

Jeff de Bruges

ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS

NOËL 2017





Édito

Décorer minutieusement le sapin brillant de mille feux, enrubanner soigneusement les cadeaux que l'on a hâte d'offrir, partager un festin somptueux avec ceux qu'on aime, fredonner des chants de Noël entêtants et... savourer de délicieux chocolats ! Les traditions nous rappellent à quel point la magie de Noël nous rassemble, pour nous faire vivre des instants de partage, de joie et de gourmandise !

C'est toujours avec la même passion que Jeff de Bruges perpétue la tradition et élabore pour les fêtes de fin d'année des recettes inédites qui régaleront les palais les plus exigeants. Découvrez nos sublimes ballotins garnis de savoureux chocolats, nos irrésistibles truffes de Bruxelles, nos délicieuses et élégantes Juliettes parsemées d'éclats de fruits secs, nos palets de chocolat grands crus aux saveurs corsées ou encore nos oursons en guimauve assurément régressifs... Il ne vous reste plus qu'à tourner les pages pour entrer dans l'univers envoûtant de Jeff de Bruges et vous laisser tenter !

NOS ENGAGEMENTS	4
LES 10 MINI BALLOTINS	6
LES BALLOTINS	7
LE COFFRET DE PRALINÉS	10
LES TRUFFES DE BRUXELLES	11
LES PALETS	12
LES JULIETTES	13
LES SPÉCIALITÉS	14
LE COIN DES PETITS GOURMETS	16

Nos engagements



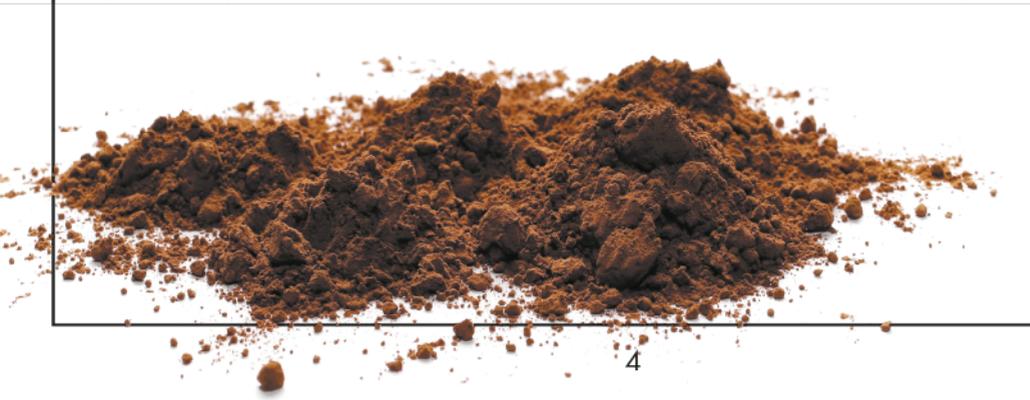
L'exigence de la QUALITÉ

**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.

* Organisme Génétiquement Modifié.



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 Comités d'Entreprises et dans le cadre des commandes groupées ou des cadeaux d'affaires.

Jusqu'à **-30%**
de remise!



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.

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.



Les 10 mini *ballotins*



Voilà une idée savoureuse
pour apporter une touche
gourmande et déco à votre
table de fêtes !
Les mini ballotins sont garnis
de 3 chocolats assortis.**



