



NOËL 2020
Jeff de Bruges
Entreprises & Collectivités

NOS ENGAGEMENTS



Toutes nos recettes sont élaborées avec amour à partir d'**ingrédients d'origine naturelle** rigoureusement sélectionnés par nos maîtres chocolatiers.

Le petit plus qui fait toute la différence, une **haute teneur en cacao dans notre chocolat de couverture** pour une plus grande intensité des saveurs et une teneur en sucre réduite : **35% de cacao pour le chocolat au lait et 60% de cacao au minimum pour le chocolat noir***. De plus, notre chocolat de couverture est confectionné avec **des fèves de cacao d'origine Équateur**.



“ C’est si bon de bien faire ! ”

Notre chocolat est choyé tout au long du processus de maturation 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 plus durable.



Du chocolat pur beurre de cacao, exclusivement.

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.

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'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.



Jusqu'à
-30%
de remise !



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

Jeff
Club

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

Le Plaisir d'offrir

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

LE SAC

(24 X 28 X 11 CM)

0,40 €*



*Prix de vente TTC maximum.

Vous êtes plutôt
**chocolats noirs,
au lait ou blancs ?**



CHOCOLATS NOIRS
500 G NET

42 CHOCOLATS NOIRS - 13 RECETTES

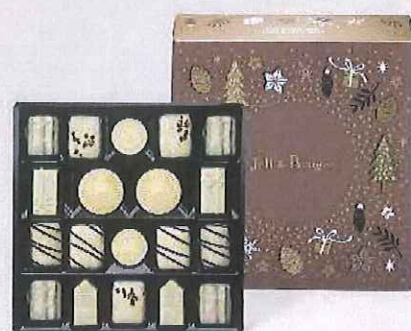
~~23,40€~~ **16,35 €***



CHOCOLATS AU LAIT
500 G NET

42 CHOCOLATS AU LAIT - 12 RECETTES

~~23,40€~~ **16,35 €***



CHOCOLATS BLANCS
500 G NET

42 CHOCOLATS BLANCS - 8 RECETTES

~~23,40€~~ **16,35 €***

Miam...

Les Ballotins de chocolats

Toutes nos délicieuses recettes !

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.

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



GANTOIS
Duo de gianduja et de mousse de chocolat au lait à la cassonade brune



FEUILLE
Praliné intense aux noisettes



HARVEY
Praliné onctueux et éclats de biscuits



ORPHÉE
Duo praliné et mousse de chocolat noir



BALLOTIN
Praliné et éclats de noisettes caramélisées



TRÈFLE
Praliné noisettes et éclats de biscuits Amaretti



PETITE MERINGUE CITRON
Suprême de chocolat noir au citron et sa meringue croustillante



PETITE MERINGUE CHOCOLAT
Suprême de chocolat noir et sa meringue croustillante



PETITE MERINGUE CAFÉ
Suprême de chocolat au café et sa meringue croustillante

Chocolats au lait



PETITE MERINGUE MANGUE
Suprême de chocolat à la mangue et sa meringue croustillante



SAMALI
Ganache de chocolat aux fruits de la passion



FEUILLANTINE
Praliné gianduja et émietté de crêpe dentelle



WARREN
Praliné et graines de sésame torréfiées et caramélisées



MAISON DE JEFF
Praliné aux éclats de nougat



TRÈFLE
Ganache de chocolat au lait au thé Earl Grey



BÛCHETTE
Praliné et meringue fondante



FEUILLE
Praliné tendre aux noisettes



BALLOTIN
Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées



JEFF
Caramel filant à l'ancienne



BLOC GIANDUJA
Gianduja, la recette originale



BRUXELLES
Ganache onctueuse de chocolat au lait au cacao de Madagascar

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



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



ANVERSOIS
Duo gianduja et mousse de chocolat noir

** Organisme Génétiquement Modifié.



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

Une Incroyable
variété de recettes !

