ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS

NOËL 2025



Jeff de Bruges

CHOCOLATIER CACAOCULTEUR



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





DE CACAO







INFOS PRATIQUES

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.

*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

= 3000/6 sur les prix en magasins.



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.

2

LES BALLOTINS

DE CHOCOLATS ASSORTIS



BALLOTIN DE 250 G NET 21 CHOCOLATS ASSORTIS ₹ 21 RECETTES

^{16€20} 11€45*



BALLOTIN DE 500 G NET **42 CHOCOLATS ASSORTIS** 25 RECETTES

^{32€40} **22**€80*



BALLOTIN DE 1 KG NET **84 CHOCOLATS ASSORTIS** 25 RECETTES

^{64€80} 45€35*



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





BALLOTIN DE 500 G NET 42 CHOCOLATS BLANCS 8 RECETTES

32€40

22€80*



BALLOTINS DE CHOCOLATS BLANCS, AU LAIT, NOIRS



MAISON DE JEFF Praliné amandes avec éclats d'amandes



BALLOTIN Praliné croustillant aux éclats Suprême de chocolat noir de framboise et de noix 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



BALLOTIN DE 500 G NET 42 CHOCOLATS AU LAIT 12 RECETTES

32€40

22€80*





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

FEUILLANTINE

Praliné gianduja et émietté de

crêpe dentelle



FEUILLE

Praliné tendre

PETITE MERINGUE GROSEILLE Caramel filant Suprême de chocolat noir à l'ancienne à la groseille et sa meringue, éclats de biscuits



TRÈFLE au thé Earl Grey



SAMALI aux fruits de la passion



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



BÛCHETTE Praliné et éclats de meringue



BRUXELLES Ganache onctueuse de chocolat au lait au cacao de



BLOC GIANDUJA Gianduja fondant aux noisettes



BALLOTIN Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées



22^{€80*}





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



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



BALLOTIN TRÈFLE Praliné et éclats de noisettes grillées et caramélisées avec éclats de crumble



ORPHÉE de chacalat nair



SÉVILLANA Ganache de chocolat noir et pépites d'orange confite





PISTACHINE Pâte d'amandes et de



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



BRUXELLES Ganache corsée de chocolat noir au cacao



BRUGES Ganache de chocolat noir et caramel fondant



ECUADOR

Ganache de chocolat noir

au cacao d'Équateur



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

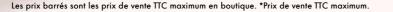


Duo praliné et mousse









min.

CACAO





LES PALETS AUX CACAOS DE GRANDES ORIGINES

Venezuela, Saint-Domingue, Équateur, Sao Tomé... Une invitation au voyage vers les plus fameuses origines 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'Équateur, chocolat blanc caramélisé

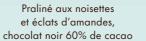
Ganache corsée de chocolat noir au cacao du Venezuela, chocolat noir 70% de cacao

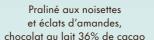




Puissante ganache de chocolat noir au cacao de Sao Tomé, chocolat blanc









Praliné aux noisettes Praliné aux amandes et éclats d'amandes, chocolat blanc caramélisé Praliné aux amandes et éclats d'amandes, chocolat blanc

LES ROCHERS AU PRALINÉ

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





LES MANONS TENDREMENT CRÉMEUX

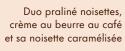
La crème de la crème des recettes de chocolat belge. Pour les connaisseurs de chocolats onctueux.

Crème au beurre à la vanille et sa noisette caramélisée





Duo gianduja noisettes, crème au beurre chocolat noir, chocolat noir 60% de cacao







NOUVEAUTÉ 2025

Duo crème au beurre aux pistaches et praliné noisettes et graines de courge, chocolat au lait 35% de cacao



30 TRUFFES ASSORTIES 4 RECETTES

^{29€50} 21€25*

LES TRUFFES DE BRUXELLES

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



chocolat noir 60% de cacao



Ces petits carrés de chocolat de 4,5 g recèlent bien des surprises. Pour les pauses gourmandes ou pour accompagner le thé ou le café, laissez-vous tenter!

BOITE DE 252 G NET **56 CARRÉS DE CHOCOLAT ASSORTIS** 10 SAVEURS



BOITE EN MÉTAL DE 260 G
28 GIANDUJAS
AUX 2 NOISETTES
4 RECETTES
25€75
20€50*

GIANDUJ

Gianduja

chocolat au lait

LES GIANDUJAS

GIANDUIAS

GIANDUJAS STANDUJAS MARINETI MARINETI

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 chocolat noir

Gianduja crêpe dentelle







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.

BOITE DE 200 G NET 4 BOMBES PÈRE NOËL

17€60 14€60* CHOCOLAT AU LAIT** Guimauve et éclats de

CHOCOLAT NOIR** Guimauve et pépites de chocolat



SACHET DE 96 G NET **8 OURS AU PRALINÉ**



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!





POUR LES PETITS ET LES GRANDS CHOCO" **PRALINÉS**

Nos choco'pralinés font partie de la magie de Noël. Ces recettes inimitables plaisent aux petits... comme aux grands!

pétillant CHOCOLAT NOIR Praliné façon rocher aux éclats de noisettes

BOITE DE 280 G NET 4 RECETTES ASSORTIES

CHOCOLAT NOIR Praliné avec éclats de crêpe dentelle



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





LES SUJETS DE NOËL **AU PRALINÉ**

Ces figurines totalement irrésistibles apportent la fantaisie de Noël et le sourire aux lèvres.

