

# Jeff de Bruges

Entreprises & Collectivités

NOËL 2019



# 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 rigoureusement sélectionnés par nos maîtres chocolatiers, 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 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.

\*Organisme Génétiquement Modifié.

## 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 Comités d'Entreprises 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 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.

Jusqu'à **-30%** <sup>Wow!</sup>  
de remise !

## Nous offrons un large CHOIX

Pour varier les plaisirs, les ballotins sont composés de chocolats assortis. Combinant tour à tour sensations profondes ou fugaces, la palette des saveurs est quasi infinie ! 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.





# Chocolats NOIRS, AU LAIT, BLANCS

So chic!



## CHOCOLATS NOIRS 500 G NET

42 CHOCOLATS NOIRS  
13 RECETTES

22,80€ 15,95 €\*

## CHOCOLATS AU LAIT 500 G NET

42 CHOCOLATS AU LAIT  
13 RECETTES

22,80€ 15,95 €\*

## CHOCOLATS BLANCS 500 G NET










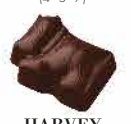







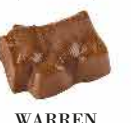
















42 CHOCOLATS BLANCS  
8 RECETTES

22,80€ 15,95 €\*

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

# NOS CHOCOLATS

Parce que nous ne transigeons pas avec la qualité, notre chocolat de couverture contient 35% de cacao pour le chocolat au lait, 55% pour le chocolat noir et 70% pour le chocolat extra noir. Nos recettes sont élaborées avec passion et toujours sans matières grasses végétales hydrogénées, sans OGM\*\* et sans huile de palme.

 <b>BALLOTIN</b> Praliné et éclats de noisettes caramélisées (4 - 5 - 7)	 <b>MAISON DE JEFF</b> Praliné aux éclats d'amandes, épice de cannelle et coriandre (4 - 5 - 7)	 <b>BRUGES</b> Ganache de chocolat noir et caramel fondant (4 - 5)	 <b>PISTACHINE</b> Pâte d'amandes et de pistaches avec éclats de pistaches (4 - 5 - 7)
 <b>TRÈFLE</b> Praliné noisettes et éclats de biscuits Amaretti (2 - 4 - 5 - 7)	 <b>ORPHÉE</b> Duo praliné et mousse de chocolat noir (4 - 5 - 7)	 <b>FEUILLE</b> Praliné intense aux noisettes (4 - 5 - 7)	 <b>ECUADOR</b> Ganache intense de chocolat noir au cacao d'Équateur (4 - 5)
 <b>BRUXELLES</b> Ganache corsée de chocolat noir au cacao du Pérou (4 - 5)	 <b>HARVEY</b> Praliné onctueux et éclats de biscuits (1 - 4 - 5 - 7)	<b>LES PETITES MERINGUES</b>	
 <b>GANTOIS</b> Mousse chocolat au lait à la cassonade brune sur une abaisse de gianduja (4 - 5 - 7)	 <b>CITRON</b> Suprême de chocolat noir au citron et sa meringue croustillante (1 - 2 - 4 - 5 - 7)	 <b>CHOCOLAT</b> Suprême de chocolat noir et sa meringue croustillante (1 - 4 - 5)	 <b>MANGUE</b> Suprême de chocolat à la mangue et sa meringue croustillante (1 - 4 - 5 - 7)
 <b>AMANDES CANNELLE</b> Suprême de chocolat noir aux amandes et à la cannelle et sa meringue croustillante (1 - 4 - 5 - 7)	 <b>BALLOTIN</b> Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées (4 - 5 - 7)	 <b>FEUILLANTINE</b> Praliné gianduja et émietté de crêpe dentelle (1 - 4 - 5 - 7)	 <b>WARREN</b> Praliné et graines de sésame torréfiées et caramélisées (4 - 5 - 6 - 7)
 <b>MAISON DE JEFF</b> Praliné aux éclats de nougat (2 - 4 - 5 - 7)	 <b>FEUILLE</b> Praliné tendre aux noisettes (4 - 5 - 7)	 <b>BÛCHETTE</b> Praliné et meringue fondante (1 - 2 - 4 - 5 - 7)	 <b>BRUXELLES</b> Ganache onctueuse de chocolat au lait au cacao de Java (4 - 5)
 <b>TRÈFLE</b> Ganache de chocolat au lait au thé Earl Grey (4 - 5)	 <b>JEFF</b> Caramel filant à l'ancienne (4 - 5)	 <b>BLOC GIANDUJA</b> Gianduja, la recette originale (4 - 5 - 7)	 <b>SAMALI</b> Ganache de chocolat noir aux fruits de la passion (4 - 5)
 <b>PAGODE</b> Ganache de chocolat noir au cacao d'Équateur (4 - 5)	 <b>BISCUITINE</b> Praliné noisettes et éclats de riz soufflé (4 - 5 - 7)	 <b>MANON</b> Duo praliné et crème légère vanille, éclats de noisettes caramélisées (4 - 5 - 7)	 <b>MAISON DE JEFF</b> Praliné onctueux et pointe de sel de Guérande (1 - 2 - 4 - 5 - 7)
 <b>MARGUERITE</b> Praliné croustillant avec éclats de noisettes caramélisées (4 - 5 - 7)	 <b>ANVERSOIS</b> Duo gianduja et mousse chocolat noir (4 - 5 - 7)	 <b>JEFF</b> Praliné croustillant aux éclats de framboise et de noix de pécan (4 - 5 - 7)	 <b>LIÉGEOIS</b> Duo de gianduja et de mousse de chocolat noir au café expresso (4 - 5 - 7)

