

Bon Noël 2021

Entreprises
& Collectivités



Jeff de Bruges

CHOCOLATIER CACAOCULTEUR



RETROUVEZ CE LABEL DANS
LES PAGES DE CE CATALOGUE
ET IDENTIFIEZ TOUS
LES CHOCOLATS ÉLABORÉS
À PARTIR DE FÈVES DE CACAO
ISSUES DE NOS PROPRES
PLANTATIONS EN ÉQUATEUR.



Selon nous, il ne peut pas y avoir de **bon** chocolat sans une recherche d'équité, humaine et environnementale. Le respect des hommes, des femmes et des enfants. Le respect des terres et de leurs cycles perpétuels, de leur prospérité, pour nous mais aussi pour les générations à venir.

C'est pour cela que nous avons décidé de devenir cacaoculteur...



... ainsi les fèves de cacao utilisées pour la fabrication de nos chocolats de couverture* sont issues de nos propres plantations en Équateur.



Notre chocolat est choyé tout au long du processus de transformation pour vous proposer un **bon** goût, une **bonne** qualité, au **bon** prix, pour de **bons** moments à partager en **bonne** compagnie, tout en ayant **bonne** conscience. Car consommer **bon**, c'est donner un vote pour un avenir durable.



C'est grâce à notre savoir-faire chocolatier que nous sommes capables de vous proposer, chaque jour, des produits qui vous ressemblent. Que ce soit par leur goût, leur texture ou même encore leur design, nos chocolats n'attendent que vos papilles pour se révéler.

*sauf les produits mentionnant une origine de cacao différente.

Les Chocolats assortis



De **bons** chocolats
aux alliances inédites
de saveurs et de textures.

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

~~25€20~~ **17€60***



**CHOCOLATS
ASSORTIS**
500 G NET
42 CHOCOLATS ASSORTIS
24 RECETTES

~~48€40~~ **33€80***



**CHOCOLATS
ASSORTIS**
1 KG NET
84 CHOCOLATS ASSORTIS
24 RECETTES

~~95€30~~ **66€70***

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

Les. *Ballotins* de chocolats



De **bons**
chocolats au lait,
noirs ou blancs.

LE BALLOTIN
500 G NET

~~48€40~~ **33€80***

CHOCOLATS BLANCS
500 G NET
42 CHOCOLATS BLANCS
8 RECETTES



CHOCOLATS NOIRS
500 G NET
42 CHOCOLATS NOIRS
14 RECETTES



CHOCOLATS AU LAIT
500 G NET
42 CHOCOLATS AU LAIT
13 RECETTES



Tout plein de **bonnes** recettes !

Parce que nous ne transigeons pas avec la qualité, nos recettes sont élaborées avec des **ingrédients d'origine naturelle**, sans matières grasses végétales hydrogénées, sans OGM** et sans huile de palme.

Chocolats noirs

 MAISON DE JEFF Praliné aux éclats d'amandes, épice de cannelle et coriandre	 BRUGES Ganache de chocolat noir et caramel fondant	 PISTACHINE Pâte d'amandes et de pistaches avec éclats de pistaches	 BRUXELLES Ganache corsée de chocolat noir au cacao du Pérou
 ECUADOR Ganache intense de chocolat noir au cacao d'Équateur	 HARVEY Praliné onctueux et éclats de crumble	 ORPHÉE Duo praliné et mousse de chocolat noir	 TRÈFLE Praliné noisettes et éclats de biscuits Amaretti
 PETITE MERINGUE CHOCOLAT Suprême de chocolat noir et sa meringue croustillante	 PETITE MERINGUE CITRON Suprême de chocolat noir au citron et sa meringue croustillante	 BALLOTIN Praliné et éclats de noisettes caramélisées	 FEUILLE Praliné intense aux noisettes
 SÉVILLANA Ganache de chocolat noir et pépites d'orange confite	 CABOCHON Duo gianduja et ganache de chocolat au lait et au caramel au beurre salé		

