

Bébé en fêtes



Arc en ciel. 35 g



Ours « cristal ». 45 g



Bulle Baby love. 35 ou 100 g. Existe en bleu.



Mini boîte Câlin carrée. 35 g
Mini boîte Papier Gauffré rectangulaire. 35 g
Pot Charlotte. 35 g



Tipi, étiquette plume indienne. 35 g



livraison de bonheur!



Pochette lin bleue, étiquette arc en ciel. 30 g



Pochette organdi rose, étiquette arc en ciel. 30 g
11 couleurs



Oreiller tarlatane, étiquette arc en ciel rose. 30 g

HMS & COMPAGNIE Conception & réalisation : Valérie Jelger. Crédits photos : Frédéric Baron-Morin. Photos non contractuelles. Jeff de Bruges Diffusion SAS au capital de 16 000 000 €. RCS Meaux : 448 989 947 00024. Conditions générales de vente : voir tarif dragées. Dans la limite des stocks disponibles. Imprimé sur un papier issu de forêts gérées durablement. Ne pas jeter sur la voie publique. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

jeff-de-bruges.com

La communion



Pochette dentelle. 30 g



Pochette décor végétal. 30 g



Bulle communion Magnificat. 35 g



Pochette lin beige taupe, étiquette dentelle. 30 g



Existe en 11 couleurs. COLORAMA



Boîte Bohème. 35 g

Pochette organdi, étiquette colombe. 30 g
Existe en 11 couleurs

Le mariage



Cage métal. 25 g



Sac Love. 25 g



Pochette lin rose, étiquette décor or & argent. 30 g



Boule « cristal ». 35 g ou 100 g



Cœur « cristal ». 40 g



Sac fleurs rose. 25 g

Et d'autres idées encore à découvrir en boutique.

Les Dragées

Jeff de Bruges
Martial

Quelle amande êtes-vous?



AMANDE AVOLA ÉLYSÉE

Quelques milligrammes de sucre



Une amande naturelle



Une saveur racée et fleurie

Avola en Sicile



Les dragées aux Amandes ou au Chocolat pour les cadeaux et la dégustation

CHOCOLAT & CAMEL



Chocolat au lait aux éclats de caramel d'Isigny à la fleur de sel



Amande délicatement caramélisée

Les Amandes au Chocolat pour la pure gourmandise

Les conseils de l'atelier

Notre atelier a sélectionné pour vous des coloris pastels : du bleu, du rose, du beige doré ou une pointe de jaune pour une ambiance pleine de tendresse et de douceur ! Laisser aller votre imagination pour créer le cadeau unique qui vous ressemble...

01 Sélectionnez vos couleurs de dragées



Les couleurs par type de dragées. 1/Avola Élysée. 2/Palet Chocolat. 3/Cœur Chocolat. 4/Amande Gianduja. 5/Amande Opéra.

02 Sélectionnez votre ruban en taffetas ou satin parmi 18 couleurs



03 Choisissez votre impression, votre étiquette et votre décor...



AVOLA ÉLYSÉE

L'amande Avola de Sicile, considérée par les puristes comme la meilleure au monde, est reconnaissable à sa forme plate et parfaite, à son goût racé, fleuri, légèrement amer.

environ 32 dragées pour 100 g.



AMANDE GIANDUJA

Une amande torréfiée, enveloppée de gianduja noisettes et d'une très fine couche de sucre coloré. Recette savoureuse et croustillante.

environ 20 dragées pour 100 g.



AMANDE OPÉRA

Cette dragée doit sa douceur à l'amande Lérída d'Espagne, une amande généreuse, d'une forme élancée. De texture craquante, c'est un délice pour les amateurs de délicates saveurs.

environ 38 dragées pour 100 g.



CŒUR

Un cœur tendre de chocolat au lait enrobé d'une très fine couche de sucre coloré apporte une symbolique gourmande et fera plaisir aux enfants.

environ 130 dragées pour 100 g.



PALET

Cette forme ronde, de chocolat noir à 70 % de cacao moulée et finement enveloppée de sucre fera assurément succomber les amoureux de saveurs sucrées-corsées.

environ 30 dragées pour 100 g.



Sublimez vos tables de fête avec le plateau et ses verrines !

CAMEL

Un cœur d'amande délicatement caramélisé enrobé de chocolat au lait avec des éclats de caramel au beurre et à la crème fraîche d'Isigny et à la fleur de sel.

CRÊPE DENTELLE

Sous une robe de cacao en poudre, la combinaison insolente d'une amande caramélisée et de chocolat au lait parsemé d'un émietté de crêpe dentelle.

FRAMBOISE

Le mariage du croustillant et de l'acidulé entre une amande caramélisée enrobée de chocolat au lait saupoudré de pépites de framboise.

NOUGAT

Une amande caramélisée enveloppée de chocolat au lait mêlé de pâte de nougat puis de chocolat blanc moelleux, dans une harmonie aussi délicieuse qu'originale.

SPÉCULOOS

Un cœur d'amande doucement caramélisé entouré de chocolat noir avec des brisures de biscuits spéculoos, pour des mariages de saveurs croquants et corsés.

ÉQUATEUR

L'amande caramélisée se fait enjôleuse pour le chocolat noir à 70 % de cacao aux fèves d'Équateur qui lui apporte son intensité et son caractère affirmé.

Les dragées gourmandes environ 28 dragées pour 100 g.