\*\*Organisme Génétiquement Modifié.

Les chiffres figurant à côté de chaque chocolat vous permettent d'identifier les allergènes présents dans la recette.

1 : Gluten (blé, orge) - 2 : Œuf - 3 : Arachides - 4 : Soja - 5 : Lait et lactose - 6 : Graines de sésame - 7 : Noix poussant sur les arbres (noisettes, amandes, noix, noix de pécan, pistaches)



# Chocolats ASSORTIS

Les incontournables



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



## CHOCOLATS ASSORTIS 1 KG NET

84 CHOCOLATS ASSORTIS  
23 RECETTES

~~45,60 €~~ **31,85 €\***



## CHOCOLATS ASSORTIS 500 G NET

42 CHOCOLATS ASSORTIS  
23 RECETTES

~~22,80 €~~ **15,95 €\***



## CHOCOLATS ASSORTIS 250 G NET

21 CHOCOLATS ASSORTIS  
21 RECETTES

~~11,40 €~~ **8,00 €\***



Bon voyage !

① **Costa Rica**

Truffe de chocolat noir au cacao du Costa Rica 64% de cacao, enrobée de chocolat noir 70%.

② **Équateur**

Truffe de chocolat noir au cacao d'Équateur, enrobée de chocolat noir.

③ **Vietnam**

Truffe de chocolat au lait au cacao du Vietnam avec éclats de caramel d'Isigny, enrobée de chocolat au lait et copeaux de chocolat au lait.

④ **Sao Tomé**

Truffe de chocolat noir au cacao de Sao Tomé 70% de cacao, enrobée de chocolat noir 70% de cacao.

⑤ **Venezuela**

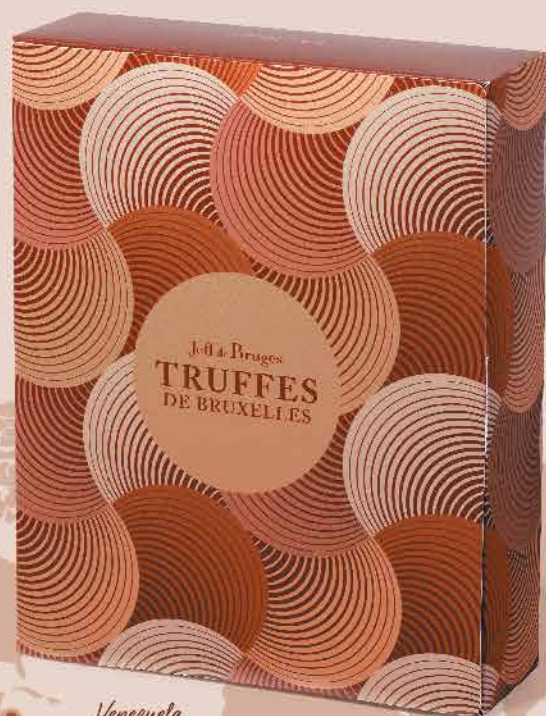
Truffe de chocolat au lait au cacao du Venezuela avec éclats de noisettes torréfiées et caramélisées, enrobée de chocolat au lait.



