

Bon Noël 2021

Entreprises
& Collectivités



Jeff de Bruges
CHOCOLATIER · CACAOCULTEUR



RETROUVEZ CE LABEL DANS
LES PAGES DE CE CATALOGUE
ET IDENTIFIEZ-VOUS
LES CHOCOLATS ÉLABORÉS
À PARTIR DE FÈVES DE CACAO
ISSUES DE NOS PROPRES
PLANTATIONS EN ÉQUATEUR.

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 choïyé 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.

Les 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.



**CHOCOLATS
ASSORTIS**
250 G NET
21 CHOCOLATS ASSORTIS
21 RECETTES
~~11,99€~~ **8,635***



**CHOCOLATS
ASSORTIS**
500 G NET
42 CHOCOLATS ASSORTIS
24 RECETTES
~~29,99€~~ **16,665***



**CHOCOLATS
ASSORTIS**
1 KG NET
84 CHOCOLATS ASSORTIS
24 RECETTES
~~47,99€~~ **33,630***



Les prix indiqués sont les prix de vente conseillés en boutique
* Plus de ventes TTC maximum.

Les Ballotins de chocolats

De bons chocolats au lait, noirs ou blancs.



LE BALLOTIN
500 G NET

23,990

16,665*



CHOCOLATS BLANCS
500 G NET
42 CHOCOLATS BLANCS
8 RECETTES



CHOCOLATS NOIRS
500 G NET
42 CHOCOLATS NOIRS
14 RECETTES



CHOCOLATS AU LAIT
500 G NET
42 CHOCOLATS AU LAIT
13 RECETTES



Tout plein de **bonnes** recettes !

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

Chocolats noirs

MAISON DE JEFF Pralinés aux éclats d'amandes, épices de cannelle et cardamome	BEIGNES Ganache de chocolat noir et caramel faitière	PISTACHE Pâte d'amandes et de pistaches avec éclats de pistaches	BEUXELLES Ganache comble de chocolat noir au cacao du Pérou
ECUADOR Ganache intense de chocolat noir au cacao d'Équateur	HARVEY Praliné onctueux et éclats de crumble	ORPÈKE Duo praliné et mousse de chocolat noir	HEUBLE Praliné noisettes et éclats de biscuits d'avoine
PETITEMINGUE CHOCOLAT Suprême de chocolat noir et sa meringue croustillante	PETITEMINGUE CITRON Suprême de chocolat noir au citron et sa meringue croustillante	BALLOTIN Praliné et éclats de noisettes caramélisées	FRUITÉ Finition velours aux noisettes
SÉVILLANA Ganache de chocolat noir et pépites d'orange confites	CARACON Duo ganache et ganache de chocolat au lait et au caramel au beurre salé		

Chocolats au lait

PETITEMINGUE MANGLÉ Suprême de chocolat au lait meringue et sa meringue croustillante	SAMALI Ganache de chocolat au lait aux fruits de la passion	FRUILLANTINE Praliné ganache et éclats de copeaux de sucre	WARREN Praliné et ganache de système torréfiés et caramélisés
FEUILLE Praliné tendre aux noisettes	BALLOTIN Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées	MAISON DE JEFF Praliné aux éclats de noisette	TERRE Ganache de chocolat au lait au fils Carl Grey
JEFF Caramel filant à l'ancienne	BLOC GIANDUJA Gianduja, la recette originale	BEUXELLES Ganache onctueuse de chocolat au lait au cacao de Madagascar	BOBBETTE Praliné et meringue faitière
CAFETERO Tendre praliné aux noisettes et aux éclats de café force et ristretto			

Chocolats blancs

JEFF Praliné croustillant aux éclats de framboises et de noix de pécan	PACODE Ganache de chocolat noir au cacao d'Équateur	RECETTE Praliné ganache et riz soufflé	BALLOTIN Suprême de chocolat noir avec des éclats de fibres de cacao
MANON Duo praliné et crème légère vanille, éclats de noisettes caramélisées	LICEROIS Gianduja et mousse de chocolat noir au café espresso	ANTEROSIS Duo ganache et mousse de chocolat noir	MAISON DE JEFF Praliné avec des éclats de biscuits et une pointe de miel de Guatemala

Les prix barrés sont les prix de vente conseillés en boutique *Prix de vente TTC maximum **Organisme Génétiquement Modifiés

Les Truffles de Bruxelles



Bonne dégustation !

Pâtis incommensurablement délicats, les truffes sont l'expression d'un savoir-faire inimitable. Délicieuses et équilibrées, elles se délectent en délicatesment en 2 pâtisseries sur plus de 80.



