



Jeff de Bruges

ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS

Pâques 2021

Selon nous, il ne peut pas y avoir de bon chocolat sans une recherche d'équité, humaine et environnementale. Le respect des hommes, des femmes et des enfants.

Le respect des terres et de leurs cycles perpétuels, de leur prospérité, pour nous mais aussi pour les générations à venir.

**C'est pour cela
que nous avons
décidé de devenir
cacaoculteur.**

Ainsi les fèves de cacao utilisées pour la fabrication de nos chocolats de couverture* sont issues de nos propres plantations en Équateur, afin de vous garantir le respect de la totalité de la chaîne du bon.



* sauf les produits mentionnant une origine de cacao différente.



Notre chocolat est ainsi choyé tout au long du processus de transformation 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 durable.

Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

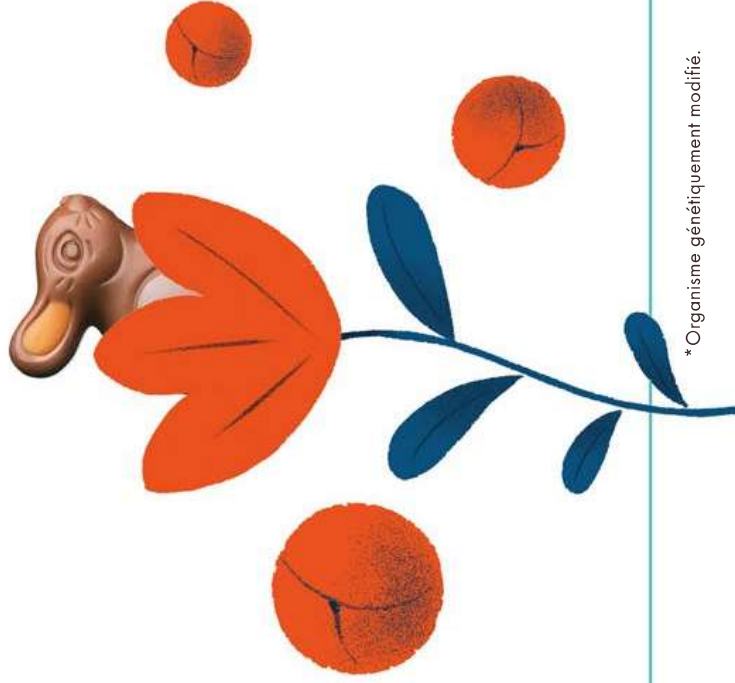


NOS

engagements

L'exigence de la qualité

Parce que la qualité, l'authenticité et l'expression des saveurs de nos chocolats sont nos premières exigences, nos recettes sont élaborées **sans huile de palme, sans matières grasses végétales hydrogénées et sans OGM** * . Naturellement, tous nos chocolats de couverture sont garantis exclusivement **100% pur beurre de cacao**.



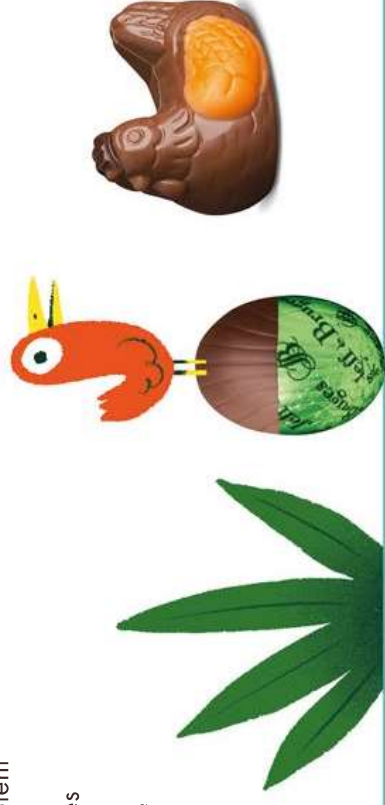
Vous avez dit praliné ?

A Pâques, le praliné est incontournable ! Des noisettes, des amandes... que l'on torréfie lentement pour libérer les arômes et que l'on caramélise dans le sucre porté au « grand cassé ». Réduites en poudre plus ou moins fine selon les recettes, puis en pâte par un lent et délicat mélange avec du chocolat fin, voici notre praliné, onctueux à souhait, qui ira ensuite se cacher sous une robe de chocolat au lait, noir ou blanc.

Une entreprise française

C'est en France que se trouvent notre siège social et le réseau de boutiques qui emploient 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 saveurs.



LES *ballotins* DE PÂQUES

Parce que nous ne transigeons pas avec la qualité, nos recettes sont élaborées sans huile de palme, sans matières grasses végétales hydrogénées et sans OGM **.