10 X 30 G NET
SOIT 10 X 3 CHOCOLATS ASSORTIS

~~29,00€~~

21,40€*

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

Les ballotins *de Chocolats*



Chocolats Blancs

500 G NET

8 RECETTES, 42 CHOCOLATS BLANCS

Chocolats Noirs

500 G NET

12 RECETTES, 42 CHOCOLATS NOIRS

Chocolats au Lait

500 G NET

11 RECETTES, 42 CHOCOLATS AU LAIT

~~22,20€~~

15,55€*

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

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 CARAMELISÉES



NOIR 70°

MAISON DE JEFF

PRALINÉ AUX ÉCLATS D'AMANDES, ÉPICÉ DE CANNELLE ET CORIANDRE



BRUGES

GANACHE DE CHOCOLAT NOIR ET CAMEL FONDANT



AMANDINO

PÂTE D'AMANDES AVEC EFFLUVES DE CITRON ET ZESTE DE CITRON CONFIT



HARVEY

PRALINÉ ET ÉCLATS DE BISCUITS



ORPHÉE

DUO PRALINÉ ET MOUSSE DE CHOCOLAT NOIR



FEUILLE

PRALINÉ INTENSE AUX NOISETTES



TRÈFLE

PRALINÉ NOISETTES ET ÉCLATS DE BISCUITS AMARETTI



BRUXELLES

GANACHE CORSÉE DE CHOCOLAT NOIR AU CACAO DU PÉROU



ECUADOR

GANACHE INTENSE DE CHOCOLAT NOIR AU CACAO D'ÉQUATEUR

LES PETITES MERINGUES



CHOCOLAT NOIR

SUPRÊME DE CHOCOLAT NOIR ET SA MERINGUE CROUSTILLANTE



CAFÉ

SUPRÊME DE CHOCOLAT NOIR AU CAFÉ ET SA MERINGUE CROUSTILLANTE



MANGUE

SUPRÊME DE CHOCOLAT À LA MANGUE ET SA MERINGUE CROUSTILLANTE



BALLOTIN

PRALINÉ ET ÉCLATS D'AMANDES CARAMELISÉES ET SALÉES



FEUILLANTINE

PRALINÉ GIANDUJA ET ÉMIETTÉ DE CRÊPE DENTELLE



WARREN

PRALINÉ ET GRAINES DE SÉSAME TORRIFIÉES ET CARAMELISÉES



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



TRÈFLE

GANACHE DE CHOCOLAT AU LAIT AU THÉ EARL GREY



JEFF

CAMEL FILANT À L'ANCIENNE



BLOC GIANDUJA

GIANDUJA, LA RECETTE ORIGINALE



FEUILLANTINE

PRALINÉ GIANDUJA ET ÉMIETTÉ DE CRÊPE DENTELLE



MAISON DE JEFF

PRALINÉ AUX ÉCLATS DE SUCRE PÉTILLANT



LIÉGEOIS

GIANDUJA ET MOUSSE DE CHOCOLAT NOIR AU CAFÉ EXPRESSO



JAVANAIS

PRALINÉ TENDRE AUX PÉPITES DE FRAMBOISE



MANON

GIANDUJA ET CRÈME LÉGÈRE VANILLE, ÉCLATS DE NOISETTES CARAMELISÉES



MARGUERITE

PRALINÉ CROUSTILLANT AVEC ÉCLATS DE NOISETTES CARAMELISÉES



ANVERSOIS

DUO GIANDUJA ET MOUSSE CHOCOLAT NOIR



YUZU

DUO D'UNE GANACHE DE CHOCOLAT NOIR AU YUZU ET D'UN CAMEL TENDRE

**Organisme Génétiquement Modifié.



Chocolats *Assortis*

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

250 G NET

21 RECETTES, 21 CHOCOLATS ASSORTIS

~~11,10€~~ **7,80€***

500 G NET

23 RECETTES, 42 CHOCOLATS ASSORTIS

~~22,20€~~ **15,55€***

1 KG NET

23 RECETTES, 84 CHOCOLATS ASSORTIS

~~44,40€~~ **31,00€***

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

Le plaisir *d'offrir*



SÉRIE LIMITÉE

Un superbe coffret, élégant, ultra tendance et aux finitions très soignées. Edité en série limitée, il trouvera naturellement sa place dans tous les styles d'intérieur. Pour la gourmandise, une sélection unique de vos recettes de pralinés préférées parmi lesquelles le célèbre Cornet au gianduja !