Praliné avec sucre pétillant ou duo praliné et caramel

Praliné avec

éclats de nougat

ou praliné avec

éclats de noisettes



Praliné avec éclats de noisettes torréfiées ou praliné avec crêpe dentelle







CHOCOLAT AU LAIT Praliné et sucre



BOITE DE 375 G NET 40 OURS EN GUIMAUVE ENROBÉS DE CHOCOLAT AU LAIT

^{23€70} 18€35*

LES URS

Le secret de leur incomparable moelleux, c'est de laisser reposer la guimauve avant de l'enrober de chocolat.**

BOITE DE 320 G NET 20 OURS EN GUIMAUVE ET COEUR CARAMEL ENROBÉS **DE CHOCOLAT AU LAIT**

^{23€70} 18€35*





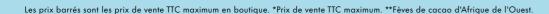
BOULE DE NOËL **EN MÉTAL**

Une jolie boule de Noël en métal cachant des gourmandises chocolatées. Quelle délicieuse idée pour les fêtes!



BOULE MÉTAL DE 64 G NET GARNIE DE CHOCO'PRALINÉS ET DE CARRÉS DE CHOCOLAT **AU LAIT**

8€30 6€55*



LE COFFRET EN MÉTAL

ET SES PRALINÉS

Faire doublement plaisir, c'est offrir un élégant coffret en métal et en plus, une sélection de nos pralinés les plus emblématiques : Cornets gianduja, Maison de Jeff ou encore Bagatelle.

COFFRET DE 330 G NET
27 PRALINÉS ASSORTIS
14 RECETTES

38€50 28€903





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 & TOM Chocolat noir 60% de cacao, dés d'abricots secs, amandes caramélisées et morceaux de cerise **NOUVEAUTÉ 2025** JULIETTE DES CHAMPS Chocolat au lait 35% de cacao, amande, éclats de caramel d'Isigny et pop-corn

LES JULIETTES

Avec une légère impertinence et une totale gourmandise, les Juliettes ont réinventé la fantaisie chocolatée.

LES GUSTAVES

Les Gustaves twistent le chocolat avec leurs fabuleux biscuits sablés au beurre, un petit délice que l'on ne se refuse pas.



BISCUIT BROWNIE

Chocolat au lait

35% de cacao







NOUVEAUTÉ 2025 BISCUIT POMME CANNELLE Chocolat au lait 35% de cacao



BOITE DE 285 G NET 26 JULIETTES ASSORTIES 4 RECETTES

26€75

22€50*



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

Découvrez toute l'expertise et les subtilités du savoir-faire de nos cacaoculteurs à travers nos chocolats.

Leur secret?

Un cacao généreux

a la saveur intense d'un terroir,
a la saveur intense d'un terroir,
une culture maitrisée
et raisonnée,
un art savant du séchage
et de la fermentation
qui permet de libérer
qui permet de libérer
une richesse exceptionnelle
d'arômes

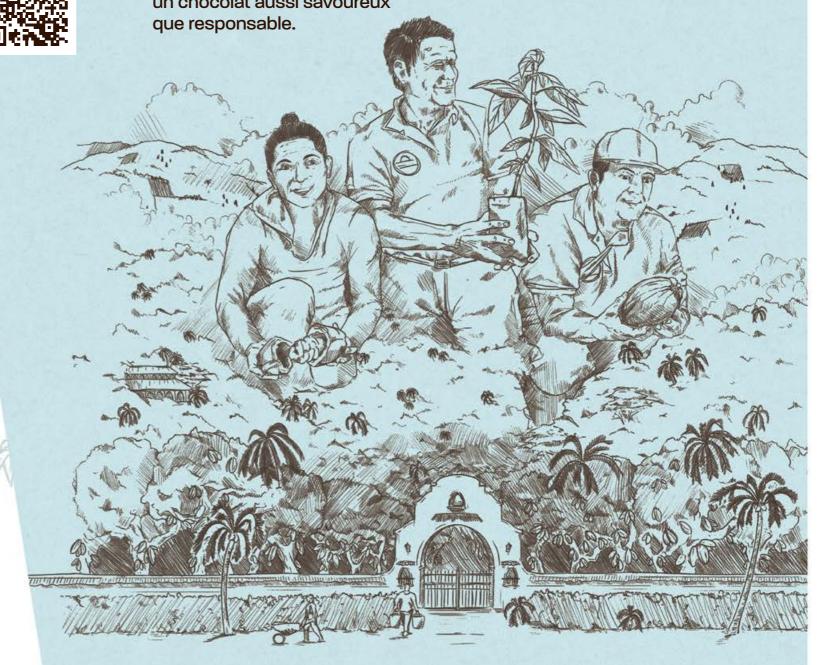
puissants, fruités et floraux. Bon voyage.











HACIENDA SAN EDVARDO DE LAS CAÑAS, ÉQUATEUR

LILIANA, EDUARDO ET RUBEN

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!

> 24 X 28 X 11 CM **LE SAC**

O€46³



www.jeff-de-bruges.com

*Prix de vente TTC maximum.

EFC 10-31-1157 / CERTIFIÉ PEFC /

Jeff de Bruges

NAME OF THE PARTY OF THE PARTY