

NOËL 2020  
**Jeff de Bruges**  
Entreprises & Collectivités



Toutes nos recettes sont élaborées avec amour à partir d'**ingrédients d'origine naturelle** rigoureusement sélectionnés par nos maîtres chocolatiers.

Le petit plus qui fait toute la différence, une **haute teneur en cacao dans notre chocolat de couverture** pour une plus grande intensité des saveurs et une teneur en sucre réduite : **35% de cacao pour le chocolat au lait et 60% de cacao au minimum pour le chocolat noir\***. De plus, notre chocolat de couverture est confectionné avec **des fèves de cacao d'origine Équateur**.



“ C’est si bon de bien faire ! ”

Notre chocolat est choyé tout au long du processus de maturation 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 plus durable.



**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, 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](http://www.jeff-de-bruges.com), rubrique « Offre entreprises », ainsi que dans nos boutiques sur simple demande auprès de nos conseillers.

## Nos prix

Qu'on l'aime corsé, fruité, croustillant ou onctueux, avec le chocolat Jeff de Bruges vous avez toujours l'assurance de faire plaisir ! Alors profitez dès maintenant des **conditions d'achat privilégiées** offrant **jusqu'à -30% de remise** sur le prix magasin pour les commandes passées par les CSE et dans le cadre des commandes groupées ou des cadeaux d'affaires.



Jusqu'à  
**-30%**  
de remise !



## 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 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.

## Votre programme de fidélité

Jeff  
Club

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

*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.

### LE SAC

(24 X 28 X 11 CM)

**0,40 €\***



\*Prix de vente TTC maximum.

Vous êtes plutôt  
**chocolats noirs,  
au lait ou blancs ?**



### CHOCOLATS NOIRS

500 G NET

42 CHOCOLATS NOIRS - 13 RECETTES

~~23,40€~~ **16,35 €\***



### CHOCOLATS AU LAIT

500 G NET

42 CHOCOLATS AU LAIT - 12 RECETTES

~~23,40€~~ **16,35 €\***



### CHOCOLATS BLANCS

500 G NET

42 CHOCOLATS BLANCS - 8 RECETTES

~~23,40€~~ **16,35 €\***



*Miam...*

## Les Ballotins de chocolats

# Toutes nos délicieuses recettes !

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.

