



ENTREPRISES  
& COLLECTIVITÉS

NOËL 2023

Jeff de Bruges

CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

## OFFRE PRIVILÈGE

Ce catalogue présente nos chocolats à des conditions d'achat privilégiées pour les CSE et dans le cadre des commandes groupées ou des cadeaux d'affaires.

Jusqu'à  
**-30%**

sur les prix en magasins.



\*Étude réalisée du 22 au 23 juin 2022 par OpinionWay auprès d'un échantillon représentatif de 1 057 personnes de la population française de 18 ans et plus, dans la catégorie des boutiques spécialisées dans la vente de chocolats.

## 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



### INFOS PRATIQUES

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 « Entreprises », ainsi que dans nos boutiques sur simple demande auprès de nos conseillers.

\*Organisme génétiquement modifié.

Le plaisir d'ouvrir un ballotin de chocolats ne se raconte pas, il se déguste, avec des recettes savoureuses, mariant textures et contrastes.



## LES BALLOTINS DE CHOCOLATS ASSORTIS



BALLOTIN DE 250 G NET  
**21 CHOCOLATS ASSORTIS**  
21 RECETTES

~~13€90~~ **9€75\***



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

~~27€80~~ **19€50\***



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

~~55€60~~ **38€90\***

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

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

# LES BALLOTINS

DE CHOCOLATS BLANCS,  
AU LAIT, NOIRS

BALLOTIN DE 500 G NET  
**42 CHOCOLATS BLANCS**  
8 RECETTES  
27€80

**19€50\***



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



BALLOTIN DE 500 G NET  
**42 CHOCOLATS AU LAIT**  
12 RECETTES  
27€80

**19€50\***

- |  |  |   |  |   |  |
|--|--|---|--|---|--|
| <br><b>MAISON DE JEFF</b><br>Praliné aux éclats de nougat                | <br><b>JEFF</b><br>Caramel filant à l'ancienne     | <br><b>PETITE MERINGUE MANGUE</b><br>Suprême de chocolat à la mangue et sa meringue croustillante | <br><b>TRÈFLE</b><br>Ganache de chocolat au lait au thé Earl Grey                    | <br><b>SAMALI</b><br>Ganache de chocolat au lait aux fruits de la passion | <br><b>WARREN</b><br>Praliné et graines de sésame torréfiées et caramélisées |
| <br><b>FEUILLANTINE</b><br>Praliné gianduja et émiette de crêpe dentelle | <br><b>FEUILLE</b><br>Praliné tendre aux noisettes | <br><b>BÛCHETTE</b><br>Praliné et meringue fondante   | <br><b>BRUXELLES</b><br>Ganache onctueuse de chocolat au lait au cacao de Madagascar | <br><b>BLOC GIANDUJA</b><br>Gianduja, la recette originale                | <br><b>BALLOTIN</b><br>Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées    |

QUALITÉ JEFF DE BRUGES  
TENEUR EN CACAO MINIMUM  
CHOCOLAT AU LAIT 35%  
CHOCOLAT NOIR 60%  
INGRÉDIENTS D'ORIGINE NATURELLE

BALLOTIN DE 500 G NET  
**42 CHOCOLATS NOIRS**  
14 RECETTES  
27€80

**19€50\***



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

## LES TRUFFES DE BRUXELLES

Gourmandises incontournables des fêtes, les truffes sont le fruit d'un grand savoir-faire. Classiques ou avec une pointe de fantaisie, voici 4 recettes délicieusement indémodables.



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

Truffe intense chocolat noir 60% de cacao et mandarine



Truffe onctueuse chocolat au lait 35% de cacao

Truffe corsée chocolat noir 70% de cacao

BOITE DE 375 G NET  
**32 TRUFFES ASSORTIES**  
4 RECETTES

~~25€20~~

**18€00\***

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

## LES MANONS

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

Un grand classique revisité pour apporter du croustillant... et de l'inattendu. Lequel va vous faire fondre en premier ?



