Entreprises & Collectivités

NOËL 2026

Jeff de Bruges

CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

Une entreprise
très engagée

INGRÉDIENTS
D'ORIGINE NATURELLE
sans huile de palme et sans OGM**

CHOCOLAT
100 % PUR BEURRE DE CACAO

JEFF DE BRUGES
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

40 ANS
DE PASSION ET DE SAVOIR-FAIRE

PROXIMITÉ
495 MAGASINS
À VOTRE SERVICE

MARQUE PRÉFÉRÉE® des Français®
DEPUIS 2022

UNE ENTREPRISE TRÈS FRANÇAISE

C'est en France que sont implantés notre siège social et notre réseau de boutiques.
Mais nos principaux ateliers et nos maîtres chocolatiers sont installés en Belgique, berceau du chocolat.
Chacun de nos chocolats est le fruit du mariage réussi entre l'inventivité gastronomique à la française et la haute tradition chocolatière belge.

*Étude réalisée du 3 au 4 juin 2026 par OpinionWay auprès d'un échantillon représentatif de 1011 personnes de la population française de 18 ans et plus, dans la catégorie des enseignes de chocolat.
**Organismes génétiquement modifiés.

Les Ballotins *de bonheur*

et de chocolats assortis

CACAO DE NOTRE PLANTATION

Nous maîtrisons
nous-mêmes
la fermentation
de nos fèves de cacao
afin d'assurer
la meilleure
palette d'arômes
de nos chocolats.

21 chocolats assortis et 21 recettes

Ballotin de 250 g

~~16€20~~ 11€45*

42 chocolats assortis et 25 recettes

Ballotin de 500 g

~~32€40~~ 22€80*

84 chocolats assortis et 25 recettes

Ballotin de 1 kg

~~64€80~~ 45€35*

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

Les Ballotins
les bonheurs exclusifs

Exclusivement garnis de chocolats noirs ou au lait ou encore de chocolats blancs... Ces ballotins sont les cadeaux préférés des experts.

Ballotin de 500 g et 14 recettes

42 chocolats noirs

Nos chocolats noirs sont garantis à 60% de cacao minimum

~~32€40~~ 22€80*

BAGATELLE
Duo d'un coulis de framboise et d'un praliné avec éclats de maïs

PETITE MERINGUE CHOCOLAT
Suprême de chocolat noir et sa meringue, éclats de fèves de cacao

BRUXELLES
Ganache corsée de chocolat noir au cacao du Pérou

BRUGES
Ganache de chocolat noir et caramel fondant

ECUADOR
Ganache de chocolat noir au cacao d'Équateur

FEUILLE
Praliné intense aux noisettes

TRÈFLE
Praliné amandes onctueux avec éclats de crumble

YUZU
Duo de praliné parfumé au gingembre et d'un coulis de citron et de yuzu

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

SEVILLANA
Ganache de chocolat noir et pépites d'orange confite

CRÈME BRÛLÉE
Ganache de chocolat blanc à la vanille de Madagascar et éclats de sucre ambré

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

BALLOTIN
Praliné et éclats de noisettes grillées et caramélisées

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

ORPHÉE
Duo praliné et mousse de chocolat noir

PETITE MERINGUE CAFÉ
Suprême de chocolat noir au café et sa meringue

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

FEUILLANTINE
Praliné gianduja et émietté de crêpe dentelle

Ballotin de 500 g et 8 recettes

42 chocolats blancs

~~32€40~~ 22€80*

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

JEFF
Caramel filant à l'ancienne

PETITE MERINGUE GROSEILLE
Suprême de chocolat noir à la groseille et sa meringue, éclats de biscuits

TRÈFLE
Ganache de chocolat au lait au thé Earl Grey

FEUILLE
Praliné tendre aux noisettes

BALLOTIN
Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées

BLOC GIANDUJA
Gianduja fondant aux noisettes

BÛCHETTE
Praliné et éclats de meringue

BRUXELLES
Ganache onctueuse de chocolat au lait au cacao de Madagascar

SAMALI
Ganache de chocolat au lait aux fruits de la passion

Ballotin de 500 g et 13 recettes

42 chocolats au lait

Nos chocolats au lait sont garantis à 35% de cacao minimum

~~32€40~~ 22€80*

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

Les Manons
tendrement vôtres

La *très grande tradition*
du chocolat belge.
Pour les amateurs de *crémeux*
et de *tendresse*.