** Organisme Génétiquement Modifié.

EXISTE EN
3 FORMATS
ET 3 COULEURS





DUO PRALINÉ
et caramel



Caramel
gourmand



PRALINÉ ET
riz soufflé



PRALINÉ ET
éclats d'amandes
caramélisées



PRALINÉ
tendre



PRALINÉ
tendre



PRALINÉ



PRALINÉ AUX
éclats de crêpe
dentelle



PRALINÉ ET
noix de coco
caramélisée



PRALINÉ AUX
éclats de crêpe
dentelle



PRALINÉ AVEC
sucre pétillant



PRALINÉ AVEC
sucre pétillant



PRALINÉ



LE BALLOTIN DE 20 CHOCOLATS ASSORTIS

250 g net

EXISTE EN ● ● ● ● ●

~~11,70€~~ **8,20 €***



LE BALLOTIN DE 40 CHOCOLATS ASSORTIS

500 g net

EXISTE EN ● ● ● ● ●

~~23,40€~~ **16,35 €***



LE BALLOTIN DE 60 CHOCOLATS ASSORTIS

750 g net

EXISTE EN ● ● ● ● ●

~~35,10€~~ **24,55 €***

LES œufs de Pâques

GARNIS



Nous écrivons sur vos œufs le prénom de vos poussins. Un service original pour faire de vos œufs de Pâques en chocolat un cadeau unique !

Tous nos œufs sont garnis d'un assortiment de petits chocolats de Pâques.



Chocolat
au lait



Chocolat
blanc



Chocolat au lait
croustillant
aux éclats d'amandes
et de crêpe dentelle



**L'ŒUF GARNI
DE CHOCOLATS
DE PÂQUES**

240 g net - 13 cm

- CHOCOLAT NOIR
- CHOCOLAT AU LAIT
- CHOCOLAT BLANC

~~19,00 €~~ **16,35 €***

**L'ŒUF GARNI
DE CHOCOLATS
DE PÂQUES**

325 g net - 15 cm

- CHOCOLAT NOIR
- CHOCOLAT AU LAIT

~~23,75 €~~ **20,10 €***

**L'ŒUF CROUSTILLANT
GARNI DE CHOCOLATS
DE PÂQUES**

370 g net - 15 cm

- CHOCOLAT AU LAIT AUX ÉCLATS
D'AMANDES ET DE CRÊPE DENTELLE

~~25,50 €~~ **21,85 €***



Chocolat
noir



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

SERVICE DE
PERSONNALISATION
GRATUIT !

Suggestion de garnissage. Visuels non contractuels.

**LE SACHET D'ŒUFS
SOUS ALUMINIUM
ASSORTIS**

290 g net

+3,60 € **10,40 €***



**LE SACHET D'ŒUFS
COQUILLE**

2 RECETTES ASSORTIES

290 g net

PRALINÉ TENDRE OU PRALINÉ AVEC
ÉCLATS DE CRÊPE DENTELLE, DANS
UNE COQUILLE DE SUCRE COLORÉ.

+3,60 € **10,40 €***

Pâques OU ŒUFS coquille

*10 recettes à
savourer avec
gourmandise !*

PRALINÉ ET
éclats de noisettes
caramélisées

PRALINÉ

PRALINÉ ET
noir de
coco

Gianduja
tendre

PRALINÉ ET
éclats de crêpe
dentelle

PRALINÉ ET
éclats de biscuits
spéculoos

PRALINÉ ET
éclats de noisettes
caramélisées

PRALINÉ ET
éclats de noisettes
caramélisées

PRALINÉ AVEC
sucre
pétillant

PRALINÉ ET
éclats d'amandes
sucrées / salées

LES sardines ET fritures EN CHOCOLAT



LE SACHET DE SARDINES ASSORTIES

180 g net

~~9,95 €~~ **8,00 € ***

Chocolat au lait
36% de cacao

Chocolat noir **60% de cacao**
aux noisettes gianduja et éclats de
caramel d'Isigny

Chocolat noir
60% de cacao



Chocolat au lait
36% de cacao



Chocolat noir
70% de cacao



LA BOITE

230 g net

ASSORTIMENT DE FRITURES
DE CHOCOLAT NOIR
ET CHOCOLAT AU LAIT

~~11,20 €~~ **8,15 € ***

LA BOITE DE 30 LAPINS
EN GUIMAUVE ENROBÉS
DE CHOCOLAT AU LAIT **

300 g net

~~13,55 €~~ **10,50 € ***

LES *Lapins* GUIMAUVE

*À la fois
croquant...*

*...et
moelleux...*

*... mais surtout
irrésistible !*

cœur tout guimauve



LES animapax À CROQUER



11,5 cm

DIVA LA VACHE**
90 g net - 11,5 cm

~~9,10 €~~ **7,35 €***

*Chocolat
noir*



*Chocolat
au lait*

17 cm



CHARLY LE LAPIN**
150 g net - 17 cm

~~14,65 €~~ **11,80 €***

**LA POULE ET
SES PETITS ŒUFS
DE PÂQUES**
230 g net - 11 cm

● CHOCOLAT NOIR
● CHOCOLAT AU LAIT

~~16,15 €~~ **13,70 €***



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

0,42 €*

* prix de vente TTC maximum.

