



**NOËL 2018**  
ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS

Jeff de Bruges

# NOS ENGAGEMENTS

*Du chocolat  
pur beurre de cacao,  
exclusivement.*

## 1 L'exigence de la QUALITÉ

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.

## 2 Le 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.



JUSQU'À  
**-30%**  
DE REMISE !

# 3

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'achats 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.

# 4

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.



# Chocolats BLANCS, NOIRS, AU LAIT,



## CHOCOLATS AU LAIT 500 G NET

42 CHOCOLATS AU LAIT  
11 RECETTES

~~22,20€~~ **15,55€\***



## CHOCOLATS NOIRS 500 G NET

42 CHOCOLATS NOIRS  
13 RECETTES

~~22,20€~~ **15,55€\***



## CHOCOLATS BLANCS 500 G NET

42 CHOCOLATS BLANCS  
8 RECETTES

~~22,20€~~ **15,55€\***

Les prix barrés sont les prix de vente conseillés en boutique.

\*Prix de vente TTC maximum.

# NOS CHOCOLATS

Onctueux, fruités, corsés,  
intenses ou gourmands !

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.



NOIR  
70%

**BALLOTIN**

Praliné et éclats de  
noisettes caramélisées



NOIR  
70%

**MAISON DE JEFF**

Praliné aux éclats  
d'amandes, épice de  
cannelle et coriandre



**BRUGES**

Ganache de chocolat  
noir et caramel  
fondant



**PISTACCHIO**

Pâte d'amandes et  
de pistaches avec  
éclats de pistaches



NOIR  
70%

**TRÈFLE**

Praliné noisettes et  
éclats de biscuits  
amaretti



**ORPHÉE**

Duo praliné et mousse  
de chocolat noir



NOIR  
70%

**FEUILLE**

Praliné intense  
aux noisettes



**HARVEY**

Praliné onctueux et  
éclats de biscuits



NOIR  
70%

**BRUXELLES**

Ganache corsée de  
chocolat noir au  
cacao du Pérou



NOIR  
70%

**ECUADOR**

Ganache intense de  
chocolat noir au  
cacao d'Équateur

## LES PETITES MERINGUES



**GANTOIS**

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



**CHOCOLAT**

Suprême de chocolat  
noir et sa meringue  
croustillante



**CAFÉ**

Suprême de chocolat  
noir au café et sa  
meringue croustillante



**CITRON**

Suprême de chocolat  
noir au citron et sa  
meringue croustillante



**MANGUE**

Suprême de chocolat  
à la mangue et sa  
meringue croustillante



**BALLOTIN**

Praliné et éclats  
d'amandes caramélisées  
et salées



**FEUILLANTINE**

Praliné gianduja et  
émietté de  
crêpe dentelle



**WARREN**

Praliné et graines de  
sésame torréfiées et  
caramélisées



**MAISON DE JEFF**

Praliné aux éclats de  
nougat



**FEUILLE**

Praliné tendre aux  
noisettes



**BÛCHETTE**

Praliné et meringue  
fondante



**BRUXELLES**

Ganache moelleuse de  
chocolat au lait  
au cacao de Java



**TRÈFLE**

Ganache de chocolat  
au lait au thé Earl Grey



**JEFF**

Caramel filant  
à l'ancienne



**BLOC GIANDUJA**

Gianduja, la recette  
originale



**BISCUITINE**

Praliné gianduja et  
riz soufflé



**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



**MANON**

Duo praliné et crème  
légère vanille, éclats de  
noisettes caramélisées



**PAGODE**

Ganache de  
chocolat noir au  
cacao du Vietnam



**MARGUERITE**

Praliné croustillant  
avec éclats de noisettes  
caramélisées



**ANVERSOIS**

Duo gianduja  
et mousse  
chocolat noir



**JEFF**

Praliné croustillant  
aux éclats de framboise  
et de noix de pécan

# Chocolats **ASSORTIS**

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



## **CHOCOLATS ASSORTIS**

**250 G NET**

21 CHOCOLATS ASSORTIS  
21 RECETTES

~~11,10 €~~ **7,80 €\***



## **CHOCOLATS ASSORTIS**

**500 G NET**

42 CHOCOLATS ASSORTIS  
23 RECETTES

~~22,20 €~~ **15,55 €\***

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



**CHOCOLATS ASSORTIS**  
**1 KG NET**

84 CHOCOLATS ASSORTIS  
 23 RECETTES

~~44,40 €~~ **31,00 €\***

**CHOCOLATS ASSORTIS**  
**10 X 30 G NET**

SOIT 10 X 3 CHOCOLATS  
 ASSORTIS\*\*

~~29,00 €~~ **21,40 €\***

\*\*Suggestion de présentation.

# Les Palets

## GRANDS CRUS

Par désir, par plaisir, par passion, Jeff de Bruges a sélectionné des cacaos d'exception pour élaborer ses recettes de Palets grands crus.

Saint Domingue, Venezuela, Sao Tomé... parcourez un tour du monde de saveurs et succombez à cet assortiment de ganaches délicates et intenses réunies dans un coffret dégustation inédit.