LA BOTTE
375 G NET
32 TRUFFES ASSORTIES
4 RECETTES
—
21€600 **15€50***

CHOCOLAT AU LAIT 50% ÉQUATEUR ET NOISETTES
Truffe de lait au chocolat au lait 50% et noisettes.

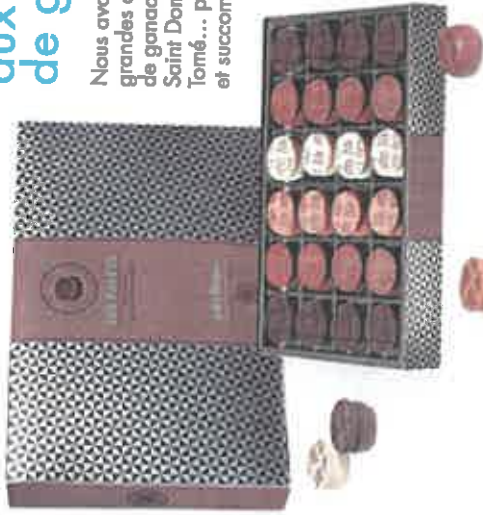
CHOCOLAT AU LAIT 50% ÉQUATEUR
Truffe de lait au chocolat au lait 50%.

CHOCOLAT NOIR 60% ÉQUATEUR
Truffe de chocolat noir 60%.

CHOCOLAT NOIR 70% ÉQUATEUR
Truffe de chocolat noir 70%.

Les Palets aux cacao de grandes origines

Nous avons sélectionné des cacao de grandes origines pour élaborer ces recettes de ganaches intenses. Saint Domingue, Venezuela, Équateur, Sao Tomé... parcourez un tour du monde de saveurs et succombez à cet assortiment d'exception.



LA BOTTE
260 G NET
24 PALETS ASSORTIS
4 RECETTES : CHOCOLAT NOIR, AU LAIT, BLANC ET AMBRÉ
—
17€600 **13€50***



Les Rochers au praliné

Les amateurs de rochers vont être comblés ! On craque tous pour leurs éclats croustillants, on fond pour leur cœur généreux de praliné tendre, on adore la finesse de leur enrobage au chocolat.



LA BOTTE
250 G NET
24 ROCHERS
AU PRALINÉ ASSORTIS
4 RECETTES : CHOCOLAT NOIR, AU LAIT, BLANC ET AMBRÉ
—
17€600 **13€50***

Les Spécialités

La recette du bonheur...

C'est de partager des moments de douceur. 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 PÂTES DE FRUITS
250 G NET
5 SAVEURS ASSORTIES
~~19,90€~~ **11,60€***



Trois gâteaux en pâte de fruits, sont aromatisés artificiellement, sans colorants, sans conservateurs, sans sucre. Les fruits, sous leur forme naturelle, sont utilisés dans leur état naturel. Les saveurs sont : fraise, orange, abricot, mandarine, cassis.

LES MARRONS GLACÉS EN MORCEAUX
250 G NET
~~16,90€~~ **14,25€***



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

LES ORANGETTES
280 G NET
~~16,90€~~ **13,45€***



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

LES AMANDES ENROBÉES DE CHOCOLAT
240 G NET
~~16,90€~~ **13,60€***



Le plaisir simple et incomparable des amandes caramélisées enrobées de délicieux chocolat au lait (36% de cacao) et de chocolat noir (70% de cacao), fabriqués avec des fèves de cacao d'Équateur.



Le Coffret & ses pralinés

Le saviez-vous ?

4 ans

Faire naître les cacaoyers puis les faire grandir dans le cycle respectueux de leur terre requiert patience et savoir-faire. Il faut 4 ans au cacaoyer pour fournir ses premiers fruits.

70

Nous cultivons 70 variétés d'arbres fruitiers sur nos plantations. Maintenir cette biodiversité est propice à l'obtention d'un cacao de qualité.

50

C'est le nombre moyen de fèves de cacao dans une cabosse. Une fois évidées, les cabosses sont utilisées en compost pour enrichir les sols.

58

Confectionner 100 g de chocolat à 70% de cacao nécessite 58 fèves de cacao. En 8 étapes rigoureuses, nos maîtres chocolatiers transforment la masse de cacao qui devient chocolat.

La bonne idée cadeau

Savourez le plaisir d'offrir avec ce coffret signature en bois, idéal pour y ranger plus tard petits articles et accessoires. Pour la gourmandise, nous avons sélectionné vos pralinés préférés parmi lesquels le célèbre et irrésistible Cornet au gianduja !



LE COFFRET
340 G NET
28 PRALINÉS ASSORTIS
14 RECETTES

~~329,990~~ **25 €00 ***

Les Carrés pause gourmande



LA BOÎTE
288 G NET
64 CARRÉS
10 SAVEURS ASSORTIES
19,99€
18€35*



Carrément bon !