Chocolats au lait

 PETITE MERINGUE MANGUE Suprême de chocolat à la mangue et sa meringue croustillante	 SAMALI Ganache de chocolat au lait aux fruits de la passion	 FEULLANTINE Praliné gianduja et émiette de crêpe dentelle	 WARREN Praliné et graines de sésame torréfiées et caramélisées
 FEUILLE Praliné tendre aux noisettes	 BALLOTIN Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées	 MAISON DE JEFF Praliné aux éclats de nougat	 TRÈFLE Ganache de chocolat au lait au thé Earl Grey
 JEFF Caramel filant à l'ancienne	 BLOC GIANDUJA Gianduja, la recette originale	 BRUXELLES Ganache onctueuse de chocolat au lait au cacao de Madagascar	 BÛCHETTE Praliné et meringue fondante
 CAFETERO Tendre praliné aux noisettes et aux éclats de café force « ristretto »			

Chocolats blancs

 JEFF Praliné croustillant aux éclats de framboise et de noix de pécan	 PAGODE Ganache de chocolat noir au cacao d'Équateur	 BISCUITINE Praliné gianduja et riz soufflé	 BALLOTIN Suprême de chocolat noir avec des éclats de fèves de cacao
 MANON Duo praliné et crème légère vanille, éclats de noisettes caramélisées	 LIÉGEOIS Gianduja et mousse de chocolat noir au café expresso	 ANVERSOIS Duo gianduja et mousse de chocolat noir	 MAISON DE JEFF Praliné avec des éclats de biscuits et une pointe de sel de Guérande

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

Les Truffes de Bruxelles



Bonne dégustation !

Plaisir incontournable des fêtes, les truffes sont l'expression d'un savoir-faire incomparable. Délicatement poudrées de cacao et moelleuses à cœur, elles se déclinent en 4 recettes exclusives.



LA BOITE
375 G NET
32 TRUFFES ASSORTIES
4 RECETTES

~~47€10~~ **33€00 ***



CHOCOLAT AU LAIT 35%
ÉQUATEUR ET
NOISETTES

Truffe de chocolat
au lait 35% au cacao
d'Équateur et éclats de
noisettes caramélisées



CHOCOLAT AU LAIT 35%
ÉQUATEUR

Truffe soyeuse
de chocolat au lait 35%
au cacao d'Équateur



CHOCOLAT NOIR 60%
ÉQUATEUR ET
MANDARINE

Truffe de chocolat noir 60%
au cacao d'Équateur
parfumée à la mandarine



CHOCOLAT NOIR 70%
ÉQUATEUR

Truffe intense et corsée
de chocolat noir 70%
au cacao d'Équateur

Les Palets aux cacaos de grandes origines



Nous avons sélectionné des cacaos de grandes origines pour élaborer ces recettes de ganaches intenses. Saint Domingue, Venezuela, Équateur, Sao Tomé... parcourez un tour du monde de saveurs et succombez à cet assortiment d'exception.

LA BOITE
260 G NET
24 PALETS ASSORTIS
4 RECETTES : CHOCOLAT NOIR,
AU LAIT, BLANC ET AMBRÉ

~~35€60~~ **28€50 ***



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.



LA BOITE
250 G NET
24 ROCHERS
AU PRALINÉ ASSORTIS
4 RECETTES : CHOCOLAT NOIR,
AU LAIT, BLANC ET AMBRÉ

~~35€60~~ **28€50 ***

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 PÂTES DE FRUITS
250 G NET
5 SAVEURS ASSORTIES
—
~~27€60~~ **24€60 ***

Très généreuses en pulpe de fruits, sans arômes artificiels, sans colorants, ces pâtes de fruits vous surprendront par l'incroyable finesse de leurs saveurs : fraise, poire, abricot, mandarine, cassis.