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

LE COFFRET DE PRALINÉS 360 G NET

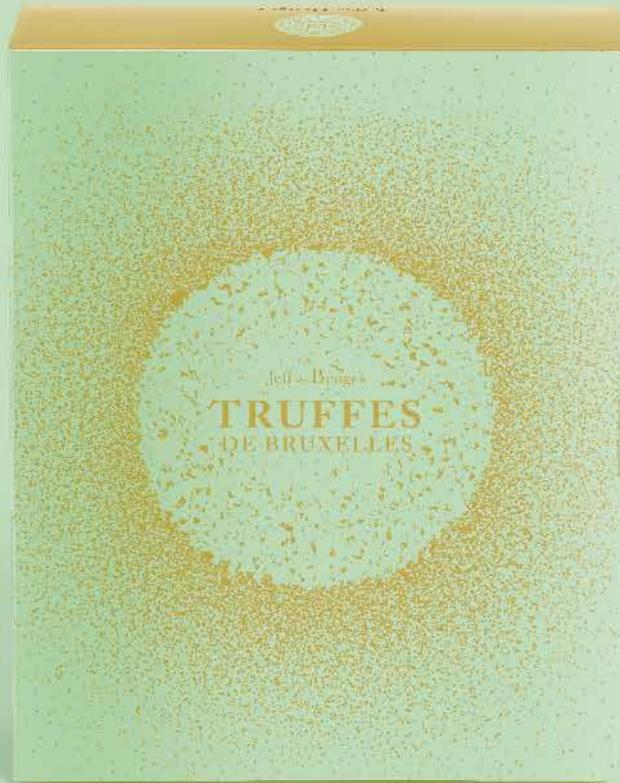
15 RECETTES, 30 CHOCOLATS AU
PRALINÉ ASSORTIS

~~30,80€~~

23,70€*

Stars de Noël

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.



TRUFFE MANDARINE

POUDRÉE DE CACAO



TRUFFE PAIN D'ÉPICES

ENROBÉE DE COPEAUX DE CHOCOLAT BLANC



TRUFFE MIEL

ENROBÉE DE COPEAUX DE CHOCOLAT AU LAIT

TRUFFE CHOCOLAT NOIR 70%

POUDRÉE DE CACAO EXTRA NOIR



TRUFFE CHOCOLAT AU LAIT

POUDRÉE DE CACAO

LA BOÎTE
410 G NET

5 RECETTES, 34 TRUFFES ASSORTIES

~~21,25€~~

15,00€*

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

Chocolats *grands crus*

Ganache de chocolat au lait au cacao de Saint-Domingue,
ganache de chocolat noir au cacao du Venezuela ou encore de Sao Tomé...
Pour vous, Jeff de Bruges a sélectionné des cacaos d'exception
pour élaborer ces recettes inédites de palets grands crus.



LA BOÎTE
260 G NET
3 RECETTES, 24 PALETS ASSORTIS

~~16,00€~~

12,80€*

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

Un peu, beaucoup, *passionnément...*

LE SONGE DE JULIETTE

CHOCOLAT AU LAIT, AMANDE,
ÉCLATS DE NOUGAT, BRINS D'ANIS

GRAINE DE JULIETTE

CHOCOLAT AU LAIT, SÉSAME,
NOISETTE CARAMELISÉE

DOLCE JULIETTE

CHOCOLAT NOIR, AMANDE,
BISCUIT AMARETTI, CAFÉ

JULIETTE DES BOIS

CHOCOLAT NOIR, BÂTONNETS
D'AMANDE, FRAMBOISE



LA BOÎTE
300 G NET

4 RECETTES, 27 JULIETTES ASSORTIES

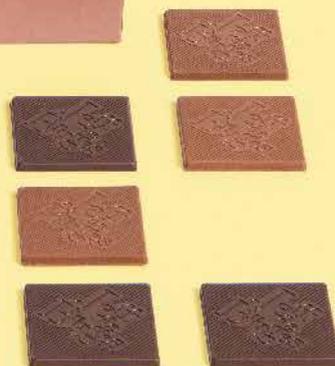
~~17,75€~~

15,00€*

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

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.