Crème au beurre à la vanille et sa noisette caramélisée



Duo praliné noisettes et crème au beurre au café, avec sa noisette caramélisée



Duo gianduja noisettes et crème au beurre chocolat noir



Duo gianduja noisettes et crème au beurre avec éclats de fèves de cacao et de noisettes



BOITE DE 240 G NET

**16 MANONS**

4 RECETTES

~~13€90~~

**9€75\***

## LES PALETS AUX CACAOS DE GRANDES ORIGINES

Venezuela, Saint Domingue, Équateur, Sao Tomé...  
offrez-vous un tour du monde de saveurs intenses  
grâce à ces recettes de ganaches élaborées à partir de cacaos d'origines.



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



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



BOITE DE 260 G NET  
**24 PALETS ASSORTIS**  
4 RECETTES

~~19€40~~  
**15€40\***

QUALITÉ JEFF DE BRUGES



SAVOIR-FAIRE DE NOS  
CHOCOLATIERS



100% PUR BEURRE  
DE CACAO



BOITE DE 250 G NET  
**24 ROCHERS ASSORTIS**  
4 RECETTES

~~19€40~~  
**15€40\***

## LES ROCHERS AU PRALINÉ

Éclats croustillants, praliné ultra fondant,  
finesse du chocolat d'enrobage (origine Équateur),  
les papilles des amateurs de praliné vont en voir de toutes les couleurs...



Praliné aux noisettes et éclats  
d'amandes, chocolat noir 60% de cacao



Praliné aux noisettes et éclats  
d'amandes, chocolat au lait 36% de cacao



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



Praliné aux amandes et éclats  
d'amandes, chocolat blanc

## LES GIANDUJAS AUX DEUX NOISETTES POUR LE BON ET LE MEILLEUR

Imaginez notre fameux praliné gianduja dans lequel sont plongées 2 noisettes entières caramélisées.

L'alliance exquise du croquant et du fondant.



Chocolat au lait



Chocolat noir



Crêpe dentelle



Nougat au miel



BOITE EN MÉTAL DE 260 G NET  
**28 GIANDUJAS AUX DEUX NOISETTES**  
4 RECETTES

~~22€70~~

**18€00\***

## PLANTATIONS D'AVENIR



### 100% CONTRÔLÉES

Notre chocolat est issu de fèves de cacao cultivées sur nos propres plantations : c'est notre différence, mais aussi notre force ! Là-bas, en Équateur, nous déployons des pratiques agricoles durables selon le cahier des charges Rainforest Alliance. Nos conditions de travail et de rémunération sont justes et éthiques... Nous le savons, parce que ce sont nos valeurs.

L'ENVERS  
DE LA BOÎTE

## AVENTURES HUMAINES



### 100% MOTEURS

Pour faire naître de belles histoires professionnelles, il faut savoir les provoquer et les cultiver. Chez JEFF, cela passe par ouvrir des voies de développement riches, variées et épanouissantes. Ainsi, nous avançons au quotidien aux côtés de près de 500 magasins en France, créateurs d'emplois dans leur région, leur ville, leur rue. Des parcours que nous faisons grandir sous notre enseigne.



## COMMERCES PLUS ÉCO-LOGIQUES

### 100% BON SENS

Les commerçants JEFF ont plus d'une expertise dans leurs ballotins : réduction des consommations d'énergie, d'eau, recyclage dans tous les sens, lutte contre le gaspillage alimentaire... Ils sont d'ailleurs sensibilisés pour avoir un œil sur tout (l'autre étant rivé sur la qualité de vos produits).



## INNOVATIONS VERTUEUSES

### 100% TÊTES CHERCHEUSES

Le champ de recherche est vaste, et nous l'investissons avec enthousiasme. Nous inventons, testons, déployons de nouvelles façons de concevoir et de produire nos chocolats mais aussi nos emballages avec deux obsessions majeures : être le moins impactant possible (énergie, matériaux, ressources naturelles...) tout en restant ce beau cadeau JEFF que l'on fait ou que l'on se fait.