### Chocolats noirs



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



**BRUGES**  
Ganache de chocolat noir et caramel fondant



**PISTACHINE**  
Pâte d'amandes et de pistaches avec éclats de pistaches



**BRUXELLES**  
Ganache corsée de chocolat noir au cacao du Pérou



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



**GANTOIS**  
Duo de gianduja et de mousse de chocolat au lait à la cassonade brune



**FEUILLE**  
Praliné intense aux noisettes



**HARVEY**  
Praliné onctueux et éclats de biscuits



**ORPHÉE**  
Duo praliné et mousse de chocolat noir



**BALLOTIN**  
Praliné et éclats de noisettes caramélisées



**TRÈFLE**  
Praliné noisettes et éclats de biscuits Amaretti



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



**PETITE MERINGUE CHOCOLAT**  
Suprême de chocolat noir et sa meringue croustillante



**PETITE MERINGUE CAFÉ**  
Suprême de chocolat au café et sa meringue croustillante

### Chocolats au lait



**PETITE MERINGUE MANGUE**  
Suprême de chocolat à la mangue et sa meringue croustillante



**SAMALI**  
Ganache de chocolat aux fruits de la passion



**FEUILLANTINE**  
Praliné gianduja et émiété de crêpe dentelle



**WARREN**  
Praliné et graines de sésame torréfiées et caramélisées



**MAISON DE JEFF**  
Praliné aux éclats de nougat



**TRÈFLE**  
Ganache de chocolat au lait au thé Earl Grey



**BÛCHETTE**  
Praliné et meringue fondante



**FEUILLE**  
Praliné tendre aux noisettes



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



**JEFF**  
Caramel filant à l'ancienne



**BLOC GIANDUJA**  
Gianduja, la recette originale



**BRUXELLES**  
Ganache onctueuse de chocolat au lait au cacao de Madagascar

### Chocolats blancs



**JEFF**  
Praliné croustillant aux éclats de framboise et de noix de pécan



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



**BISCUITINE**  
Praliné gianduja et riz soufflé



**BALLOTIN**  
Suprême de chocolat noir avec des éclats de fèves de cacao



**MANON**  
Duo praliné et crème légère vanille, éclats de noisettes caramélisées



**MAISON DE JEFF**  
Praliné avec des éclats de biscuits et une pointe de sel de Guérande



**LIÉGEOIS**  
Gianduja et mousse de chocolat noir au café expresso



**ANVERSOIS**  
Duo gianduja et mousse de chocolat noir



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

**Une Incroyable**  
variété de recettes !

*Tout ce que j'aime*



**CHOCOLATS ASSORTIS**

**1 KG NET**

84 CHOCOLATS ASSORTIS - 23 RECETTES

~~46,80 €~~ **32,70 €\***



**CHOCOLATS ASSORTIS**

**500 G NET**

42 CHOCOLATS ASSORTIS - 23 RECETTES

~~23,40 €~~ **16,35 €\***



**CHOCOLATS ASSORTIS**

**250 G NET**

21 CHOCOLATS ASSORTIS - 21 RECETTES

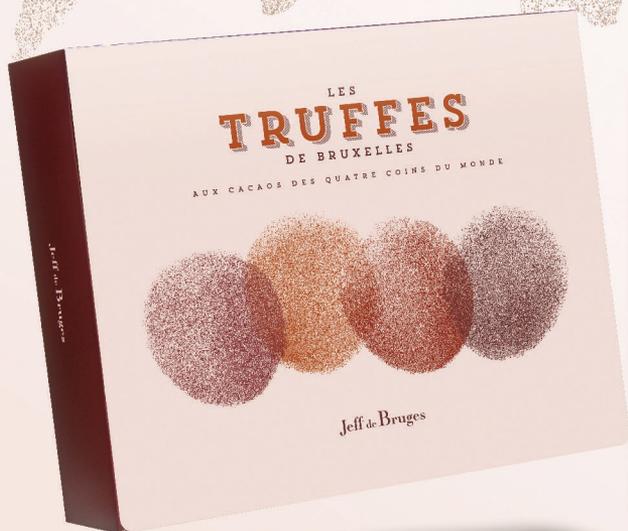
~~11,70 €~~ **8,20 €\***

# Les Truffes

## de Bruxelles

### aux cacaos des 4 coins du monde

Déliçates et moelleuses à cœur, nos truffes sont une invitation au voyage. Elles sont élaborées à partir de cacaos exceptionnels issus des 4 coins du monde et sont l'expression d'un savoir-faire incomparable !



### VENEZUELA

Truffe de chocolat au lait au cacao du Venezuela avec des éclats de noisettes caramélisées, chocolat au lait 35 % de cacao



### VIETNAM

Truffe de chocolat au lait au cacao du Vietnam avec des éclats de caramel d'Isigny, chocolat au lait 35% de cacao, copeaux de chocolat au lait



### COSTA RICA

Truffe de chocolat noir au cacao de Costa Rica 64% de cacao et chocolat noir 70% de cacao



### ÉQUATEUR

Truffe de chocolat noir au café Arabica enrobée de chocolat noir 60% de cacao d'Équateur, copeaux de chocolat noir



### SAO TOMÉ

Truffe de chocolat noir au cacao de Sao Tomé 70% de cacao et de chocolat noir 70% de cacao



LA BOITE - 405 G NET

34 TRUFFES ASSORTIES

5 RECETTES

22,60 € **16,00 €\***

*Bon voyage !*



### LA BOITE - 300 G NET

26 JULIETTES ASSORTIES

4 RECETTES

~~18,90 €~~ **16,00 €\***



### GRAINE DE JULIETTE

Chocolat au lait, sésame,  
noisette caramélisée



### JULIETTE IN THE CITY

Chocolat noir, amande,  
noisette, raisins secs



### JULIETTE DES BOIS

Chocolat noir, bâtonnets  
d'amandes, framboise



### LE SONGE DE JULIETTE

Chocolat au lait, amande,  
éclats de nougat, brins d'anis

*Inrésistibles*

## Les Juliettes

On les veut toutes !