Les carrés

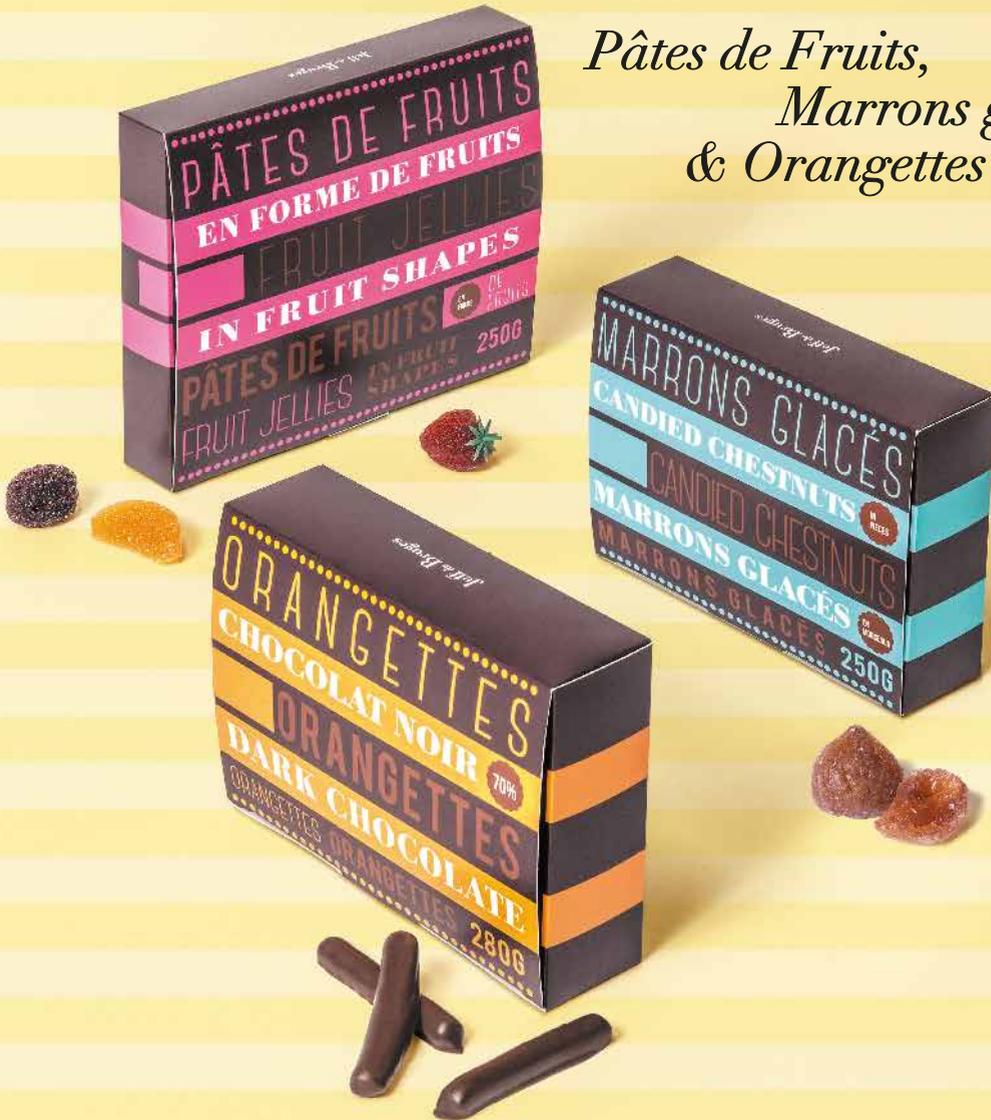
Ces fins carrés de chocolat sublimeront la dégustation
de votre café et sauront accompagner avec délicatesse
vos petits creux de la journée.
Un pur plaisir chocolat...

LE COFFRET DE 64 CARRÉS
288 G NET
10 SAVEURS ASSORTIES

~~22,80€~~ **17,70€***

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

Pâtes de Fruits, Marrons glacés & Orangettes



LES PÂTES DE FRUITS

Très généreuses en pulpe de fruits, ces pâtes de fruits aux formes plus vraies que nature vous surprendront par la finesse de leurs saveurs.

250 G NET - 5 SAVEURS ASSORTIES

12,20€ 10,90€*

LES ORANGETTES

Vous allez fondre pour l'alliance subtile de l'écorce d'orange confite délicatement enrobée d'un fin chocolat noir à 70% de cacao.

280 G NET

15,60€ 12,75€*

LES MARRONS GLACÉS

De savoureux marrons glacés en morceaux à la saveur inimitable de châtaigne confite relevée de vanille Bourbon de Madagascar.