Tout ce que j'aime



CHOCOLATS ASSORTIS

1 KG NET

84 CHOCOLATS ASSORTIS - 23 RECETTES

~~46,80 €~~ **32,70 €***



CHOCOLATS ASSORTIS

500 G NET

42 CHOCOLATS ASSORTIS - 23 RECETTES

~~23,40 €~~ **16,35 €***



CHOCOLATS ASSORTIS

250 G NET

21 CHOCOLATS ASSORTIS - 21 RECETTES

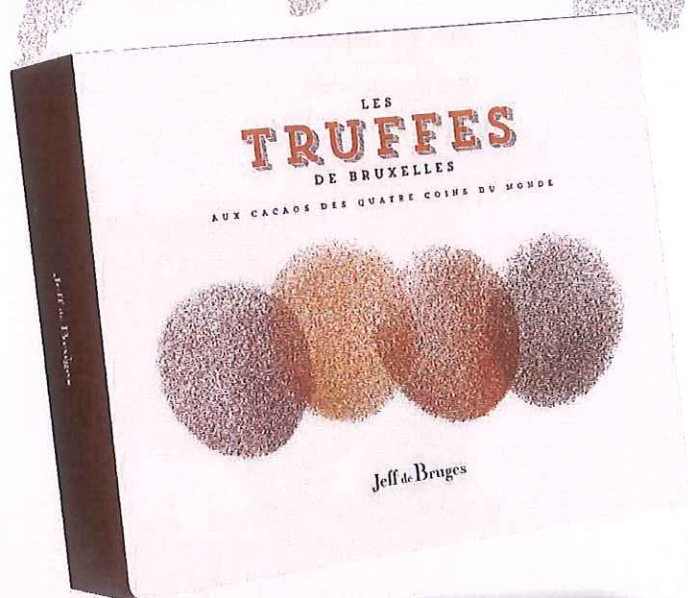
~~11,70 €~~ **8,20 €***

Les Truffes

de Bruxelles

aux cacaos des 4 coins du monde

Délicates et moelleuses à cœur, nos truffes sont une invitation au voyage. Elles sont élaborées à partir de cacaos exceptionnels issus des 4 coins du monde et sont l'expression d'un savoir-faire incomparable !



VENEZUELA

Truffe de chocolat au lait au cacao du Venezuela avec des éclats de noisettes caramélisées, chocolat au lait 35 % de cacao



VIETNAM

Truffe de chocolat au lait au cacao du Vietnam avec des éclats de caramel d'Isigny, chocolat au lait 35% de cacao, copeaux de chocolat au lait



COSTA RICA

Truffe de chocolat noir au cacao du Costa Rica 64% de cacao et chocolat noir 70% de cacao



ÉQUATEUR

Truffe de chocolat noir au café Arabica enrobée de chocolat noir 60% de cacao d'Équateur, copeaux de chocolat noir



SAO TOMÉ

Truffe de chocolat noir au cacao de Sao Tomé 70% de cacao et de chocolat noir 70% de cacao



LA BOITE - 405 G NET

34 TRUFFES ASSORTIES

5 RECETTES

~~22,60 €~~ **16,00 €***

Bon voyage !



LA BOITE - 300 G NET

26 JULIETTES ASSORTIES

4 RECETTES

~~18,90 €~~ **16,00 €***



JULIETTE IN THE CITY

Chocolat noir, amande, noisette, raisins secs



JULIETTE DES BOIS

Chocolat noir, bâtonnets d'amandes, framboise



GRAINE DE JULIETTE

Chocolat au lait, sésame, noisette caramélisée



LE SONGE DE JULIETTE

Chocolat au lait, amande, éclats de nougat, brins d'anis

Innégociables

Les Juliettes

On les veut toutes !

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.



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



Le Coffret et ses pralinés

LE COFFRET - 360 G NET

30 PRALINÉS ASSORTIS

15 RECETTES

~~32,50 €~~ **24,70 €***

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

Série limitée !





Les Gustaves

Chocolats biscuités

Croquant & tendre

BISCUIT SPÉCULOOS

Chocolat au lait



BISCUIT NOISETTES

Chocolat au lait



BISCUIT AMANDES

Chocolat noir



BISCUIT CRANBERRIES

Chocolat noir



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.



