12,60 €\***



\*Prix de vente TTC maximum



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