**LA BOITE  
410 G NET**

34 TRUFFES ASSORTIES  
5 RECETTES

~~22,00 €~~ **15,60 €\***



Costa Rica  
Équateur

Venezuela

Sao Tomé

Vietnam

## LES TRUFFES DE BRUXELLES

aux cacaos des 4 coins du monde

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 en jouant de leurs décors pour se rendre irrésistibles.

## LES JULIETTES

Je les veux toutes !

Charmantes, élégantes et craquantes, les Juliettes 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, amande, éclats de nougat, brins d'anis

**Graine de Juliette**

Chocolat au lait, sésame, noisette caramélisée

**Juliette des Bois**

Chocolat noir, bâtonnets d'amande, framboise

**Juliette in the city**

Chocolat noir, amande, noisette, raisins secs



**LA BOITE  
300 G NET**

26 JULIETTES ASSORTIES  
4 RECETTES

~~18,45 €~~ **15,60 €\***



J'adore !



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





**Biscuit amandes**  
Chocolat noir



**Biscuit citron combava**  
Chocolat au lait



**Biscuit noisettes**  
Chocolat au lait



**Biscuit spéculoos**  
Chocolat au lait



**LA BOITE**  
**325 G NET**  
24 GUSTAVES ASSORTIS  
4 RECETTES  
~~17,50 €~~ **14,80 €\***

*Hmmm~*



## LES GUSTAVES Chocolat biscuité

Découvrez Gustave, un chocolat savoureusement biscuité aux formes généreuses et aux textures contrastées. 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**  
**350 G NET**  
28 CHOCOLATS ASSORTIS  
20 RECETTES  
~~25,90 €~~ **19,95 €\***

## LA BOITE MÉTAL

Et si vous optiez pour un cadeau « deux en un » ? Pour le plaisir d'offrir, une jolie boîte en métal au décor très tendance tout en relief, idéale pour y ranger plus tard ses trésors chocolatés. Pour la gourmandise, une sélection unique de vos recettes de chocolats préférées, parmi lesquelles les célèbres Cornets au gianduja !



*Irrésistible!*



# LES PALETS

## aux cacaos de grandes origines

Jeff de Bruges a sélectionné des cacaos de grandes origines pour élaborer ces recettes de Palets. Saint Domingue, Venezuela, Equateur, Sao Tomé... parcourez un tour du monde de saveurs et succombez à cet assortiment de ganaches délicates et intenses réunies dans un coffret dégustation.



**Chocolat noir 70%**  
et ganache intense de  
chocolat noir au cacao  
du Venezuela



**Chocolat ambré**  
et ganache de chocolat  
noir au cacao d'Equateur



**Chocolat blanc**  
et puissante ganache  
de chocolat noir au cacao  
de Sao Tomé



**Chocolat au lait**  
et ganache de chocolat  
au lait au cacao de  
Saint Domingue



*Si intense!*



**LA BOITE**  
**260 G NET**  
24 PALETS ASSORTIS  
4 RECETTES  
~~16,40 €~~ **13,10 €\***



*Je craque!*

### Délicieux pralinés aux éclats croustillants



## 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 ?



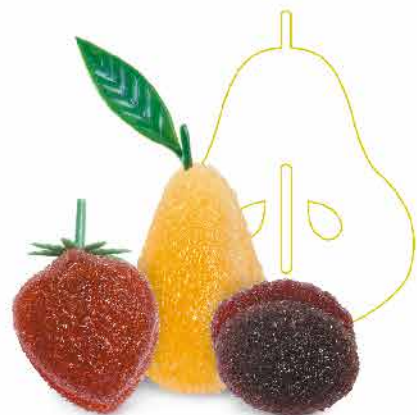
**LA BOITE**  
**250 G NET**  
24 ROCHERS AU PRALINÉ ASSORTIS  
3 RECETTES  
~~16,40 €~~ **13,10 €\***





①

De savoureux marrons glacés en morceaux à la saveur inimitable de châtaigne confite relevée de vanille Bourbon de Madagascar.



②

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.



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.