LA BOITE - 320 G NET

24 GUSTAVES ASSORTIS

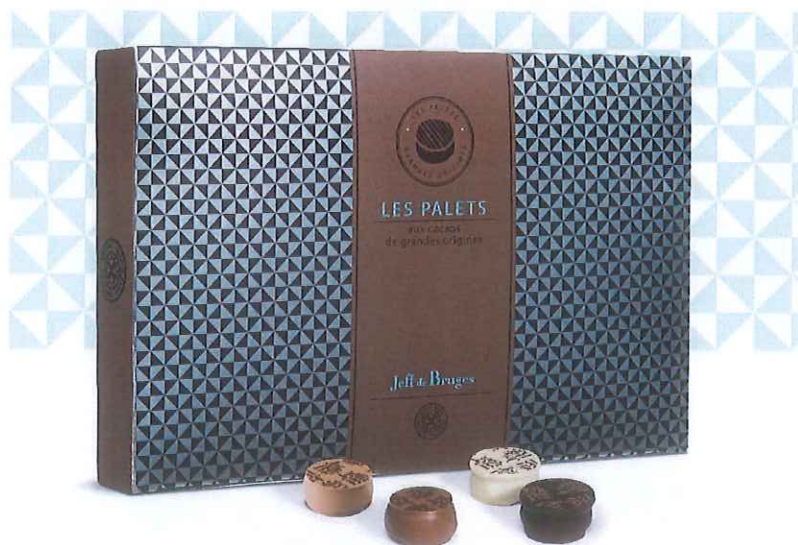
4 RECETTES

~~17,95 €~~ **15,20 €***

Les Palets

aux cacaos
de grandes origines

Par désir, par plaisir, par passion, Jeff de Bruges a 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 AU CHOCOLAT NOIR, AU LAIT, BLANC ET AMBRÉ

