

ENTREPRISES
& COLLECTIVITÉS
NOËL 2025



Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR



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



INGRÉDIENTS
D'ORIGINE
NATURELLE
SANS HUILE DE PALME
ET SANS OGM**



CHOCOLAT
100%
PUR BEURRE
DE CACAO



CHOCOLAT NOIR
60%
min.
Cacao

CHOCOLAT AU LAIT
35%
min.
Cacao

INFOS PRATIQUES

Retrouvez la liste des ingrédients des articles présentés dans ce catalogue
sur notre site www.jeff-de-bruges.com, rubrique « Entreprises »,
ainsi que dans nos boutiques sur simple demande auprès de nos conseillers.

*Étude réalisée du 17 au 17 juin 2024 par OpinionWay auprès d'un échantillon représentatif de 1 612 personnes de la population française de 18 ans et plus, dans la catégorie des enseignes de chocolat.
**Organismes génétiquement modifiés.

JUSQU'À
= 300%
sur les prix en magasins.



OFFRE
PRIVILÉGE

Ce catalogue vous présente notre collection de Noël à des conditions d'achat
privilegiées pour les CSE ainsi que dans le cadre des commandes groupées
et des cadeaux d'affaires.

LES BALLOTINS DE CHOCOLATS ASSORTIS



BALLOTIN DE 250 G NET
21 CHOCOLATS ASSORTIS
21 RECETTES

~~16€20~~ **11€45***

BALLOTIN DE 500 G NET
42 CHOCOLATS ASSORTIS
25 RECETTES

~~32€40~~ **22€80***

BALLOTIN DE 1 KG NET
84 CHOCOLATS ASSORTIS
25 RECETTES

~~64€80~~ **45€35***

Tous les chocolats sont placés dans des olivées recyclables en RPEI 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.





BALLOTIN DE 500 G NET
42 CHOCOLATS BLANCS
8 RECETTES

32€40

22€80*



BALLOTIN DE 500 G NET
42 CHOCOLATS AU LAIT
12 RECETTES

32€40

22€80*

CHOCOLAT AU LAIT
35%
min.
Cacao



BALLOTIN DE 500 G NET
42 CHOCOLATS NOIRS
14 RECETTES

32€40

22€80*

CHOCOLAT NOIR
60%
min.
Cacao

LES BALLOTINS

DE CHOCOLATS BLANCS, AU LAIT, NOIRS

							
MAISON DE JEFF Praliné amandes avec éclats d'amandes caramélisées et miel	JEFF Praliné croustillant aux éclats de framboise et de noix de pécan	BALLOTIN Suprême de chocolat noir avec des éclats de fèves de cacao	BISCUTINE Praliné glacé et fèves soufflées	LIÉGEOIS Ganache de chocolat noir au café espresso	MANON Duo praliné vanille et crème légère vanille éclats de noisettes caramélisées	PAGODE Ganache de chocolat noir au cacao d'Équateur	ANVERSOIS Duo praliné et nouasse de chocolat noir
							
MAISON DE JEFF Praliné aux amandes et éclats de nougat au miel	JEFF Caramel filant à l'ancienne	PETITE MERINGUE GROSSEILLE Suprême de chocolat noir à la grosseille et au meringue, éclats de biscuits	BOCHETTE Praliné et éclats de meringue	BRUXELLES Ganache onctueuse de chocolat au lait au cacao de Madagascar	BLOC GIANDUJA Chocolat fondu aux noisettes	EDUARDO Ganache de chocolat au lait café de fruit de cacao, éclats de fèves de cacao	SAMALI Ganache de chocolat au lait aux fruits de la passion
							
BAGATELLE Duo d'un coulis de framboise et d'un praliné avec éclats de miel	PETITE MERINGUE CHOCOLAT Suprême de chocolat noir et au meringue, éclats de fèves de cacao	BALLOTIN Praliné et éclats de noisettes grillées et caramélisées	TRÈFLE Praliné onctueux avec éclats de caramel	SÉVILLANA Ganache de chocolat noir et pépites d'orange confites	PISTACHE Pâte d'amandes et de pépites avec éclats de pistaches	BRUXELLES Ganache corsée de chocolat noir au cacao du Pérou	ECUADOR Ganache de chocolat noir au cacao d'Équateur
							