# Derrière nos chocolats, tout notre engagement responsable.

Envie d'en savoir plus sur  
notre démarche responsable  
L'ENVERS DE LA BOÎTE ?  
Flashez ce QR code !



## PLANTATIONS D'AVENIR

- 100% de notre cacao issu de nos plantations.
- AUCUNE déforestation.
- ZÉRO travail d'enfants.
- Des pratiques agricoles raisonnées dans un cadre d'agroforesterie.

## COMMERCES PLUS ÉCO-LOGIQUES

- 100% des commerçants guidés aux pratiques responsables d'un magasin.
- BILAN CARBONE en cours pour mieux réduire les consommations d'énergie.
  - ZÉRO gaspillage alimentaire, conformément à la loi.

## AVENTURES HUMAINES

- 1 700 collaborateurs et partenaires à votre service.
- Plus de 800 emplois saisonniers chaque année.

## INNOVATIONS VERTUEUSES

- 100% des ballotins et boîtes en carton FSC ou PEFC et fabriqués en Europe.
- 100% des alvéoles protégeant les chocolats en RPET recyclable.
- 100% de nos sacs en papier FSC et fabriqués en Europe.



## LES CHOCO' PRALINÉS

Délicieux et joliment emballés, les Choco'Pralinés font partie de la magie de Noël.

- 1 **CHOCOLAT AU LAIT**  
Praliné et sucre pétillant
- 2 **CHOCOLAT AU LAIT**  
Praliné noisettes façon pâte à tartiner
- 3 **CHOCOLAT NOIR**  
Praliné avec éclats de crêpe dentelle
- 4 **CHOCOLAT NOIR**  
Praliné façon rocher aux éclats de noisettes



BOITE DE 300 G NET  
4 RECETTES ASSORTIES

~~18€50~~  
**14€20\***

## LES SUJETS DE NOËL AU PRALINÉ

Des figurines à croquer, des recettes vraiment gourmandes, ces sujets de Noël au praliné ont tout pour vous faire craquer.



Praliné et sucre pétillant  
ou praliné tendre



Praliné avec éclats  
de noisettes torréfiées  
ou praliné avec éclats  
de crêpe dentelle



Praliné et éclats de nougat  
ou praliné et éclats de noisettes  
caramélisées



Duo praliné et caramel



~~16€20~~  
**12€40\*** BOITE DE 245 G NET  
19 SUJETS AU PRALINÉ  
ASSORTIS  
7 RECETTES



## LA BOULE DE NOËL EN MÉTAL

Eh oui, avec Jeff de Bruges les cadeaux se cachent aussi dans les branches du sapin de Noël !



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

8€00  
**6€30\***



## LES OURS EN GUIMAUVE

Mais comment font ces ours pour être aussi tendres ?  
Leur secret se trouve dans l'incomparable guimauve Jeff de Bruges.

BOITE DE 345 G NET  
22 OURS EN GUIMAUVE ET  
CŒUR CARAMEL ENROBÉS DE  
CHOCOLAT AU LAIT

21€90  
**16€90\***

BOITE DE 415 G NET  
44 OURS EN GUIMAUVE  
ENROBÉS DE CHOCOLAT  
AU LAIT

21€90  
**16€90\***



Difficile de choisir entre  
le classique  
**coeur guimauve**  
et la surprenante  
**guimauve au caramel !**



# LES JULIETTES

Charmantes, élégantes et craquantes,  
les Juliettes s'invitent pour le dessert.  
Des saveurs surprenantes et tellement irrésistibles.