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 « carrément » chocolat...

* Les prix barés sont les prix de vente conseillés en boutique. Prix de vente TTC minimum.

Les Juliettes



Ces petits trésors de gourmandise s'invitent au dessert. Chaque Juliette possède sa propre personnalité et vous envoûtera grâce à des saveurs surprenantes mais tellement irrésistibles.

LE SONGE DE JULIETTE
Chocolat au lait 35% de cacao, amande, éclats de noisgat, 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

PINK JULIETTE
Chocolat noir 60% de cacao, cranberries, physalis, framboises, sarrasin



LA BOÎTE
300 G NET
26 JULIETTES ASSORTIES
4 RECKETTES
19,99€
16€25*

Le bon, ça se partage !

Le secret de nos Gustaves ? Des ingrédients simples, naturels et bioactifs de passion !

Il faut d'abord du bon chocolat au cacao issu de nos plantations en Équateur, qui procure une saveur intense et authentique.

Et il faut aussi tout le talent et le savoir-faire de Stéphan, notre maître biscuiter belge qui imagine les recettes et confectionne de façon traditionnelle les biscuits sablés « par beurre » des Gustaves.



Les Gustaves Chocolats biscuités



Bonjour Gustave !

Découvrez Gustave, un chocolat savoureusement biscuité. Croustillant au centre, fondant sur les côtés, une vraie harmonie visuelle et « gusta-tive » ! Et pour préserver toutes leurs saveurs, les Gustaves sont emballés individuellement dans un sachet fraîcheur.

- BISCUIT NOISETTES**
Chocolat au lait 35% de cacao
- BISCUIT SPÉCULOOS**
Chocolat au lait 35% de cacao
- BISCUIT AMANDES**
Chocolat noir 60% de cacao
- BISCUIT CRANBERRIES**
Chocolat noir 60% de cacao



LA BOITE
320 G NET
24 GUSTAVES ASSORTIS
4 RECETTES
~~18€95~~ **15€40***

* Les prix indiqués sont les prix de vente conseillés en boutique. * Plus de infos ?

Les Choco' pralinés



- ① Chocolat au lait, praliné noisettes fignon péris à l'anis
- ② Chocolat au lait, praliné et sucre pétillant
- ③ Chocolat noir, praliné fignon rocher avec éclats de noisettes
- ④ Chocolat noir, praliné avec éclats de crème dentelle

Chocolat noir 62% de cacao

Chocolat au lait 36% de cacao

Trop, trop, trop bon !

LA BOITE
300 G NET
4 RECETTES ASSORTIES
15,99€ **12€25***

Les Sujets de Noël



CHOCOLATS AU PRALINÉ
Pralinés assortis
110 g - 10 pièces

- LE SAPIN LAIT**
Praliné avec sucre pétillant
- LE SAPIN NOIR**
Praliné tendre
- LE RENNE LAIT**
Praliné aux noisettes torréfiées
- LE RENNE NOIR**
Praliné et éclats de crème 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

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

14,99€ **10€95***

Les prix barrés sont les prix de vente conseillés en boutiques. *Prix de vente TTC (incluant le transport, l'assurance et le gainage).

Les Boules de Noël



Mon Bon sapin



LA BOULE MÉTAL
75 G NET
GARNIE DE
CHOCOPRAÏNÉS
ET DE PIÈCES EN
CHOCOLAT AU LAIT

7€99 **6€15***

Les Ours en guimauve



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

17€59 **13€55***



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

17€59 **13€55***

Chocolats et confiseries aux Miel de France d'Alsace de Lorraine
les plus belles avec les prix de votre chocolaterie en boutique. Plus de 1000 références.

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 CSB et dans le cadre des commandes groupées ou des cadeaux d'affaires.

Une entreprise française

C'est en France que se trouvent notre siège social et le réseau de boutiques qui emploient aujourd'hui plus de 1 600 personnes.

Depuis sa création en 1986, Jeff de Bruges mène l'impératrice 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 saveurs et de saveurs.

Votre programme de fidélité

Prolongez votre expérience gourmande en magasin et profitez d'avantages exclusifs à croquer tout de suite, tout le temps, en rejoignant le Jeff Club. Pour en savoir plus, rendez-vous dans votre boutique ou sur le site www.jeff-de-bruges.com

Nos Engagements

L'exigence de la qualité

Chez Jeff de Bruges, la passion du chocolat, c'est proposer des produits de qualité à un prix abordable, marier simplicité des goûts et originalité, mettre à l'honneur le plaisir et la gourmandise au quotidien et tout au long de l'année.

