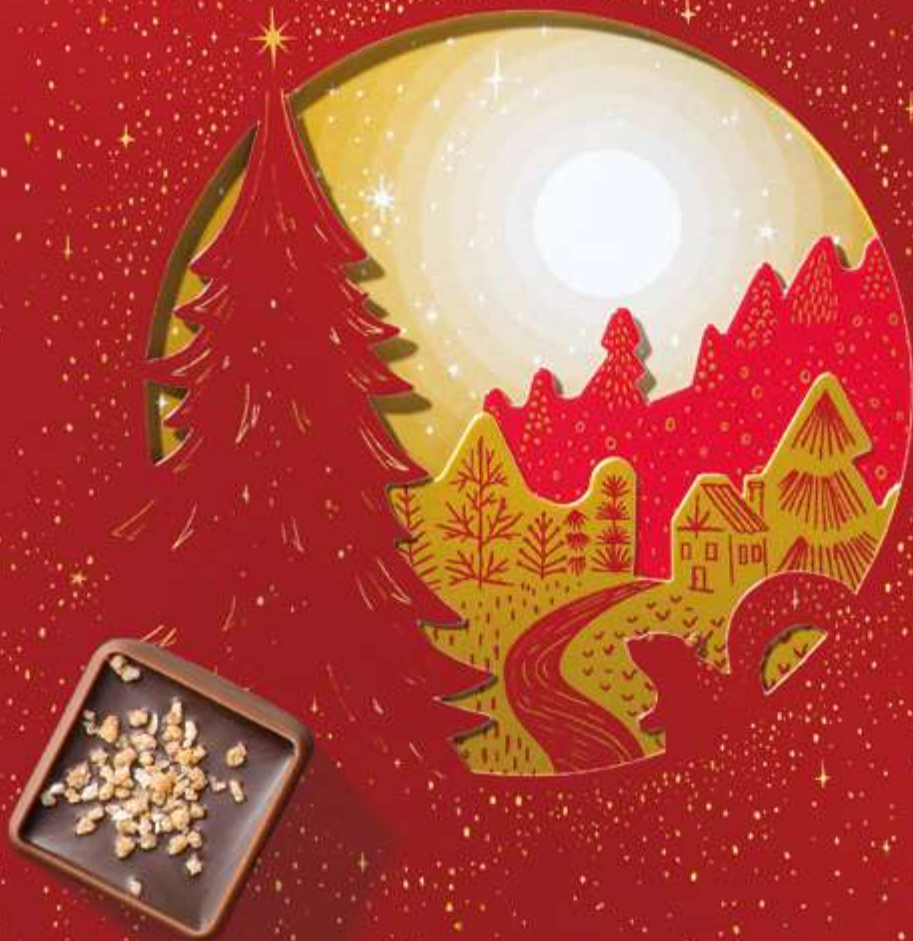


# Jeff de Bruges

CHOCOLATIER CACAOCULTEUR



ENTREPRISES  
& COLLECTIVITÉS

NOËL 2024

JUSQU'À  
**-30%**  
*sur les prix en magasins.*

OFFRE  
**Privilège**

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.

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



Ingrédients  
d'origine naturelle  
sans huile de palme et sans OGM\*\*



Chocolat 100 %  
pur beurre de cacao



#### 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 « 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.

*La magie de Noël  
est encore plus belle  
quand elle est partagée.*



# LES BALLOTINS

*de chocolats assortis*



BALLOTIN DE 250 G NET  
**21 CHOCOLATS ASSORTIS**  
21 RECETTES  
~~14€70~~ **10€30\***



BALLOTIN DE 500 G NET  
**42 CHOCOLATS ASSORTIS**  
25 RECETTES  
~~29€40~~ **20€60\***



BALLOTIN DE 1 KG NET  
**84 CHOCOLATS ASSORTIS**  
25 RECETTES  
~~58€80~~ **41€15\***



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

29€40 **20€60\***



**MAISON DE JEFF**  
 Praliné amandes  
 avec éclats d'amandes  
 caramélisées et de 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

# LES BALLOTINS

*de chocolats blancs, au lait, noirs*

BALLOTIN DE 500 G NET  
**42 CHOCOLATS AU LAIT**  
 12 RECETTES

29€40 **20€60\***

QUALITÉ ET SAVOIR-FAIRE  
 CHOCOLAT  
 AU LAIT  
**35%  
 DE CACAO**  
 MINIMUM  
 QUALITÉ ET SAVOIR-FAIRE



**MAISON DE JEFF**  
 Praliné aux amandes  
 et éclats de nougat au miel



**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



**EDUARDO**  
 Ganache de chocolat au lait  
 et coulis de fruit du cacaoyer,  
 éclats de fèves de cacao



**FEUILLANTINE**  
 Praliné gianduja et  
 émiette 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 fondant aux  
 noisettes, la recette  
 originale