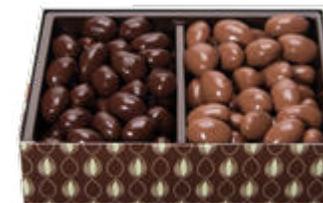
LES MARRONS GLACÉS EN MORCEAUX
250 G NET
—
~~34€20~~ **30€10 ***

De savoureux marrons glacés en morceaux à la saveur inimitable de châtaigne confite relevée de vanille Bourbon. Présentés dans une barquette sous-vide pour préserver toute leur fraîcheur !



LES ORANGETTES
280 G NET
—
~~34€60~~ **28€20 ***

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



LES AMANDES ENROBÉES DE CHOCOLAT
240 G NET
—
~~33€40~~ **27€20 ***

Le plaisir simple et incomparable des amandes caramélisées enrobées de délicieux chocolat au lait (36% de cacao) et de chocolat noir (70% de cacao), fabriqués avec des fèves de cacao d'Équateur.



Le Coffret & ses pralinés

Le saviez-vous ?

4 ans

Faire naître les cacaoyers puis les faire grandir dans le cycle respectueux de leur terre requiert patience et savoir-faire. Il faut 4 ans au cacaoyer pour fournir ses premiers fruits.

70

Nous cultivons 70 variétés d'arbres fruitiers sur nos plantations. Maintenir cette biodiversité est propice à l'obtention d'un cacao de qualité.

50

C'est le nombre moyen de fèves de cacao dans une cabosse. Une fois évidées, les cabosses sont utilisées en compost pour enrichir les sols.

58

Confectionner 100 g de chocolat à 70% de cacao nécessite 58 fèves de cacao. En 8 étapes rigoureuses, nos maîtres chocolatiers transforment la masse de cacao qui devient chocolat.



LE COFFRET

340 G NET
28 PRALINÉS ASSORTIS
14 RECETTES

~~68 €00~~ **51 €70 ***



La **bonne** idée cadeau

Savourez le plaisir d'offrir avec ce coffret signature en bois, idéal pour y ranger plus tard petits articles et accessoires. Pour la gourmandise, nous avons sélectionné vos pralinés préférés parmi lesquels le célèbre et irrésistible Cornet au gianduja !



Les Carrés pause gourmande



LA BOITE
288 G NET
64 CARRÉS
10 SAVEURS ASSORTIES

~~48€80~~ **37€60***



Carrément bon !

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 Juliettes



Ces petits trésors de gourmandise 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 35% de cacao, amande, éclats de nougat, brins d'anis
- GRAINE DE JULIETTE
Chocolat au lait 35% de cacao, sésame, noisette caramélisée
- JULIETTE IN THE CITY
Chocolat noir 70% de cacao, amande, noisette, raisins secs
- PINK JULIETTE
Chocolat noir 60% de cacao, cranberries, physalis, framboises, sarrasin



LA BOITE
300 G NET
26 JULIETTES ASSORTIES
4 RECETTES

~~39€40~~ **33€40***

Le bon, ça se partage !

Le secret de nos Gustaves ?
Des ingrédients simples, naturels et
beaucoup de passion !

Il faut d'abord du bon chocolat au
cacao issu de nos plantations en
Équateur, qui procure une saveur
intense et authentique.

Et il faut aussi tout le talent et le
savoir-faire de Stephen, notre maître
biscuitier belge,
qui imagine les
recettes et confec-
tionne de façon
traditionnelle les
biscuits sablés
« pur beurre »
des Gustaves.



Les *Gustaves* Chocolats biscuités



Bonjour Gustave !

Découvrez Gustave, un chocolat
savoureusement biscuité.
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.



BISCUIT NOISETTES
Chocolat au lait 35% de cacao

BISCUIT SPÉCULOOS
Chocolat au lait 35% de cacao

BISCUIT AMANDES
Chocolat noir 60% de cacao

BISCUIT CRANBERRIES
Chocolat noir 60% de cacao

LA BOITE
320 G NET
24 GUSTAVES ASSORTIS
4 RECETTES

~~43~~ €00 **36** €00 *

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

Les Choco pralinés



- ① Chocolat au lait, praliné noisettes façon pâte à tartiner
- ② Chocolat au lait, praliné et sucre pétillant
- ③ Chocolat noir, praliné façon rocher aux éclats de noisettes
- ④ Chocolat noir, praliné avec éclats de crêpe dentelle

Chocolat noir
60% de cacao

Chocolat au lait
36% de cacao



Trop, trop,
trop bon !