		MAISON DE JEFF Praliné aux éclats d'amandes, épice de cannelle et citron	ORPHÉE Duo praliné et nouasse de chocolat noir	PETITE MERINGUE CAFÉ Suprême de chocolat noir au café et au meringue	YUZU Duo de praliné parfumé au gingembre et d'un coulis de citron et de yuzu	BRUGES Ganache de chocolat noir et caramel fondant	FEUILLE Praliné intense aux noisettes

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



BOITE DE 250 G NET
24 PALETS ASSORTIS
 4 RECETTES
 21€90 **17€15***

LES PALETS AUX CACAOS DE GRANDES ORIGINES

Venezuela, Saint-Domingue, Équateur, Sao Tomé...
 Une invitation au voyage vers les plus fameuses origines 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

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

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



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 ROCHERS AU PRALINE

Éclats croustillants, praliné ultra fondant, finesse du chocolat d'enrobage...
 Les rochers sont les grands classiques de notre maison.

BOITE DE 250 G NET
24 ROCHERS ASSORTIS
 4 RECETTES
 21€90 **17€15***



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



BOITE DE 240 G NET
16 MANONS
4 RECETTES

16€20 **11€45***

LES MANONS TENDREMENT CRÉMEUX

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



Crème au beurre
à la vanille et sa
noisette caramélisée



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



Duo gianduja noisettes,
crème au beurre chocolat noir,
chocolat noir 60% de cacao



Duo crème au beurre aux pistaches
et praliné noisettes et graines de
courge, chocolat au lait 35% de
cacao



BOITE DE 350 G NET
30 TRUFFES ASSORTIES
4 RECETTES

29€50 **21€25***

LES TRUFFES DE BRUXELLES

Gourmandises incontournables des fêtes,
nos truffes de Bruxelles sont le fruit d'un savoir-faire unique.

Truffe gourmande chocolat noir 60%
de cacao et émietté de biscuit brownie

NOUVEAUTÉ 2023

Truffe intense chocolat noir
60% de cacao et citron kalamansi



Truffe onctueuse chocolat au lait
35% de cacao

Truffe corsée
chocolat noir 60% de cacao



LES CARRÉS

Ces petits carrés de chocolat de 4,5 g recèlent bien des surprises.
Pour les pauses gourmandes ou pour accompagner le thé ou le café,
laissez-vous tenter !

BOITE DE 252 G NET
**56 CARRÉS DE CHOCOLAT
ASSORTIS**
10 SAVEURS

29€50 **22€80***



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



BOITE EN MÉTAL DE 260 G
**28 GIANDUJAS
AUX 2 NOISETTES**
4 RECETTES
~~25€75~~ **20€50***

LES GIANDUJAS AUX DEUX NOISETTES

Imaginez notre fameux gianduja dans lequel sont plongées
pas une mais deux noisettes entières.
Voici l'alliance exquise
du croquant et du fondant !

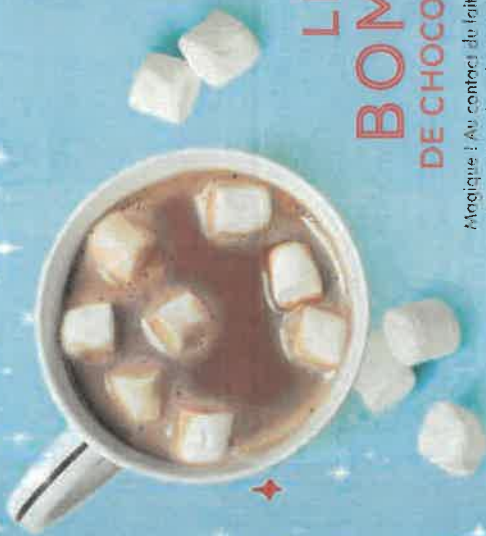
Gianduja
chocolat au lait



Gianduja
chocolat noir

Gianduja
crêpe dentelle

NOUVEAUTÉ 2025
Gianduja framboise
& meringue



LES BOMBES DE CHOCOLAT CHAUD

Magique ! Au contact du lait chaud, ces Pères Noël révèlent leur saveur chocolatée et libèrent des petites guimôves tendres et moelleuses.