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



QUALITÉ ET SAVOIR-FAIRE  
 CHOCOLAT  
 NOIR  
**60%  
 DE CACAO**  
 MINIMUM  
 QUALITÉ ET SAVOIR-FAIRE

BALLOTIN DE 500 G NET  
**42 CHOCOLATS NOIRS**  
 14 RECETTES

29€40 **20€60\***



**BAGATELLE**  
 Duo d'un coulis de  
 framboise et d'un  
 praliné avec graines  
 de sésame



**PETITE MERINGUE  
 CITRON**  
 Suprême de chocolat noir  
 au citron et sa meringue  
 croustillante



**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



**ECUADOR**  
 Ganache de chocolat  
 noir au cacao  
 d'Équateur



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



**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



**FEUILLE**  
 Praliné intense  
 aux noisettes



BOITE DE 350 G NET  
**30 TRUFFES ASSORTIES**  
 4 RECETTES

26€70  
**19€00\***



BOITE DE 240 G NET  
**16 MANONS**  
 4 RECETTES

14€70  
**10€30\***



## LES TRUFFES *de Bruxelles*

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

Truffe intense chocolat noir  
 60% de cacao et mandarine



Truffe onctueuse chocolat au lait  
 35% de cacao

Truffe corsée  
 chocolat noir 70% de cacao

*Gourmandises incontournables des fêtes,  
 nos truffes de Bruxelles sont le fruit d'un  
 savoir-faire unique.*



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



## LES MANONS *tendrement crémeux*



Crème au beurre à la vanille  
 et sa noisette caramélisée



Duo gianduja noisettes  
 et crème au beurre chocolat noir



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



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...  
Une invitation au voyage vers les plus  
fameuses origines de cacao.*



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 250 G NET  
**24 PALETS ASSORTIS**  
4 RECETTES

19€90  
**15€75\***



BOITE DE 250 G NET  
**24 ROCHERS ASSORTIS**  
4 RECETTES

19€90  
**15€75\***



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

24€30  
**19€20\***



COFFRET DE 345 G NET  
**28 PRALINÉS ASSORTIS**  
 17 RECETTES

36€50  
**27€40\***

Gianduja  
 nougat au miel



Gianduja  
 chocolat noir

Gianduja  
 crêpe dentelle

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 !*

## LE COFFRET EN BOIS et ses pralinés

*Faire doublement plaisir, c'est offrir un élégant coffret en bois et  
 en plus, un assortiment de pralinés aux recettes  
 aussi savoureuses que créatives.  
 Délicieusement chic !*



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



EN SAVOIR PLUS



## PLANTATION D'AVENIR

### 100% CONTRÔLÉE

Propriétaire de notre plantation de cacaoyers en Équateur, nous y déployons des pratiques agricoles durables et garantissons des conditions de travail et de rémunération justes et éthiques.

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



## AVENTURES HUMAINES

### 100% MOTEUR

Là-bas en Équateur, nous multiplions les initiatives qui répondent aux besoins des cacaoculteurs. Ici, à travers chaque magasin, nous faisons naître des vocations et des belles histoires professionnelles.

- 1700 collaborateurs et partenaires à votre service.
- Plus de 800 emplois saisonniers chaque année.



## COMMERCES PLUS ÉCOLOGIQUES

### 100% BON SENS

Réduction des consommations d'énergie, d'eau, recyclage dans tous les sens, lutte contre le gaspillage alimentaire... les commerçants Jeff de Bruges sont sensibilisés pour avoir un oeil sur tout.

- 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.



## INNOVATIONS VERTUEUSES

### 100% TÊTES CHERCHEUSES

Au coeur de notre Lab Jeff, nous inventons, testons, déployons de nouvelles façons de concevoir et produire nos chocolats mais aussi nos emballages. Le champ de recherche est vaste, et nous l'investissons avec enthousiasme.

- 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.