*Gourmand & Gourmet!*



# 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 MARRONS GLACÉS EN MORCEAUX**  
LA BOITE  
250 G NET  
~~15,75 €~~ **13,90 €\***

①



**LES PÂTES DE FRUITS**  
LA BOITE  
250 G NET  
5 SAVEURS ASSORTIES  
~~12,50 €~~ **11,15 €\***

②

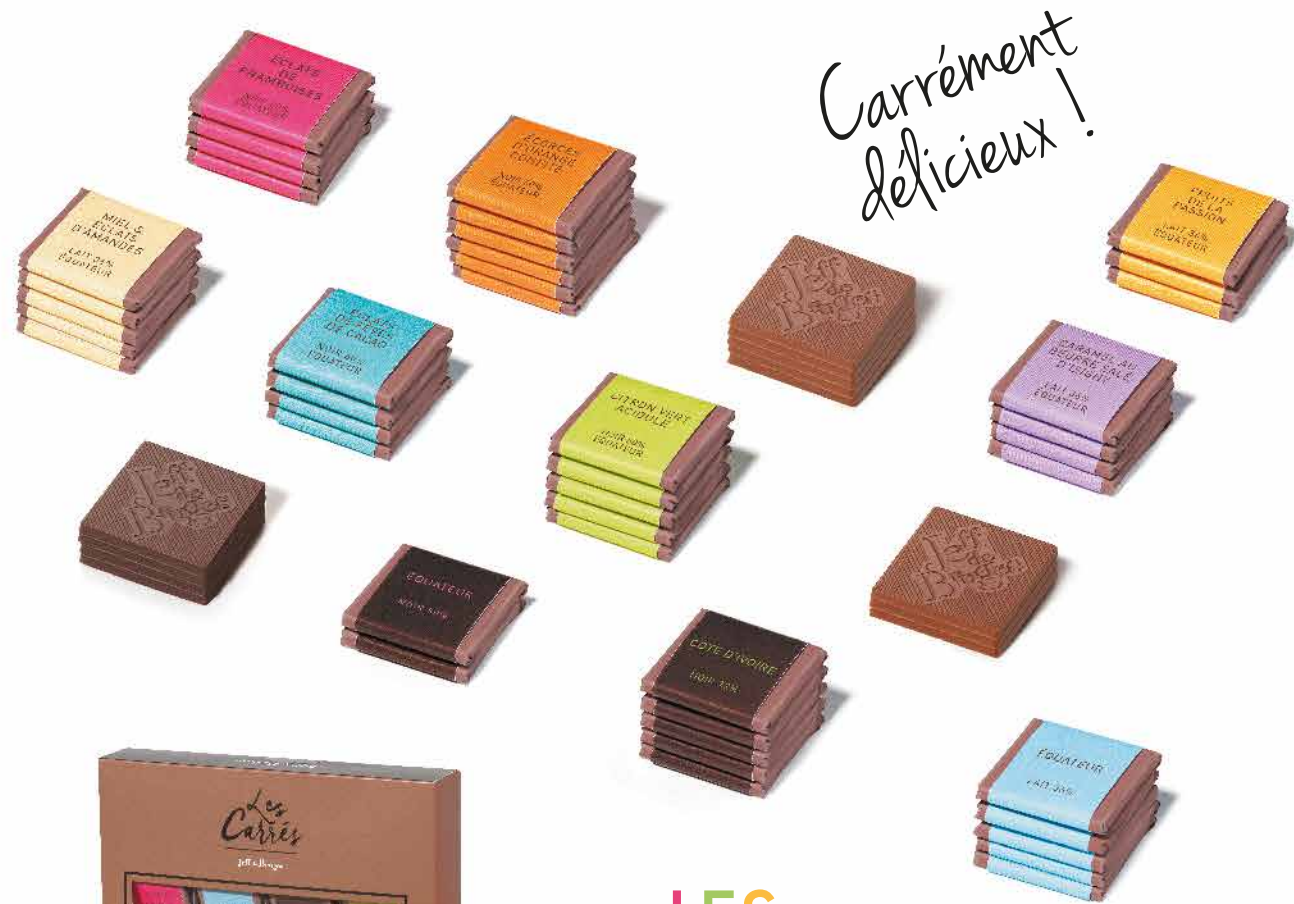


**LES ORANGETTES**  
LA BOITE  
280 G NET  
~~15,90 €~~ **13,00 €\***

③







*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...