### Chocolat noir 70%

et ganache intense de chocolat noir au cacao du Venezuela



### 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

**LA BOITE**  
**260 G NET**  
24 PALETS ASSORTIS  
3 RECETTES

~~16,00 €~~ **12,80 €\***







### Équateur

Truffe de chocolat noir au cacao d'Équateur enrobée de chocolat au lait



### Vietnam

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



### Sao Tomé

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



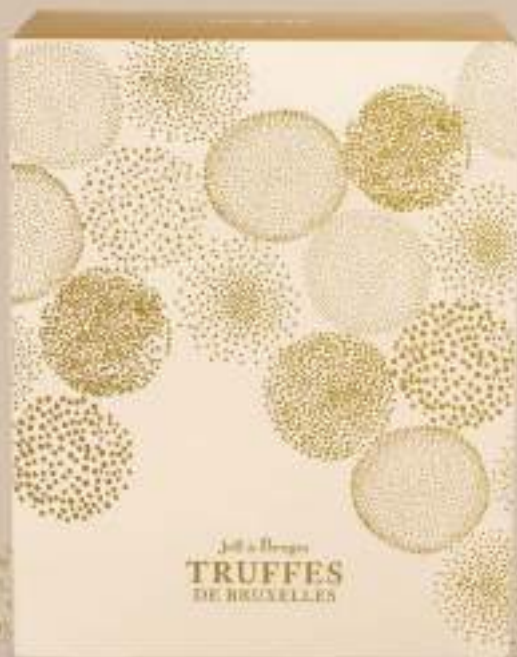
### Ouganda

Truffe de chocolat noir au cacao d'Ouganda 80% de cacao, chocolat noir 70% de cacao



### Venezuela

Truffe de chocolat au lait au cacao du Venezuela avec éclats de noisettes caramélisées, chocolat noir



# 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.

**LA BOITE**

**410 G NET**

34 TRUFFES ASSORTIES

5 RECETTES

~~21,60€~~ **15,30€\***

# LE COFFRET BOIS

et ses pralinés

Offrez un cadeau « deux en un » avec ce superbe coffret en bois et son couvercle au décor de cabosses de cacao découpées avec finesse dans la matière pour un effet des plus raffinés.

Pour la gourmandise, une sélection de vos pralinés préférés parmi lesquels le célèbre Cornet au gianduja !



## LE COFFRET BOIS

**360 G NET**

30 CHOCOLATS AU PRALINÉ

15 RECETTES

~~31,50€~~ **24,30€\***

Les prix barrés sont les prix de vente conseillés en boutique.

\*Prix de vente TTC maximum.



