

# 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



#### 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 DE 500 G NET  
42 CHOCOLATS NOIRS  
14 RECETTES

29€40 **20€60\***

QUALITÉ SAUVOIR-FAIRE  
CHOCOLAT  
NOIR  
60%  
DE CACAO  
MINIMUM

**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

# LES BALLOTINS

*de chocolats blancs, au lait, noirs*

**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

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

**JEFF**  
Caramélis filant  
à l'ancienne

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

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

**SAMALI**  
Ganache de chocolat  
ou 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  
émietté 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 SAUVOIR-FAIRE  
CHOCOLAT  
AU LAIT  
35%  
DE CACAO  
MINIMUM

QUALITÉ SAUVOIR-FAIRE  
CHOCOLAT  
NOIR  
60%  
DE CACAO  
MINIMUM

**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 aux 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 coréée 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

**CARBOCHON**  
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

BALLOTIN DE 500 G NET  
42 CHOCOLATS AU LAIT  
12 RECETTES

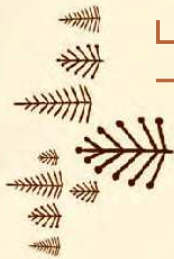
29€40 **20€60\***

QUALITÉ SAUVOIR-FAIRE  
CHOCOLAT  
AU LAIT  
35%  
DE CACAO  
MINIMUM

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



BOITE DE 350 G NET  
**30 TRUFFES ASSORTIES**  
 4 RECETTES  
 26€70  
**19€00\***



## LES TRUFFES de Bruxelles

Truffe gourmande chocolat noir 60 %  
de cacao et émièté 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.*



BOITE DE 240 G NET  
**16 MANONS**  
 4 RECETTES  
 14€70  
**10€30\***

*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,  
Equateur, 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'Equateur,  
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\***



# LES ROCHERS

## au praliné

*Éclats croustillants,  
praliné ultra fondant,  
finesse du chocolat d'enrobage...  
Les rochers sont les grands classiques  
de notre maison.*



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

BOITE EN MÉTAL DE 260 G NET  
**28 GIANDUJAS AUX DEUX  
 NOISETTES**  
 4 RECETTES  
 24€30

**19€20\***



## 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 !*

Gianduja  
 nougat au miel



Gianduja  
 chocolat noir

Gianduja  
 chocolat au lait

Gianduja  
 crêpe dentelle



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

36€50

**27€40\***

## 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 !*



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.

L'ENVERS  
DE LA BOÎTE



- 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 œil 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 cœur 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 peillont



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

## LES CHOCO' pralinés

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

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



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 fantasia de Noël et le sourire aux lèvres.*



Praliné et sucre peillont ou  
praliné et éclats de nougat



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



Duo praliné et caramel ou praliné et éclats  
de noisettes caramélisées



Praliné tendre

BOULIE 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.*



Les prix barrés sont les prix de vente TTC maximum en boutique. \*Prix de vente TTC maximum.  
 Chocolat de couverture aux fèves de cacao d'Afrique de l'Ouest.



**BOITE DE 4 BOMBES  
PÈRE NOËL**  
200 G NET  
15€60

**12€90\***

**CHOCOLAT AU LAIT**  
Guimauve et éclais  
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 noisgat,  
brins d'amis



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

## LES JULIETTES

*Charmanentes, 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



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 !



## 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 granola ou de noix de coco.



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 caillée du chocolat noir à 70% de cacao d'Équateur.



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.



# 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



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.

*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 FAIBLES - RÉALISATION : STUDIO CREAT 2024 - CRÉDITS PHOTOS :  
NICOLAS RICHETZ / ADORSTOCK, PHOTOS NON CONTRACTUELLES - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES  
TRANS VARIABLES JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE 2024 - JEFF DE BRUGES DISTRIBUTION  
SAS AU CAPITAL DE 10 000 000 € - RCS MEAUX 448 889 947 00024



10-31-1157

CERTIFIÉ PEFC / PEFC-FRANCE.ORG

**Jeff de Bruges**  
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

[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)