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





# Le Coffret

et ses pralinés

**LE COFFRET - 360 G NET**

30 PRALINÉS ASSORTIS

15 RECETTES

~~32,50 €~~ **24,70 €\***

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

*Série limitée !*





# Les Gustaves

## Chocolats biscuités

*Croquant & tendre*

### BISCUIT SPÉCULOOS

Chocolat au lait



### BISCUIT NOISETTES

Chocolat au lait



### BISCUIT AMANDES

Chocolat noir



### BISCUIT CRANBERRIES

Chocolat noir



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



**LA BOITE - 320 G NET**

24 GUSTAVES ASSORTIS

4 RECETTES

~~17,95 €~~ **15,20 €\***

# Les Palets

aux cacaos  
de grandes origines

Par désir, par plaisir, par passion,  
Jeff de Bruges a sélectionné des cacaos 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 BOITE - 260 G NET**

24 PALETS ASSORTIS

4 RECETTES AU CHOCOLAT NOIR, AU LAIT,  
BLANC ET AMBRÉ

~~16,80 €~~ **13,35 €\***



# 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.  
Saurez-vous résister à la tentation ?

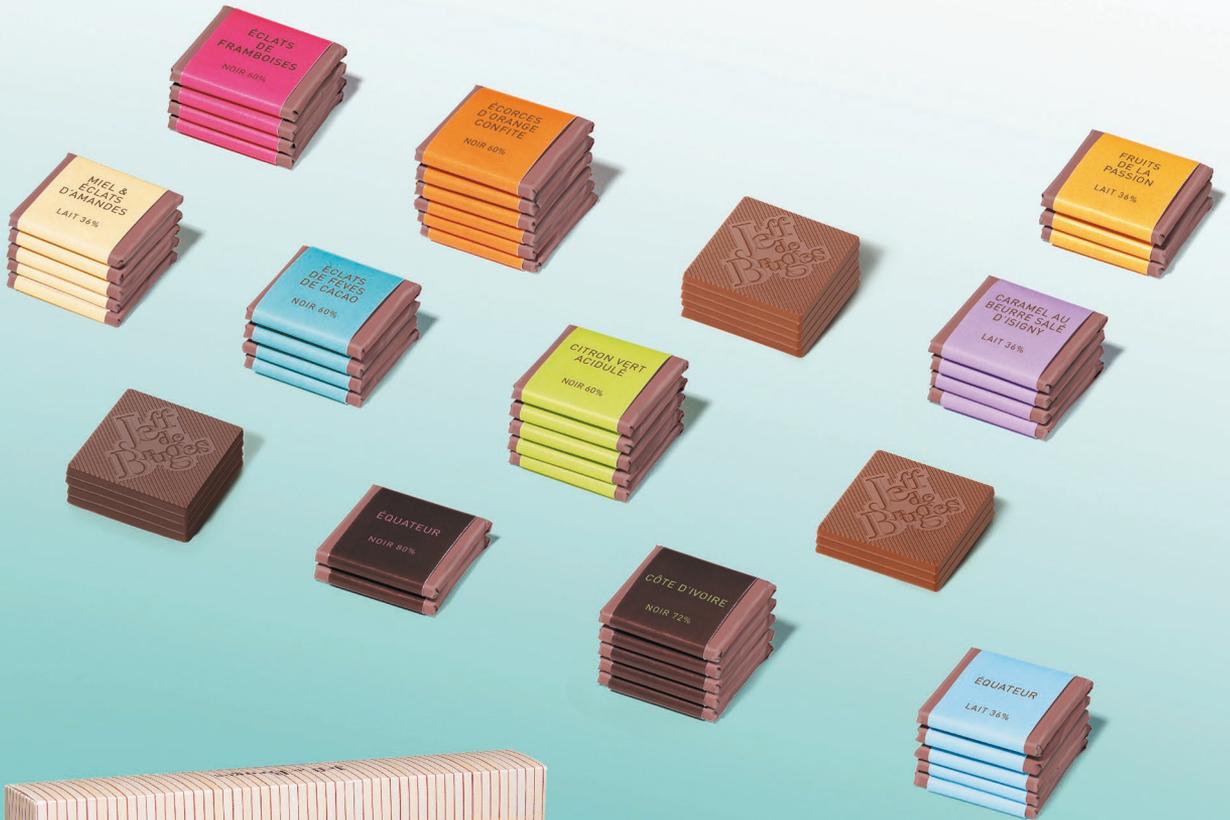


**LA BOITE - 250 G NET**

24 ROCHERS AU PRALINÉ ASSORTIS

4 RECETTES AU CHOCOLAT NOIR, AU LAIT,  
BLANC ET AMBRÉ

~~16,80 €~~ **13,35 €\***



*Carrément délicieux!*

## Les Carrés pause gourmande

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...