LA BOITE
300 G NET
4 RECETTES ASSORTIES

~~32€80~~ **25€20***



Les Sujets de Noël



- LE SAPIN LAIT
Praliné avec sucre pétillant
-
- LE SAPIN NOIR
Praliné tendre
-
- LE RENNE LAIT
Praliné aux noisettes torréfiées
-
- LE RENNE NOIR
Praliné et éclats de crêpe dentelle
-
- LE PÈRE NOËL LAIT
Praliné et éclats de nougat
-
- LE PÈRE NOËL NOIR
Praliné et éclats de noisettes
-
- LE BONHOMME DE NEIGE
Duo praliné et caramel

LA BOITE
245 G NET
19 SUJETS AU PRALINÉ
ASSORTIS
7 RECETTES

~~29€00~~ **22€50***



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

Les *Boules* de Noël



Mon Bon sapin



LA BOULE MÉTAL
75 G NET
GARNIE DE
CHOCO'PRALINÉS
ET DE PIÈCES EN
CHOCOLAT AU LAIT

16^{€80} **13^{€30}***

Jusqu'à
-30%
de remise !

Profitez des **conditions d'achat privilégiées** offrant jusqu'à **-30% de remise** sur le prix magasin pour les commandes passées par les CSE 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.

Votre programme de fidélité

Prolongez votre expérience gourmande en magasin et profitez d'avantages exclusifs à croquer tout de suite, tout le temps, en rejoignant le Jeff Club. Pour en savoir plus, rendez-vous dans votre boutique ou sur le site www.jeff-de-bruges.com

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 d'origine naturelle** rigoureusement sélectionnés par nos maîtres chocolatiers, des fèves de cacao issues de **nos propres plantations en Équateur**, 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 **dans nos ateliers** 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.



Le Plaisir d'offrir

Parce qu'un cadeau joliment présenté fait encore plus plaisir, pensez à commander vos sacs cadeaux. Réutilisable et recyclable, ce sac est réalisé avec un papier issu de forêts gérées durablement.

LE SAC
24 x 28 x 11 CM
0€90*



*Prix de vente TTC maximum.

PARLONS CHOCOLAT



Fèves de cacao issues de nos propres plantations en Equateur



Chocolats de couverture 100% pur beurre de cacao



Sans huile de palme ni matières grasses végétales hydrogénées



Sans OGM**



Chocolats de couverture Au lait : 35% min. Noir : 60% min.



Recettes élaborées dans nos propres ateliers



Emballages cartons et alvéoles recyclables



L'ÉTUI DE 3 TABLETTES DE CHOCOLAT
240 G NET

~~25€40~~ **20€30***

Les 3 Tablettes

pour soi ou pour offrir...

AU CHOIX :

3 TABLETTES DE **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

OU

3 TABLETTES DE **CHOCOLAT NOIR**

- Chocolat noir 80% de cacao d'Équateur
- Chocolat noir 70% de cacao de Côte d'Ivoire
- Chocolat noir 60% de cacao et praliné

Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

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

CRÉATION : LES BONS FAISEURS - RÉALISATION : STUDIO CREASET 2021 - CREDITS PHOTOS : NICOLAS RICHEZ, PHOTOS NON CONTRACTUELLES - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES - TARIFS VALABLES JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE 2021 - JEFF DE BRUGES DIFFUSION SAS AU CAPITAL DE 16 000 000 € - RCS MEAUX 448 989 947 00024.

Les prix barrés sont les prix de vente conseillés en boutique. *Prix de vente TTC maximum. NUMERO D'AGREMENT / CERTIFIÉ PEFC / PEFC-FRANCE.ORG

www.jdbreunion.com