### 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

~~18,00€~~ **15,25€\***

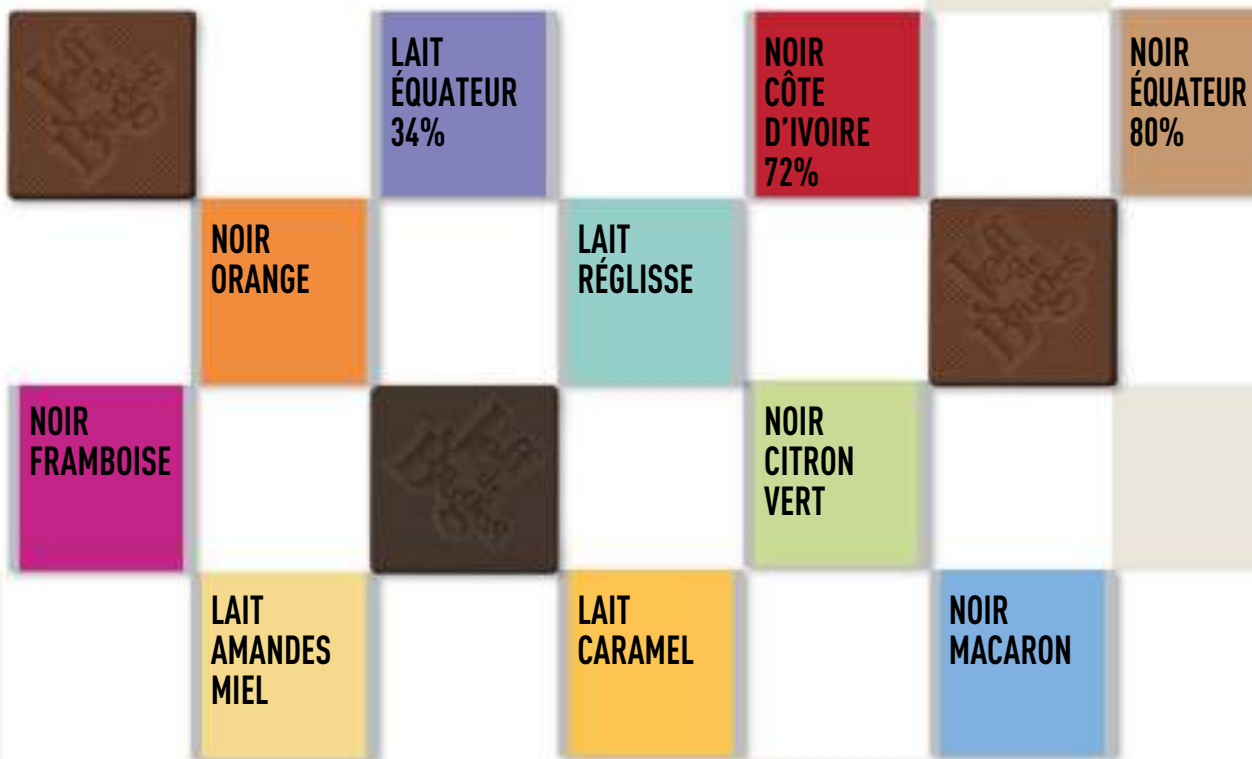
# LES JULIETTES

## 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.

# 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 CARRÉS

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 chocolat...

## LE COFFRET DE 64 CARRÉS

**288 G NET**

10 SAVEURS ASSORTIES

~~23,00€~~ **17,85€\***

Les prix barrés sont les prix de vente conseillés en boutique.

\*Prix de vente TTC maximum.



## LES PÂTES DE FRUITS 250 G NET

5 SAVEURS ASSORTIES  
Très généreuses en pulpe de fruits, ces pâtes de fruits vous surprendront par l'incroyable finesse de leurs saveurs.

~~12,50€~~ **11,15€\***

## LES ORANGETTES 280 G NET

Vous allez fondre pour l'alliance subtile de l'écorce d'orange confite délicatement enrobée d'un fin chocolat noir à 70% de cacao.

~~15,60€~~ **12,75€\***

## LES MARRONS GLACÉS EN MORCEAUX 250 G NET

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

~~15,50€~~ **13,65€\***



— NOËL POUR LES —  
**PETITS GOURMETS**



**LES BOULES  
DE NOËL**

**LA BOULE MÉTAL  
75 G NET**

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

~~7,50€~~ **5,90€\***



J'ADORE NOËL !

**Le pingouin**  
Praliné tendre



**Le père Noël**  
Praliné et sucre  
pétillant



**Le bonhomme  
de neige**  
Praliné et éclats de  
biscuits aux noisettes



**Le renne  
chocolat au lait**  
Praliné et éclats  
de nougat



**Le sapin  
chocolat au lait**  
Praliné et éclats de caramel  
d'Isigny au beurre salé



**Le sapin  
chocolat noir**  
Praliné et éclats  
de biscuits amaretti



**Le renne  
chocolat noir**  
Praliné tendre



## LES SUJETS DE NOËL

**LA BOITE**  
**245 G NET**

19 SUJETS AU PRALINÉ ASSORTIS  
7 RECETTES

~~13,50€~~ **10,45€\***



# — À PARTAGER — EN FAMILLE



LES CHOCO'  
PRALINÉS

L'ÉTUI  
320 G NET  
4 RECETTES ASSORTIES

~~15,60€~~ **12,00€\***



Chocolat au lait,  
praliné et éclats  
de crêpe dentelle



Chocolat noir,  
tendre gianduja  
aux noisettes



Chocolat noir,  
praliné rustique  
aux noisettes



Chocolat au lait, praliné  
noisettes et pépites  
de sucre pétillant



COUCOU,  
JOYEUX NOËL !



## LES CHOCO'MAUVES

LA BOITE

435 G NET

48 OURSONS GUIMAUVE  
ENROBÉS DE CHOCOLAT AU LAIT

~~16,80€~~ **12,90€\***



## LES CHOCO'MAUVES CAMEL

LA BOITE

380 G NET

24 OURSONS GUIMAUVE ET CŒUR CAMEL  
ENROBÉS DE CHOCOLAT AU LAIT

~~16,80€~~ **12,90€\***



CŒUR GUIMAUVE ET  
CAMEL AU BEURRE



# Le joli SAC CADEAU

## C'est pour offrir ?

Parce qu'un cadeau joliment présenté fait encore plus plaisir, pensez à commander vos sacs cadeaux.

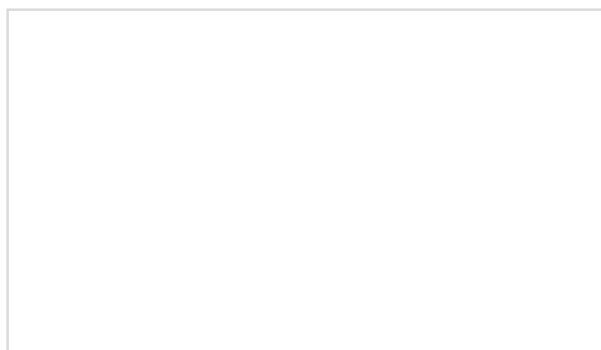


### LE SAC

(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)

CONCEPTION - RÉALISATION : EMILIE LIEN - STUDIO CRÉASET 1804\_118  
CRÉDITS PHOTOS : LINDA TAÏEB. PHOTOS NON CONTRACTUELLES  
DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES - TARIFS VALABLES JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE 2018  
JEFF DE BRUGES DIFFUSION SAS AU CAPITAL DE 16 000 000 € - RCS MEAUX 448 989 947 00024.