**LA BOITE - 288 G NET**

64 CARRÉS

10 SAVEURS ASSORTIES

~~23,40 €~~ **18,20 €\***

# 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.



- 1 **LES PÂTES DE FRUITS**  
250 G NET  
5 SAVEURS ASSORTIES  
~~12,80 €~~ **11,40 €\***

- 2 **LES MARRONS GLACÉS EN MORCEAUX**  
250 G NET  
~~16,10 €~~ **14,15 €\***



1 Très généreuses en pulpe de fruits, sans arômes artificiels, sans colorants, ces pâtes de fruits aux formes plus vraies que nature vous surprendront par l'incroyable finesse de leurs saveurs : fraise, poire, abricot, mandarine, cassis.

2 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 !

3 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.

4 Craquez pour 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.



3 **LES ORANGETTES**  
280 G NET  
~~16,30 €~~ **13,30 €\***

4 **LES AMANDES ENROBÉES DE CHOCOLAT**  
240 G NET  
~~16,20 €~~ **12,80 €\***



# PAS SEULEMENT *pour* LES ENFANTS !

## LES CHOCO' *pralinés*

LA BOITE - 300 G NET  
4 RECETTES ASSORTIES

~~15,90 €~~ 12,20 €\*



Chocolat noir,  
praliné rocher  
aux noisettes



Chocolat au lait,  
praliné aux  
éclats de nougat



Chocolat noir,  
praliné avec éclats  
de crêpe dentelle

Chocolat au lait,  
praliné et pépites  
de sucre pétillant



Chocolat noir  
60% de cacao



Chocolat au lait  
36% de cacao

# LES OURS en guimauve



*coeur guimauve  
et caramel  
au beurre salé*



**LA BOITE - 380 G NET**  
24 OURS EN GUIMAUVE ET CŒUR  
CAMEL ENROBÉS DE CHOCOLAT  
AU LAIT

~~17,35 €~~ **13,45 €\***



**LA BOITE - 435 G NET**  
48 OURS EN GUIMAUVE  
ENROBÉS DE CHOCOLAT AU LAIT  
~~17,35 €~~ **13,45 €\***



*coeur guimauve  
et chocolat  
au lait*



# LES SUJETS de Noël



**Le renne**  
Praliné avec éclats  
de noisettes  
torréfiées



**Le sapin**  
Praliné et sucre  
pétillant

**Le renne**  
Praliné avec  
éclats de crêpe  
dentelle

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

~~14,00 €~~ **10,85 €\***



**Le sapin**  
Praliné tendre  
aux noisettes



**Le bonhomme  
de neige**  
Duo praliné  
et caramel



**Le pingouin**  
Praliné tendre  
aux noisettes



**Le père Noël**  
Praliné et éclats  
de nougat



# LES BOULES *de Noël*

**LA BOULE MÉTAL - 75 G NET**

GARNIE DE CHOCO'PRALINÉS  
ET DE PIÈCES EN CHOCOLAT AU LAIT

~~7,80 €~~ 6,15 €\*  
\*Prix de vente TTC maximum.



*Joyeuses Fêtes!*





# Les 3 Tablettes

pour soi ou pour offrir

L'ÉTUI DE 3 TABLETTES DE CHOCOLAT  
240 G NET

~~11,70 €~~ **9,35 €\***

- N°2** Chocolat au lait au cacao d'Équateur, 38% de cacao
- N°6** Chocolat au lait 36% de cacao et caramel à la fleur de sel
- N°8** Chocolat noir au cacao d'Équateur, 80% de cacao

*Craquez pour moi !*



Jeff de Bruges

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

POUR VOTRE SANTÉ,  
PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE  
[WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)

CRÉATION : EMILIE LIEN - RÉALISATION : STUDIO CREASET 2020  
CREDITS PHOTOS : NICOLAS RICHEZ. PHOTOS NON CONTRACTUELLES  
DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES - TARIFS VALABLES JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE 2020  
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. VOTRE NUMERO D'AGREMENT / CERTIFIÉ PEFC / PEFC-FRANCE.ORG