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, rubrique « Offre entreprises », ainsi que dans nos boutiques sur simple demande auprès de nos conseillers.

*Organisme Génétiquement Modifié.

Nos PRIX

Jusqu'à -30% Wow! de remise !

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.

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.

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.

MEILLEURE CHAÎNE DE MAGASINS DE L'ANNÉE
2018 - 2019
CHOCOLATERIES

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.

BALLOTIN
Praliné et éclats de noisettes caramélisées
(4 - 5 - 7)

MAISON DE JEFF
Praliné aux éclats d'amandes, épicé de cannelle et coriandre
(4 - 5 - 7)

BRUGES
Ganache de chocolat noir et caramel fondant
(4 - 5)

PISTACHINE
Pâte d'amandes et de pistaches avec éclats de pistaches
(4 - 5 - 7)

TRÈFLE
Praliné noisettes et éclats de biscuits Amaretti
(2 - 4 - 5 - 7)

ORPHÉE
Duo praliné et mousse de chocolat noir
(4 - 5 - 7)

FEUILLE
Praliné intense aux noisettes
(4 - 5 - 7)

ECUADOR
Ganache intense de chocolat noir au cacao d'Equateur
(4 - 5)

BRUXELLES
Ganache corsée de chocolat noir au cacao du Pérou
(4 - 5)

HARVEY
Praliné onctueux et éclats de biscuits
(1 - 4 - 5 - 7)

LES PETITES MERINGUES

GANTOIS
Mousse chocolat au lait à la cassonade brune sur une abaisse de gianduja
(4 - 5 - 7)

CITRON
Suprême de chocolat noir au citron et sa meringue croustillante
(1 - 2 - 4 - 5 - 7)

CHOCOLAT
Suprême de chocolat noir et sa meringue croustillante
(1 - 4 - 5)

MANGUE
Suprême de chocolat à la mangue et sa meringue croustillante
(1 - 4 - 5 - 7)

AMANDES CANNELLE
Suprême de chocolat noir aux amandes et à la cannelle et sa meringue croustillante
(1 - 4 - 5 - 7)

BALLOTIN
Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées
(4 - 5 - 7)

FEUILLANTINE
Praliné gianduja et émietté de crêpe dentelle
(1 - 4 - 5 - 7)

WARREN
Praliné et graines de sésame torréfiées et caramélisées
(4 - 5 - 6 - 7)

MAISON DE JEFF
Praliné aux éclats de nougat
(2 - 4 - 5 - 7)

FEUILLE
Praliné tendre aux noisettes
(4 - 5 - 7)

BÛCHETTE
Praliné et meringue fondante
(1 - 2 - 4 - 5 - 7)

BRUXELLES
Ganache onctueuse de chocolat au lait au cacao de Java
(4 - 5)

TRÈFLE
Ganache de chocolat au lait au thé Earl Grey
(4 - 5)

JEFF
Caramel filant à l'ancienne
(4 - 5)

BLOC GIANDUJA
Gianduja, la recette originale
(4 - 5 - 7)

SAMALI
Ganache de chocolat noir aux fruits de la passion
(4 - 5)

PAGODE
Ganache de chocolat noir au cacao d'Equateur
(4 - 5)

BISCUITINE
Praliné noisettes et éclats de riz soufflé
(4 - 5 - 7)

MANON
Duo praliné et crème légère vanille, éclats de noisettes caramélisées
(4 - 5 - 7)

MAISON DE JEFF
Praliné onctueux et pointe de sel de Guérande
(1 - 2 - 4 - 5 - 7)

MARGUERITE
Praliné croustillant avec éclats de noisettes caramélisées
(4 - 5 - 7)

ANVERSOIS
Duo gianduja et mousse chocolat noir
(4 - 5 - 7)

JEFF
Praliné croustillant aux éclats de framboise et de noix de pécan
(4 - 5 - 7)

LIÉGEOIS
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 €*

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

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 €*

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

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 €*

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

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

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 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

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

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 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...

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

PAS SEULEMENT POUR LES ENFANTS !

Pralinés forever !**

Chocolat noir
60% de cacao

Chocolat au lait
36% de cacao

**Praliné pour toujours !

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

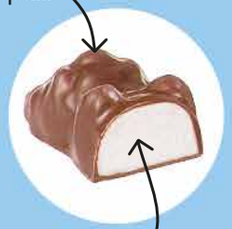
LA BOITE « CRACKER »
300 G NET
4 RECETTES ASSORTIES
~~15,60 €~~ 12,00 €*

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



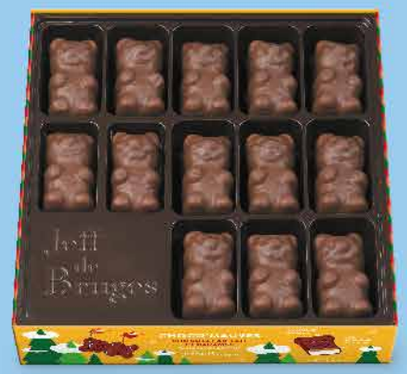
Tendre cœur guimauve

Chocolat au lait craquant

Cœur caramel au beurre salé

Tendre cœur guimauve

Tendre et moelleux !



LES CHOCO'MAUVES CARAMEL

LA BOITE
380 G NET
OURSONS EN GUIMAUVE ET CŒUR CARAMEL
ENROBÉS DE CHOCOLAT AU LAIT
~~16,95 €~~ 13,10 €*

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

LES BOULES DE NOËL

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

LES SUJETS DE NOËL

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

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

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

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

CREATION : EMILIE LIEN - REALISATION : STUDIO CREASET 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.

PEFC 10-31-3162 / Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org