BOITE DE 280 G NET  
4 RECETTES ASSORTIES

18€80

14€50\*



CHOCOLAT AU LAIT  
Praliné et sucre pétillant



CHOCOLAT AU LAIT  
Praliné noisettes façon pâte à tartiner



CHOCOLAT NOIR  
Praliné façon rocher aux éclats de noisettes



CHOCOLAT NOIR  
Praliné avec éclats de crêpe dentelle

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

17€20

13€00\*



## LES SUJETS DE NOËL au praliné

*Des figurines totalement irrésistibles qui apportent  
la fantaisie de Noël et le sourire aux lèvres.*

## LES CHOCO' pralinés

*Nos choco'pralinés font partie de la magie de Noël.  
Ils plaisent aux petits... comme aux grands !*



Praliné et sucre pétillant ou  
praliné et éclats de nougat



Praliné et éclats de noisettes torrifiées ou  
praliné et éclats de crêpe dentelle



Duo praliné et caramel ou praliné et éclats  
de noisettes caramélisées



Praliné tendre

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

8€00

6€30\*



*Une jolie boule en métal  
cachant des gourmandises  
chocolatées.  
Quelle délicieuse idée !*

## LA BOULE DE NOËL en métal



BOITE DE 320 G NET  
20 OURS EN GUIMAUVE ET CŒUR CARAMEL  
ENROBÉS DE CHOCOLAT AU LAIT

23€00

17€80\*



BOITE DE 375 G NET  
40 OURS EN GUIMAUVE  
ENROBÉS DE CHOCOLAT  
AU LAIT

23€00

17€80\*

## LES OURS en guimauve

*La réputation des ours en guimauve  
Jeff de Bruges n'est plus à faire.  
Et quand ils s'habillent pour Noël,  
comment résister ?*



*Difficile de choisir entre  
le classique cœur guimauve  
et la surprenante  
guimauve au caramel.*



**BOITE DE 4 BOMBES  
PÈRE NOËL**  
200 G NET

15€60

**12€90\***

CHOCOLAT AU LAIT  
Guimauve et éclats  
de caramel



CHOCOLAT NOIR  
Guimauve et pépites  
de chocolat

## 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.*



**SACHET DE 8 OURS EN CHOCOLAT AU LAIT,  
PRALINÉ ET SUCRE PÉTILLANT**

96 G NET

6€90

**5€50\***



*Avec du  
sucre  
pétillant !*



## 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 !*





**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



**LE SONGE DE JULIETTE**  
Chocolat au lait 35% de cacao,  
amande, éclats de nougat,  
brins d'anis



**JULIETTE & TOM**  
Chocolat noir 60% de cacao,  
dés d'abricots secs, amandes  
caramélisées et morceaux de cerise

## LES JULIETTES

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



BOITE DE 285 G NET  
**26 JULIETTES ASSORTIES**  
4 RECETTES

24€00  
**20€30\***



BOITE DE 325 G NET  
**24 GUSTAVES ASSORTIS**  
4 RECETTES

23€20  
**19€30\***

## LES GUSTAVES

*Un biscuit sablé artisanal posé sur un très bon chocolat !  
C'est simple et c'est divin.*



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



BOITE DE 250 G NET  
**LES MARRONS GLACÉS  
 EN MORCEAUX**

18€60  
**16€45\***

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 260 G NET  
**LES ORANGETTES**

20€00  
**16€00\***

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.



## 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.*



BOITE DE 230 G NET  
**AMANDES ET NOISETTES  
 AU CHOCOLAT**  
 3 RECETTES

19€90  
**15€75\***

Le plaisir incomparable de nos amandes et noisettes caramélisées, enrobées de chocolat et de gianduja ou de noix de coco.



BOITE DE 250 G NET  
**LES PÂTES DE FRUITS**  
 5 SAVEURS ASSORTIES

15€60  
**13€85\***

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 270 G NET  
**60 CARRÉS DE CHOCOLAT ASSORTIS**  
 10 SAVEURS

~~27€40~~  
**21€30\***

## LES CARRÉS

*Ils ont tous un je-ne-sais-quoi de fantaisie : café de Colombie, miel et éclats d'amandes ou encore chocolat noir d'Équateur à 80% de cacao...*

*Ils sont tout simplement exceptionnels.*



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

## LES TABLETTES

*pour soi ou pour offrir*

*Vous aimez nos chocolats ? Vous allez adorer nos tablettes. Elles sont élaborées avec la même exigence de qualité et chacune vous offre une expérience gustative unique.*



ETUI DE 240 G NET  
**3 TABLETTES DE CHOCOLAT**  
 CHOCOLAT AU LAIT OU CHOCOLAT NOIR

~~13€95~~  
**11€15\***

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



*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 !*

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€46\*

\*Prix de vente TTC maximum.



CRÉATION : LES BONS FAIBLEURS - RÉALISATION : STUDIO CREANET 2024. CRÉDITS PHOTOS :  
NICOLAS RICHEZ / ADDESTOCK, PHOTOS NON CONTRACTUELLES - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES.  
TARIFS VALABLES JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE 2024. JEFF DE BRUGES DIFFUSION  
SAS AU CAPITAL DE 16 000 000 € - RCS : MEAUX 448 939 947 0024



CERTIFIÉ PEFC / PEFC-FRANCE.ORG

Jeff de Bruges  
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

www.jeff-de-bruges.com