CHOCOLAT NOIR**
Guimôves et pépites
de chocolat

BOÎTE DE 200 G NET
4 BOMBES PÈRE NOËL
17€60 **14€60***

CHOCOLAT AU LAIT**
Guimôves et éclats de
caramel



Les prix sont les plus bas de saison. TTC maximum en boutique - hors de vente TTC maximum. **Prix de vente TTC maximum. **Prix de vente TTC maximum.

SACHET DE 96 G NET
8 OURS AU PRALINÉ

7€60 **6€20***



LES OURS AU PRALINÉ

Tout une famille d'ours en chocolat au lait et au praliné gourmand avec du sucre pétillant. Un petit délice à emporter partout !



POUR LES PETITS ET LES GRANDS LES CHOCO' PRALINES

No, choco'pralines font partie de la magie de Noël.
Ces recettes inimitables plaisent aux petits...
comme aux grands !

CHOCOLAT AU LAIT
Praliné et sucre
pillé



CHOCOLAT NOIR
Praliné façon rocher
aux éclats de noisettes

BOÎTE DE 280 G NET
4 RECETTES ASSORTIES
20€60 **15€60***

CHOCOLAT NOIR
Praliné avec éclats
de crêpe dentelle



CHOCOLAT AU LAIT
Praliné exotiques façon
pâte à tartiner

BOÎTE DE 245 G NET
19 SUJETS ASSORTIS
AU PRALINÉ
7 RECETTES
18€95 **14€40***



LES SUJETS DE NOËL AU PRALINÉ

Ces figurines totalement irrésistibles apportent la fantaisie de Noël
et le sourire aux lèvres.

Praliné avec sucre
pillé et caramel



Praliné avec éclats
de noisettes torréfiées
ou praliné avec crêpe
dentelle



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



Praliné tendre
aux noisettes





BOITE DE 375 G NET
40 OURS EN GUIMAUVE
ENROBÉS DE CHOCOLAT
AU LAIT

23€70 **18€35***

LES OURS EN GUIMAUVE

Le secret de leur incomparable moelleux, c'est de laisser
reposer la guimauve avant de l'enrober de chocolat**



18



BOITE DE 320 G NET
20 OURS EN GUIMAUVE
ET COEUR CARAMEL ENROBÉS
DE CHOCOLAT AU LAIT

23€70 **18€35***



Les prix barrés sont les prix de vente TTC maximum en Belgique. *Prix de vente TTC maximum. **Éviter de croquer d'habitude de l'écouter.

19



LA BOULE DE NOËL EN METAL

Une jolie boule de Noël en métal
cachant des gourmandises chocolatières.
Quelle délicieuse idée pour les fêtes !



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

8€30 **6€55***



LE COFFRET EN MÉTAL ET SES PRALINÉS

Faire doublement plaisir,
c'est offrir un élégant
coffret en métal et en
plus, une sélection de
nos pralinés les plus
emblématiques : Cornets
gianduja, Maison de Jeff
ou encore Bagatelle.

COFFRET DE 330 G NET
27 PRALINÉS ASSORTIS
14 RECETTES
38€50 **28€90⁺**



BOITE DE 325 G NET
24 GUSTAVES
 ASSORTIS
 4 RECETTES
26€00
21€20*



LES GUSTAVES

Les Gustaves twistent le chocolat avec leurs fabuleux biscuits sablés au beurre, un petit délice que l'on ne se refuse pas.