**LE COFFRET**  
**288 G NET**

64 CARRÉS  
10 SAVEURS ASSORTIES

~~23,00 €~~ **17,85 €\***

Des cacaos d'origine pour faire voyager les papilles, des associations gourmandes pour varier les plaisirs chocolat, les carrés vous offrent toute une palette de saveurs.



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

# PAS SEULEMENT POUR LES ENFANTS!



*Pralinés forever!\*\**



**4**  
recettes  
au praliné



Chocolat noir, praliné avec éclats de crêpe dentelle



Chocolat noir, praliné rustique aux noisettes



Chocolat au lait, praliné et pépites de sucre pétillant



Chocolat au lait, praliné aux éclats de nougat

## LES CHOCO' PRALINÉS

**LA BOITE « CRACKER »**  
**300 G NET**

4 RECETTES ASSORTIES

~~15,60 €~~ **12,00 €\***



# LES CHOCO'MAUVES

LA BOITE  
435 G NET  
OURSONS EN GUIMAUVE ENROBÉS  
DE CHOCOLAT AU LAIT

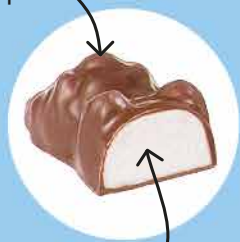
~~16,95 €~~ **13,10 €\***



*Joyeuses fêtes!*



Chocolat au lait  
craquant



Tendre cœur  
guimauve



Chocolat au lait  
craquant



Cœur caramel  
au beurre salé

Tendre cœur  
guimauve



*Tendre et moelleux!*

# LES CHOCO'MAUVES CAMEL

LA BOITE  
380 G NET  
OURSONS EN GUIMAUVE ET CŒUR CAMEL  
ENROBÉS DE CHOCOLAT AU LAIT

~~16,95 €~~ **13,10 €\***







Praliné tendre

Praliné et éclats de nougat

Praliné aux noisettes torréfiées

Praliné et éclats de crêpe dentelle

Praliné tendre

Duo praliné et caramel

Praliné et sucre pétillant



## LES BOULES DE NOËL

Une idée cadeau originale et ultra gourmande pour apporter une touche chocolatée à votre sapin de Noël !



**LA BOULE MÉTAL**  
75 G NET  
GARNIE DE CHOCO'PRALINÉS  
ET DE PIÈCES EN CHOCOLAT AU LAIT  
**7,80€ 6,15€\***



## LES SUJETS DE NOËL

**LA BOITE**  
245 G NET  
19 SUJETS AU PRALINÉ ASSORTIS  
7 RECETTES  
**13,75€ 10,65€\***



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



Le joli  
**SAC  
CADEAU**

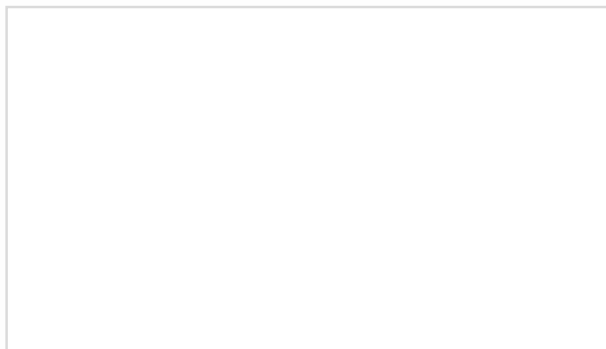
C'est pour offrir ? Parce qu'un cadeau  
joliment présenté fait encore plus  
plaisir, pensez à commander  
vos sacs cadeaux.



**LE SAC**  
(24 x 28 x 11 cm)

**0,40 €\***

\*Prix de vente TTC maximum.



[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)

CREATION : EMILIE LIEN - REALISATION : STUDIO CRESSET 2019 - 1904\_140  
CREDITS PHOTOS : NICOLAS RICHEZ. PHOTOS NON CONTRACTUELLES -  
DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES - TARIFS VALABLES JUSQU'AU 25 DECEMBRE 2019 -  
JEFF DE BRUGES DIFFUSION SAS AU CAPITAL DE 16 000 000 € - RCS MEAUX 448 989 947 00024.