~~16,80 €~~ **13,35 €***



Les Rochers

au praliné



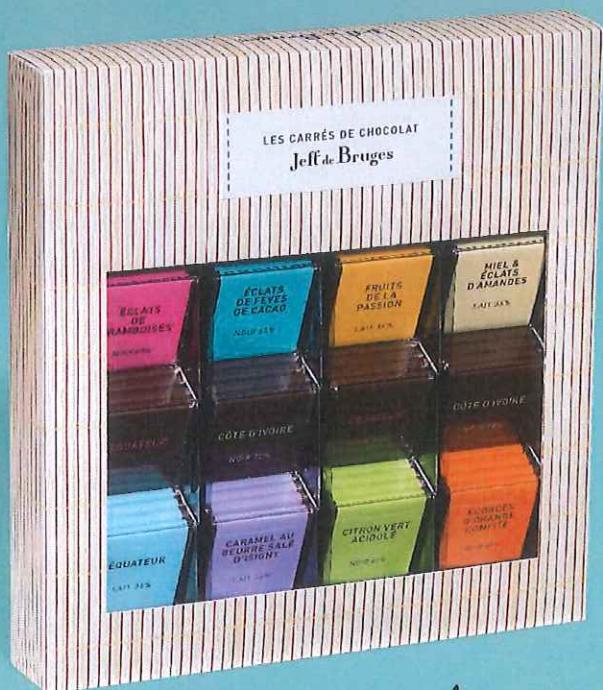
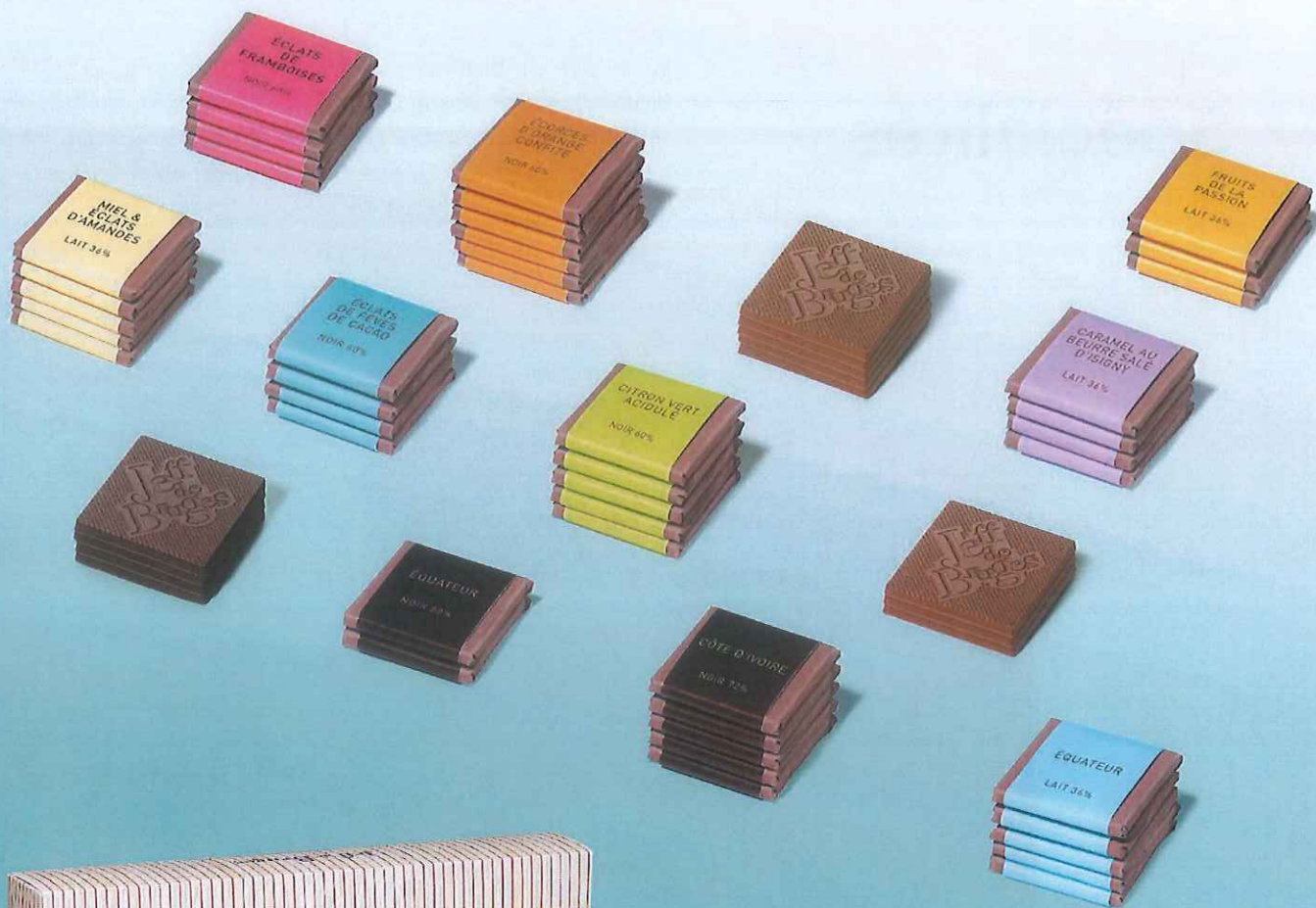
Les amateurs de rochers vont être comblés ! On craque tous pour leurs éclats croustillants, on fond pour leur cœur généreux de praliné tendre, on adore la finesse de leur enrobage au chocolat. Saurez-vous résister à la tentation ?

LA BOITE - 250 G NET

24 ROCHERS AU PRALINÉ ASSORTIS

4 RECETTES AU CHOCOLAT NOIR, AU LAIT, BLANC ET AMBRÉ

~~16,80 €~~ **13,35 €***



Carrément délicieux!

Les Carrés pause gourmande

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...