Crème au beurre à la vanille
et sa noisette caramélisée

Crème au beurre aux noisettes et praliné aux
noisettes, chocolat au lait 35% de cacao
et éclats de noisettes torréfiées

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

Duo crème au beurre aux pistaches et praliné
aux noisettes et éclats de graines de courge,
chocolat noir 60% de cacao et éclats de pistaches

CACAO DE NOTRE PLANTATION

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
incontournables pralinés

Le praliné *croustillant*
de cette recette en
a fait un grand classique
de notre *maison.*

Les Palets
grandes origines

Venezuela, Saint-Domingue,
Équateur, Sao Tomé...
C'est beaucoup plus que du chocolat
c'est un *voyage inoubliable !*

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

Ganache corsée de chocolat noir
au cacao du Venezuela,
chocolat noir 70% de cacao

Puissante ganache de chocolat
noir au cacao de Sao Tomé,
chocolat blanc

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

Boite de 240 g
4 recettes
16 Manons
~~16€20~~ 11€45*

Boite de 250 g
4 recettes
24 Rochers
~~21€90~~ 17€15*

Boite de 250 g
4 recettes
24 Palets
~~21€90~~ 17€15*

Les Dubaï Style *irrésistibles*

Succombez à la star du moment, le chocolat Dubaï Style. Un contraste entre la douceur légèrement fruitée du cacao avec l'élégance et le raffinement du praliné aux amandes associé à la pistache. Le kadaïf, comme une dentelle croustillante, apporte une touche aérienne à cette composition gourmande.

Boite de 250 g
2 recettes - 12 chocolats au lait, 8 chocolats blancs

20 Dubaï Style

~~16€20~~ **11€45***

CRÈME BRULÉE

Ganache de chocolat blanc à la vanille de Madagascar, chocolat au lait 35% de cacao et éclats de sucre ambré

TARTE CITRON

Ganache de chocolat blanc au citron, chocolat noir 60% de cacao et éclats de biscuits

FRAISIER

Crème au beurre à la fraise, chocolat noir 60% de cacao et éclats de biscuits

PARIS-BREST

Crème au beurre à la noisette et au praliné, chocolat noir 60% de cacao et éclats de noisettes caramélisées

Les Divins Desserts *divinement surprenants*

Quand l'art de la pâtisserie s'unit à la finesse de la chocolaterie, chaque *Divin Dessert* devient une expérience gourmande unique. Laissez-vous emporter par une explosion de saveurs et de textures, où la gourmandise se mêle à l'inattendu.

Boite de 245 g
4 recettes

24 Divins Desserts

~~16€20~~ **11€45***

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

Les Giandujas
joyeux et fondants

Nouvelle recette encore plus fondante !

Avec des éclats de noisettes torréfiées et des inclusions gourmandes, les nouveaux giandujas aux noisettes sont joyeusement et divinement fondants.

Gianduja chocolat noir

Gianduja pistache

Gianduja framboise & meringue

Gianduja chocolat au lait

Boite en métal de 260 g
4 recettes

28 Giandujas

~~25€80~~ **20€50***

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

Boite de 350 g
4 recettes

30 truffes de Bruxelles

~~29€50~~ 21€25*

Les Truffes
les trésors de Bruxelles

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

Chocolat noir 60% de cacao
mangue et passion

Chocolat au lait 35% de cacao
Équateur

Chocolat noir 60% de cacao
Équateur

Chocolat noir 60% de cacao
et éclats de brownie

Coffret en métal de 360 g
28 recettes

30 chocolats

~~38€90~~ 28€90*

Les Chocolats
iconiques de Jeff

Un élégant coffret *en métal* présentant une sélection
des recettes *les plus emblématiques* de notre maison.
Un coffret *chic et gourmand.*

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

Boite de 285 g
4 recettes

26 Juliettes

~~26€40~~ **22€35***

CACAO DE NOTRE PLANTATION

Notre plantation nous offre un cacao généreux aux arômes intenses, fruités et floraux, révélés par un terroir d'exception.

Les Juliettes *des pétales de douceur*

Entre *douce* insolence et *irrésistible* gourmandise, les Juliettes dévoilent *leurs pétales de plaisir.*

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

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

JULIETTE DES CHAMPS
Chocolat au lait 35% de cacao, amande, éclats de caramel d'Isigny et pop-corn

Les Gustaves *les chocolats biscuités*

Un chocolat délicat sublimé par de fabuleuses recettes de biscuits sablés au beurre.

BISCUIT NOISETTES
Chocolat au lait 35% de cacao

BISCUIT BROWNIE
Chocolat au lait 35% de cacao

BISCUIT CRANBERRIES
Chocolat noir 60% de cacao

BISCUIT VANILLE
Chocolat au lait 35% de cacao

Boite de 325 g
4 recettes

24 Gustaves

~~24€70~~ **20€90***

CACAO DE NOTRE PLANTATION

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

Les Carrés
du bonheur à déguster

4,5 g de chocolat seulement, ces petits carrés *recèlent bien des surprises.* Ils sont les compagnons de vos pauses gourmandes ou de votre café, *laissez-vous tenter !*

Nos chocolats sont garantis 100% pur beurre de cacao.