250 G NET

15,30€ 13,45€*

Les sujets de Noël

LA BOÎTE DE 245 G NET

7 RECETTES, 19 SUJETS AU PRALINÉ ASSORTIS

LE PÈRE NOËL

PRALINÉ ET SUCRE PÉTILLANT

LE BONHOMME DE NEIGE

PRALINÉ TENDRE

LE SAPIN CHOCOLAT AU LAIT

PRALINÉ ET ÉCLATS DE NOUGAT

LE SAPIN CHOCOLAT NOIR

PRALINÉ ET PAIN D'ÉPICES

LE PINGOUIN

PRALINÉ ET ÉCLATS DE CARAMEL D'ISIGNY

LE RENNE CHOCOLAT AU LAIT

PRALINÉ ET ÉCLATS DE CRÊPE DENTELLE

LE RENNE CHOCOLAT NOIR

PRALINÉ TENDRE



13,30€

10,25€*



18,60€

14,30€*



Les boules de Noël en métal

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

~~7,50€~~

5,90€*

Le coin des *petits gourmets*

Les Choco'Pralinés

L'ÉTUI DE 320 G NET
4 RECETTES ASSORTIES

DÉCOR ROUGE

CHOCOLAT AU LAIT, PRALINÉ ET
ÉCLATS DE CRÊPE DENTELLE

DÉCOR BLEU

CHOCOLAT AU LAIT, PRALINÉ
NOISSETTES ET PÉPITES DE SUCRE
PÉTILLANT

DÉCOR VERT

CHOCOLAT NOIR,
TENDRE GIANDUJA

DÉCOR MARRON

CHOCOLAT NOIR, PRALINÉ
RUSTIQUE AUX NOISSETTES



~~15,60€~~

12,00€*



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

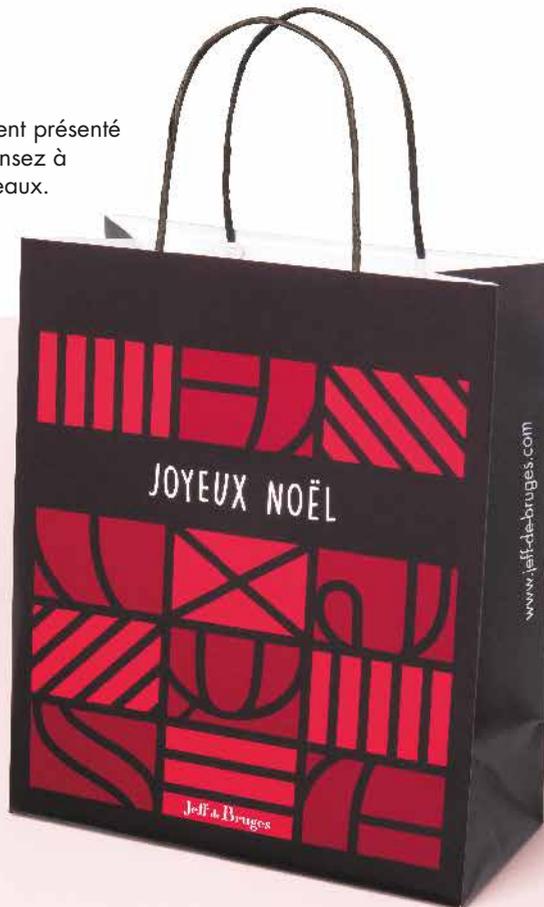
C'est pour offrir ?

Parce qu'un cadeau joliment présenté fait encore plus plaisir, pensez à commander vos sacs cadeaux.

24x28x11 cm

0,40€*

* Prix de vente TTC maximum.



www.jeff-de-bruges.com

POUR VOTRE SANTÉ,
PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE
WWW.MANGER-BOUGER.FR

CONCEPTION : GÉRALDINE AGASSE - RÉALISATION : CRÉASET 1704_136 - PHOTOS : NICOLAS RICHEZ - BERTRAND BOZON
PHOTOS NON CONTRACTUELLES - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE. TARIFS VALABLES JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE 2017 - JEFF DE BRUGES DIFFUSION SAS
AU CAPITAL DE 16 000 000 € - RCS MEAUX 448 989 947 00024.