**LE SONGE DE JULIETTE**  
Chocolat au lait 35% de cacao,  
amande, éclats de nougat,  
brins d'anis

22€70

**19€20\***

BOITE DE 285 G NET  
**26 JULIETTES ASSORTIES**  
4 RECETTES



**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



**JULIETTE & TOM**  
Chocolat noir 60% de cacao,  
dés d'abricots secs, amandes  
caramélisées et morceaux  
de cerise



# LES GUSTAVES

La bonne idée : un biscuit sablé artisanal  
posé sur du bon chocolat !  
C'est simple et c'est divin.

BOITE DE 325 G NET  
**24 GUSTAVES ASSORTIS**  
4 RECETTES

~~21€80~~ **18€20\***



**BISCUIT NOISETTES**  
Chocolat au lait  
35% de cacao



**BISCUIT AMANDES**  
Chocolat noir  
60% de cacao



**BISCUIT CRANBERRIES**  
Chocolat noir  
60% de cacao



**BISCUIT BROWNIE**  
Chocolat au lait  
35% de cacao

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

# LES SPÉCIALITÉS

Les grands classiques font toujours plaisir.  
À offrir ou pour recevoir, ils accompagnent depuis toujours  
les moments de fêtes.

BOITE DE 280 G NET

**LES ORANGETTES**

~~19€60~~

**15€70\***

L'alliance subtile de l'écorce d'orange  
confite délicatement enrobée d'un fin  
chocolat noir à 70% de cacao d'Équateur.



BOITE DE 250 G NET

**LES MARRONS GLACÉS  
EN MORCEAUX**

~~18€40~~

**16€25\***

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



BOITE DE 240 G NET

**LES AMANDES ENROBÉES DE  
CHOCOLAT**

~~18€95~~

**15€00\***

Le plaisir incomparable des amandes  
caramélisées enrobées de délicieux chocolat !

- Chocolat noir 60% de cacao  
et gianduja noisettes
- Chocolat au lait et râpé de noix de coco
- Chocolat au lait et pépites de framboise



BOITE DE 250 G NET

**LES PÂTES DE FRUITS  
5 SAVEURS ASSORTIES**

~~14€85~~

**13€20\***

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 CARRÉS

Ils ont tous un je-ne-sais-quoi de fantaisie :  
crêpe dentelle, miel et éclats d'amandes  
ou encore chocolat noir d'Équateur à 80% de cacao...  
Ils sont tout simplement exceptionnels.



BOITE DE 270 G NET  
**60 CARRÉS DE CHOCOLAT ASSORTIS**  
10 RECETTES

~~26€00~~

**20€20\***

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

## 3 TABLETTES POUR SOI OU POUR OFFRIR

Vous aimez nos chocolats ?  
Vous allez adorer nos tablettes.  
Elles sont fabriquées avec la même exigence de qualité !



ÉTUI DE 3 TABLETTES DE CHOCOLAT  
**CHOCOLAT AU LAIT OU CHOCOLAT NOIR**  
240 G NET

~~13€50~~

**10€80\***

### ÉTUI DE 3 TABLETTES 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

### ÉTUI DE 3 TABLETTES CHOCOLAT NOIR

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



# OFFREZ-VOUS UN JOLI GAIN DE TEMPS 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 !**

Éco-conçu et recyclable, ce sac est  
réalisé avec un papier issu de forêts  
gérées durablement.

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

**0€45\***



**Jeff de Bruges**  
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

POUR VOTRE SANTÉ,  
PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE  
[WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)

CRÉATION - LES BONS FAISEURS - RÉALISATION - STUDIO CREASET 2023 - CRÉDITS PHOTOS :  
NICOLAS RICHEZ / ADOBESTOCK. PHOTOS NON CONTRACTUELLES - DANS LA LIMITE DES STOCKS  
DISPONIBLES.  
TARIFS VALABLES JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE 2023 - JEFF DE BRUGES DIFFUSION  
SAS AU CAPITAL DE 16 000 000 € - RCS MEAUX 448 989 947 00024.



CERTIFIÉ PEFC / PEFC-FRANCE.ORG

\*Prix de vente TTC maximum.

[www.jeff-de-bruges.com](http://www.jeff-de-bruges.com)