BISCUIT NOISETTES
 Chocolat au lait
 35% de cacao

BISCUIT AMANDES
 Chocolat noir
 60% de cacao

BISCUIT BROWNIE
 Chocolat au lait
 35% de cacao

BISCUIT POMME CANNELLE
 Chocolat au lait
 35% de cacao



JULIETTE IN THE CITY
 Chocolat noir 60% de cacao, amande, noisette, raisins secs



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



GRAINE DE JULIETTE
 Chocolat au lait 35% de cacao, sésame, noisette caramélisée



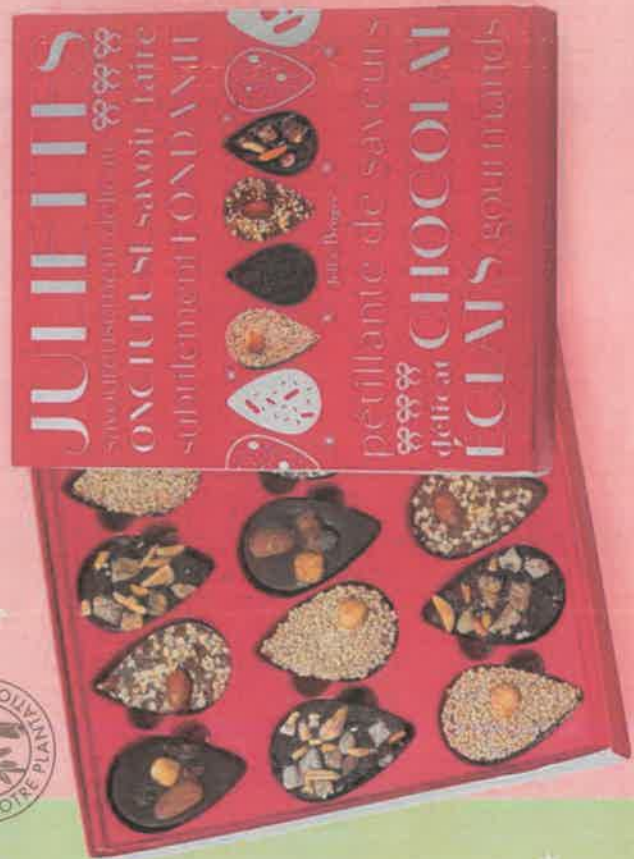
NOUVEAUTÉ 2025
JULIETTE DES CHAMPS
 Chocolat au lait 35% de cacao, amande, éclats de caramel d'Isigny et pop-corn



LES JULIETTES

Avec une légère imperpinence et une totale gourmandise, les Juliettes ont réinventé la fantaisie chocolatée.

BOITE DE 285 G NET
26 JULIETTES
 ASSORTIES
 4 RECETTES
26€75
22€50*



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



**BOITE DE 230 G NET
AMANDES ET NOISETTES
AU CHOCOLAT
3 RECETTES
21€95 17€30***

Le plaisir incomparable de nos amandes et noisettes caramélisées, enrobées de chocolat et de gianduja ou de noix de coco.



**BOITE DE 260 G NET
LES ORANGETTES
22€20 17€50***

L'alliance subtile de la douce amertume de l'écorce d'orange confite et de la saveur corsée du chocolat noir à 70% de cacao d'Équateur.



**BOITE DE 250 G NET
LES PÂTES DE FRUITS
5 SAVEURS ASSORTIES
16€25 14€40***

Très généreuses en pulpe de fruits, ces pâtes de fruits vous surprendront par l'incroyable finesse de leurs saveurs : fraise, poire, abricot, mandarine, coeurs. Et sans arômes artificiels, ni colorants bien sûr.



**BOITE DE 250 G NET
LES MARRONS GLACÉS
EN MORCEAUX
19€25 16€90***

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

LES SPÉCIALITÉS

Les grands classiques revisités, c'est l'assurance de faire plaisir. En cadeau ou pour recevoir, ils accompagnent à merveille les moments festifs.

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

EN SAVOIR
PLUS



Découvrez toute l'expertise
et les subtilités du savoir-faire
de nos cacaoculteurs
à travers nos chocolats.

Leur secret ?

Un cacao générique
à la saveur intense d'un terroir,
une culture maîtrisée
et raisonnée,
un art savant du séchage
et de la fermentation
qui permet de libérer
une richesse exceptionnelle
d'arômes
puissants, fruités et floraux.
Bon voyage.



Nous cultivons nos fèves de cacao
dans notre propre plantation en
Equateur afin de vous garantir
un chocolat aussi savoureux
que responsable.



HACIENDA SAN EDUARDO DE LAS CAÑAS, ÉQUATEUR

LILIANA, EDUARDO ET RUBEN

TRÈS PRATIQUE 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 !

24 X 28 X 11 CM
LE SAC

0€46*



*Prix de vente TTC maximum.



Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

CHOCOLATIER CERTIFIÉ PEFC / 10-31-1137 / CERTIFIÉ PEFC / PEFC-FRANCE.ORG
AGRICULTURE RESPONSABLE : 100% CACAO D'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE DÉFINIE ET CERTIFIÉE
SAISONNÉE : 100% CACAO D'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE DÉFINIE ET CERTIFIÉE
100% CACAO D'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE DÉFINIE ET CERTIFIÉE

PEFC 10-31-1137 / CERTIFIÉ PEFC / PEFC-FRANCE.ORG



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

www.jeff-de-bruges.com