Qu'est-ce qui fait la qualité des chocolats Jeff de Bruges ? Des ingrédients d'origine naturelle rigoureusement sélectionnés par nos maîtres chocolatiers, des fèves de cacao issues de nos propres plantations en Équateur, une haute teneur en cacao dans notre chocolat de couverture, un savoir-faire qui enrichit la tradition d'un zeste d'audace, une réalisation sans compromis mais non dénuée de générosité.

Du chocolat pur beurre de cacao, exclusivement.

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

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.

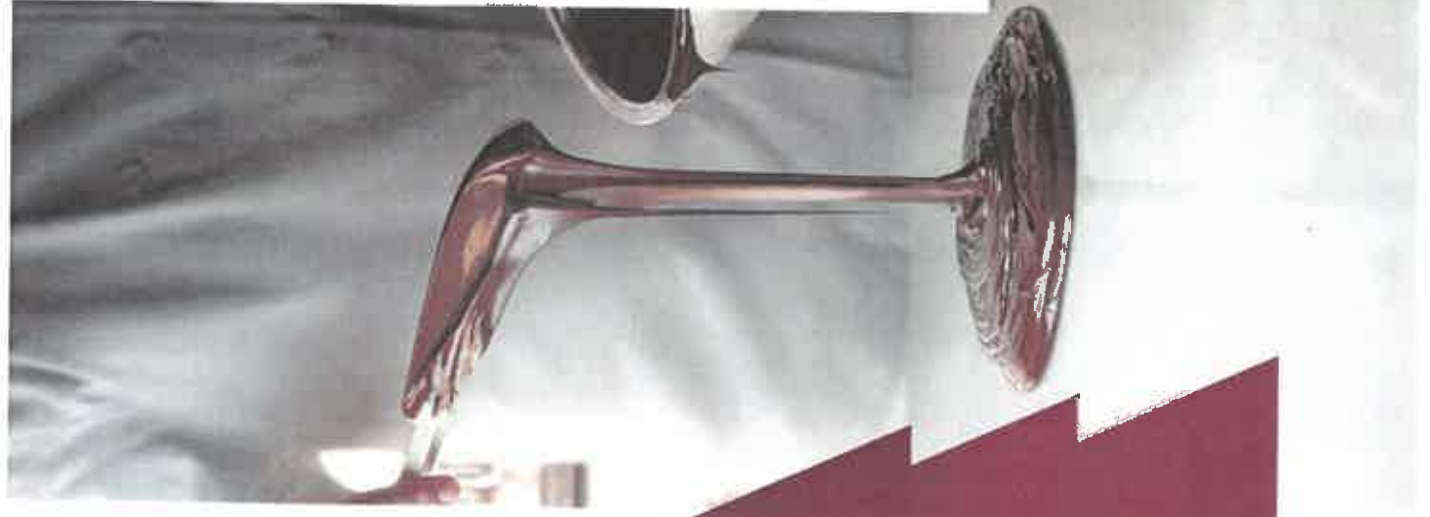
**Organisme Certifiéiquement Modifié.

Le Plaisir d'offrir

Parce qu'un cadeau, joyeusement présenté fait encore plus plaisir, pensez à commander vos sacs cadeaux. Réutilisable et recyclable, ce sac est réalisé avec un papier issu de forêts gérées durablement.

LESAC
24 x 28 x 11 CM

0€42*



PARLONS CHOCOLAT



Fèves de cacao issues de nos propres plantations en République



Chocolats de couverture 100% pur beurre de cacao



Sans huile de palme ni matières grasses végétales hydrogénées



Sans OGM**



Chocolats de couverture Art. 10 : 32€ unit. Art. 11 : 40€ unit.



Produits végétaux issus de forêts gérées durablement



Enveloppes cartons et déchets recyclables

*Hors de vente TTC (excl. TVA)



Les 3 Tablettes

pour soi ou
pour offrir...

**L'ÉTUI
DE 3 TABLETTES
DE CHOCOLAT**
240 G NET

~~11,670~~ **9,635***

AU CHOIX :

3 TABLETTES DE 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 DE CHOCOLAT NOIR

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

www.jeff-de-bruges.com

Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAO-CULTEUR

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

CRÉATION : LES BONS FAISEURS - RÉALISATION : STUDIO CREASET 2021 - CREDITS PHOTOS : NICOLAS RICHEZ. PHOTOS NON CONTRACTUELLES - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES - TARIFS VALABLES JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE 2021
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 conseillés en boutique. *Prix de vente TTC maximum. NUMÉRO D'AGREMENT / CERTIFIÉ PIFC / PIFC-FRANCE.ORG