LA BOITE - 288 G NET

64 CARRÉS

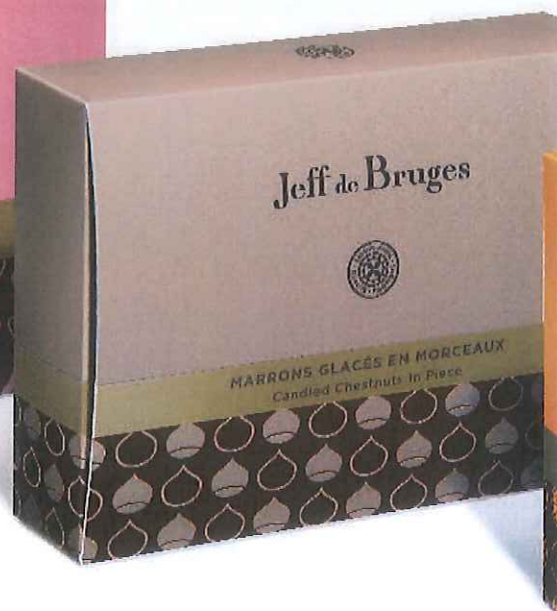
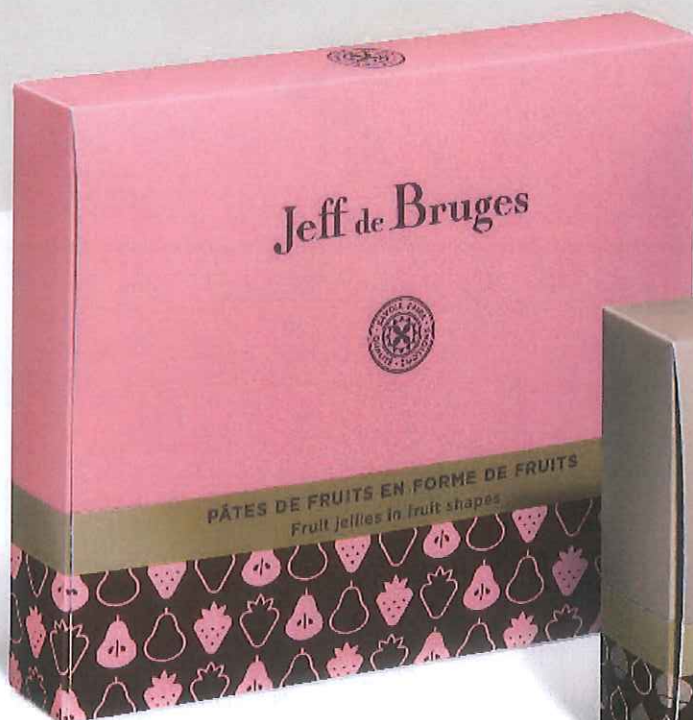
10 SAVEURS ASSORTIES

~~23,40 €~~ **18,20 €***

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.



- 1 **LES PÂTES DE FRUITS**
250 G NET
5 SAVEURS ASSORTIES
~~12,80 €~~ **11,40 €***

- 2 **LES MARRONS GLACÉS EN MORCEAUX**
250 G NET
~~16,10 €~~ **14,15 €***



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

2 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 !

3 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.