Boite de 252 g
10 recettes
56 carrés de chocolat
~~30€00~~ 23€00*

Les Spécialités
indispensables

Ces grands classiques font toujours plaisir.

Boite de 260 g
Orangettes
~~22€20~~ 17€50*

Boite de 250 g
Marrons glacés
en morceaux
~~19€25~~ 16€90*

Boite de 250 g
5 saveurs assorties
Pâtes de fruits
~~16€25~~ 14€55*

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

Chocolat au lait,
praliné et sucre pétillant.

Les Ours *adorable famille*

Elle est *très sympa* cette famille
en chocolat au lait et au praliné gourmand
avec *du sucre pétillant*.
Un petit délice à *emporter partout !*

CACAO DE NOTRE PLANTATION

Les Choco'Pralinés *inimitables*

Indispensables à la magie de Noël. Ces recettes inimitables plaisent aux *petits...* comme aux *grands !*

Chocolat noir et praliné aux noisettes avec éclats de crêpe dentelle

Chocolat noir et praliné aux amandes

Chocolat au lait et gianduja aux noisettes avec éclats de fèves de cacao

Chocolat au lait et praliné aux noisettes avec pépites de sucre pétillant

Les Bombes *magiques !*

Au contact du lait chaud,
ces Pères Noël en chocolat
libèrent des petites guimauves
tendres et moelleuses !

CACAO D'AFRIQUE DE L'OUEST

CHOCOLAT AU LAIT
Guimauve et éclats de caramel

CHOCOLAT NOIR
Guimauve et pépites de chocolat

Sachet de 96 g
8 ours au praliné pétillant
~~7€60~~ 6€20*

Boite de 280 g
4 recettes
Choco'Pralinés
~~20€60~~ 15€60*

Boite de 200 g
2 recettes
4 Bombes Père Noël
~~16€95~~ 14€30*

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

Boule métal garnie de 64 g de Choco'Pralinés et de carrés de chocolat au lait

Boule de Noël

~~8€30~~ 6€55*

CACAO DE NOTRE PLANTATION

Les Sujets de Noël *la belle histoire*

Des figurines au praliné totalement irrésistibles créent le sourire.

Boite de 245 g
7 recettes au praliné

19 Sujets de Noël

~~17€90~~ 13€95*

Duo praliné et caramel

Praliné et éclats de bretzel

Praliné avec éclats de crêpe dentelle

Praliné et éclats de nougat

Praliné et éclats de noisettes caramélisées

Praliné et sucre pétillant avec éclats de framboise

Praliné tendre aux noisettes

Les ours en guimauve *des merveilles de tendresse*

Sans aucun doute, *la qualité* de nos ours en guimauve est *reconnue unanimement* par les petits comme par les grands.

Boite de 375 g
Ours en guimauve enrobés de chocolat au lait

40 ours classiques

~~23€70~~ 18€35*

Boite de 320 g
Ours en guimauve et cœur caramel enrobés de chocolat au lait

20 ours au caramel

~~23€70~~ 18€35*

CACAO D'AFRIQUE DE L'OUEST

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

Simple, joyeux, beau, Noël !

24 x 28 x 11 cm

Indispensable emballage *cadeau*

0€46*

*Prix de vente TTC maximum.

JEFF DE BRUGES AJACCIO

4 Avenue de Paris, Diamant III
20000 Ajaccio

Tel: 04.95.21.43.98

Mail : contact.jdbajaccio@gmail.com

Date limite de commande : 06 Novembre 2026

Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

Retrouvez la liste des ingrédients des articles présentés dans ce catalogue sur notre site www.jeff-de-bruges.com, rubrique « Entreprises », ainsi que dans nos boutiques sur simple demande auprès de nos conseillers.

www.jeff-de-bruges.com

CRÉATION : LES BONS FAISEURS - RÉALISATION : STUDIO CREASET 2026 - CRÉDITS PHOTOS : NICOLAS RICHEZ. PHOTOS NON CONTRACTUELLES - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES. TARIFS VALABLES JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE 2026 - JEFF DE BRUGES DIFFUSION SAS AU CAPITAL DE 16 000 000 € - RCS MEAUX 448 989 947 00024.
PEFC 10-31-1157 / CERTIFIÉ PEFC / PEFC-FRANCE.ORG

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