

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, 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



PISTACHIO

Pâte d'amandes et
éclats 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



FEILLANTINE

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 €***

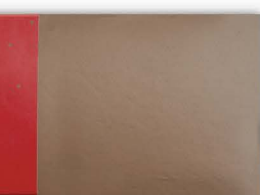
CHOCOLATS ASSORTIS

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 €***

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

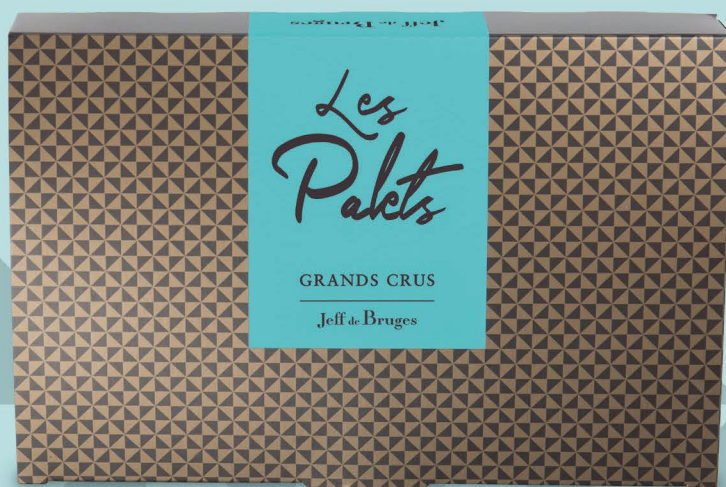


Chocolat au lait

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 €***



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

*Prix de vente TTC maximum.



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



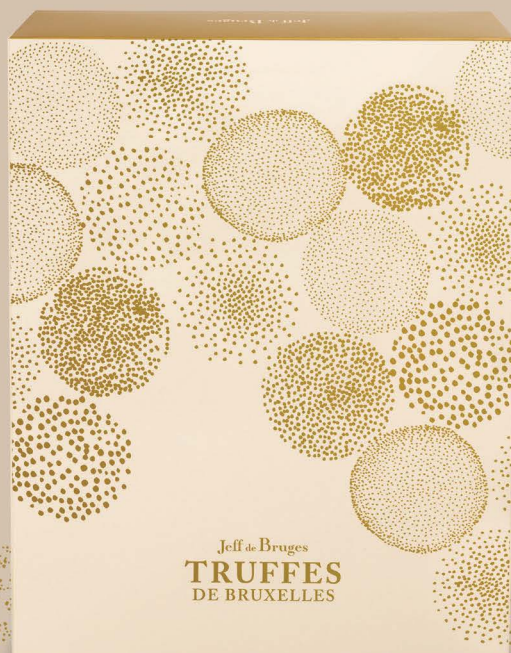
Ouganda

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

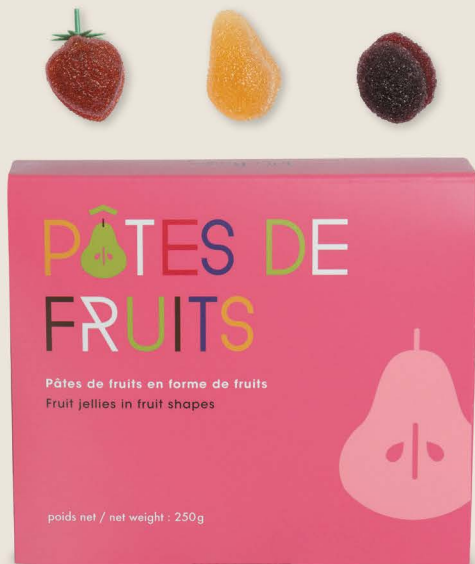
4 RECETTES

~~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 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.

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.

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.

~~12,50€~~ **11,15€***

~~15,60€~~ **12,75€***

~~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.

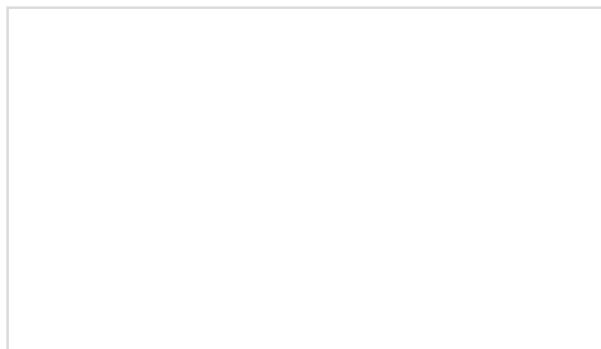


LE SAC

(24 x 28 x 11 cm)

0,40 €*

*Prix de vente TTC maximum.



www.jeff-de-bruges.com

POUR VOTRE SANTÉ,
PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE
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.