4 Craquez pour 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.



3 **LES ORANGETTES**
280 G NET
~~16,30 €~~ **13,30 €***

4 **LES AMANDES ENROBÉES DE CHOCOLAT**
240 G NET
~~16,20 €~~ **12,80 €***

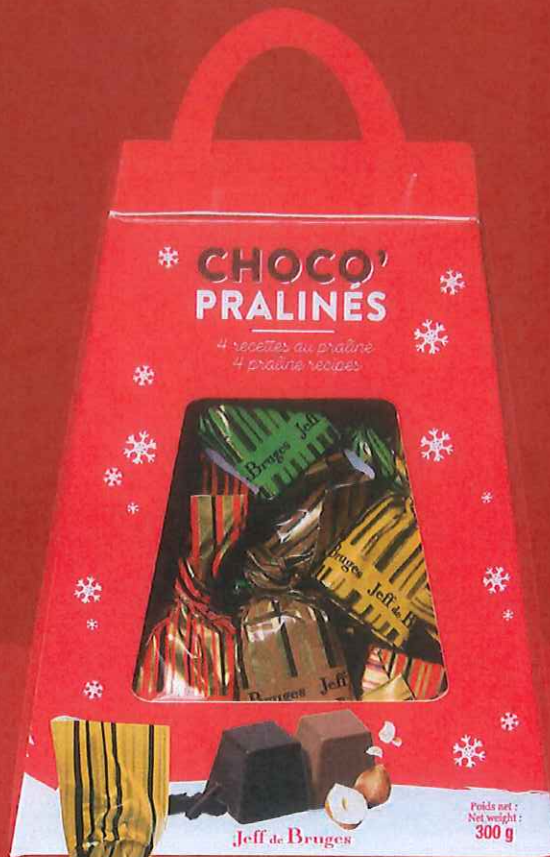


PAS SEULEMENT
pour LES ENFANTS !

LES CHOCO' *pralinés*

LA BOITE - 300 G NET
4 RECETTES ASSORTIES

~~15,90 €~~ 12,20 €*



Chocolat noir,
praliné rocher
aux noisettes



Chocolat au lait,
praliné aux
éclats de nougat



Chocolat au lait,
praliné et pépites
de sucre pétillant

Chocolat noir
60% de cacao



Chocolat noir,
praliné avec éclats
de crêpe dentelle



Chocolat au lait
36% de cacao

LES OURS en guimauve



*cœur guimauve
et caramel
au beurre salé*



LA BOITE - 380 G NET
24 OURS EN GUIMAUVE ET CŒUR
CAMEL ENROBÉS DE CHOCOLAT
AU LAIT

~~17,35 €~~ **13,45 €***



LA BOITE - 435 G NET
48 OURS EN GUIMAUVE
ENROBÉS DE CHOCOLAT AU LAIT
~~17,35 €~~ **13,45 €***



*cœur guimauve
et chocolat
au lait*



LES SUJETS de Noël



Le renne
Praliné avec éclats
de noisettes
torréfiées

**CHOCOLATS
AU PRALINÉ**

PÈRE-NOËL
Praliné et éclats
de nougat

RENNES
Praliné avec éclats de nougat
porphyre ou Praliné avec crêpe dentelle

SAPINS
Praliné tendre ou
Praliné et sucre pètilant

PINGOUIN
Praliné tendre

**BONHOMME
DE NEIGE**
Duo praliné et caramel

Le sapin
Praliné et sucre
pètilant

Le renne
Praliné avec
éclats de crêpe
dentelle

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

~~14,00 €~~ **10,85 €***

Le sapin
Praliné tendre
aux noisettes

**Le bonhomme
de neige**
Duo praliné
et caramel

Le pingouin
Praliné tendre
aux noisettes

Le père Noël
Praliné et éclats
de nougat



LES BOULES
de Noël

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

~~7,80 €~~ 6,15 €*



Joyeuses Fêtes!





Les 3 Tablettes

pour soi ou pour offrir

L'ÉTUI DE 3 TABLETTES DE CHOCOLAT
240 G NET

~~11,70 €~~ 9,35 €*

- N°2 Chocolat au lait au cacao d'Équateur, 38% de cacao
- N°6 Chocolat au lait 36% de cacao et caramel à la fleur de sel
- N°8 Chocolat noir au cacao d'Équateur, 80% de cacao

Craquez pour moi !

BM JEFF DE BRUGES
DOUAI Centre Ville

Nathalie BRONGNIART/MOLINIER
172 rue de Bellain - DOUAI
TEL : 03.27.97.32.11.

E-mail : jeffdouai@wanadoo.fr

Jeff de Bruges

www.jeff-de-bruges.com

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

CRÉATION : EMILIE LIEN - RÉALISATION : STUDIO CREASET 2020
CREDITS PHOTOS : NICOLAS RICHEZ. PHOTOS NON CONTRACTUELLES
DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES - TARIFS VALABLES JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE 2020
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. VOTRE NUMERO D'AGREMENT / CERTIFIÉ PEFC / PEFC-FRANCE.ORG