

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



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 12 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
= 30%
sur les prix en magasins.



OFFRE PRIVILÈGE

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 alvéoles recyclables en RPET 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*



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



BISCUITINE
Praliné gianduja
et riz soufflé



LIÉGEOIS
Gianduja et mousse
de chocolat noir
au café expresso



MANON
Duo praliné noisettes
et crème légère vanille,
éclats de noisettes caramélisées



PAGODE
Ganache de chocolat noir
au cacao d'Équateur



ANVERSOIS
Duo gianduja
et mousse de chocolat noir



BALLOTIN DE 500 G NET
42 CHOCOLATS AU LAIT
12 RECETTES

32€40
22€80*



MAISON DE JEFF
Praliné aux amandes
et éclats de nougat au miel



JEFF
Caramel filant
à l'ancienne



PETITE MERINGUE GROSEILLE
Suprême de chocolat noir
à la groseille et sa meringue,
éclats de biscuits



TRÈFLE
Ganache de chocolat au lait
au thé Earl Grey



SAMALI
Ganache de chocolat au lait
aux fruits de la passion



EDUARDO
Ganache de chocolat au lait et
coulis de fruit du cacaoier, éclats
de fèves de cacao



FEUILLANTINE
Praliné gianduja et émiette de
crêpe dentelle



FEUILLE
Praliné tendre
aux noisettes



BÛCHETTE
Praliné et éclats
de meringue



BRUXELLES
Ganache onctueuse de
chocolat au lait au cacao de
Madagascar



BLOC GIANDUJA
Gianduja fondant
aux noisettes



BALLOTIN
Praliné et éclats d'amandes
caramélisées et salées



BALLOTIN DE 500 G NET
42 CHOCOLATS NOIRS
14 RECETTES

32€40
22€80*



BAGATELLE
Duo d'un coulis de framboise
et d'un praliné avec éclats
de maïs



PETITE MERINGUE CHOCOLAT
Suprême de chocolat noir et sa
meringue, éclats de fèves de cacao



BALLOTIN
Praliné et éclats de noisettes
grillées et caramélisées



TRÈFLE
Praliné amandes onctueuses
avec éclats de crumble



SÉVELLANA
Ganache de chocolat noir et
pépites d'orange confite



PISTACHINE
Pâte d'amandes et de
pistaches 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 coriandre



ORPHÉE
Duo praliné et mousse
de chocolat noir



PETITE MERINGUE CAFÉ
Suprême de chocolat noir au café
et sa 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



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 PRALINÉ

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***





BOITE DE 240 G NET
16 MANONS
 4 RECETTES
 16€20 **11€45***

LES MANONS TENDREMENT CRÉMEUX

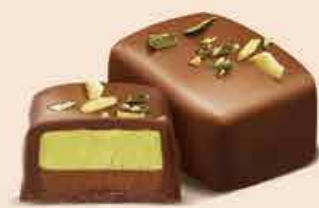
La crème de la crème des recettes de chocolat belge.
 Pour les connaisseurs de chocolats onctueux.

Crème au beurre
 à la vanille et sa
 noisette caramélisée



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

NOUVEAUTÉ 2025
 Duo crème au beurre aux pistaches
 et praliné noisettes et graines de
 courge, chocolat au lait 35% de
 cacao



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



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

Truffe onctueuse chocolat au lait
 35% de cacao



NOUVEAUTÉ 2025
 Truffe intense chocolat noir
 60% de cacao et citron kalamansi

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***



BOITE EN MÉTAL DE 260 G
28 GIANDUJAS
AUX 2 NOISETTES
4 RECETTES

25€75 **20€50***

Gianduja
chocolat au lait

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 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 guimauves tendres et moelleuses.

BOITE DE 200 G NET
4 BOMBES PÈRE NOËL

~~17€60~~ **14€60***

CHOCOLAT AU LAIT**
Guimauve et éclats de caramel



CHOCOLAT NOIR**
Guimauve et pépites de chocolat



SACHET DE 96 G NET
8 OURS AU PRALINÉ

~~7€60~~ **6€20***



LES OURS AU PRALINÉ

Toute 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' PRALINÉS

Nos choco'pralinés font partie de la magie de Noël.
Ces recettes inimitables plaisent aux petits...
comme aux grands !

CHOCOLAT AU LAIT
Praliné et sucre
pétillant



CHOCOLAT NOIR
Praliné façon rocher
aux éclats de noisettes



BOITE DE 280 G NET
4 RECETTES ASSORTIES

20€60 **15€60***

CHOCOLAT NOIR
Praliné avec éclats
de crêpe dentelle



CHOCOLAT AU LAIT
Praliné noisettes façon
pâte à tartiner



BOITE 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
pétillant ou duo
praliné 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.**



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

23€70 **18€35***



LA BOULE DE NOËL EN MÉTAL

Une jolie boule de Noël en métal
cachant des gourmandises chocolatées.
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



NOUVEAUTÉ 2025
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 impertinence 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*



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 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, cassis. 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 châtaigne confite relevée de vanille Bourbon. En barquette sous-vide pour préserver toute leur fraîcheur !



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.

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.

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

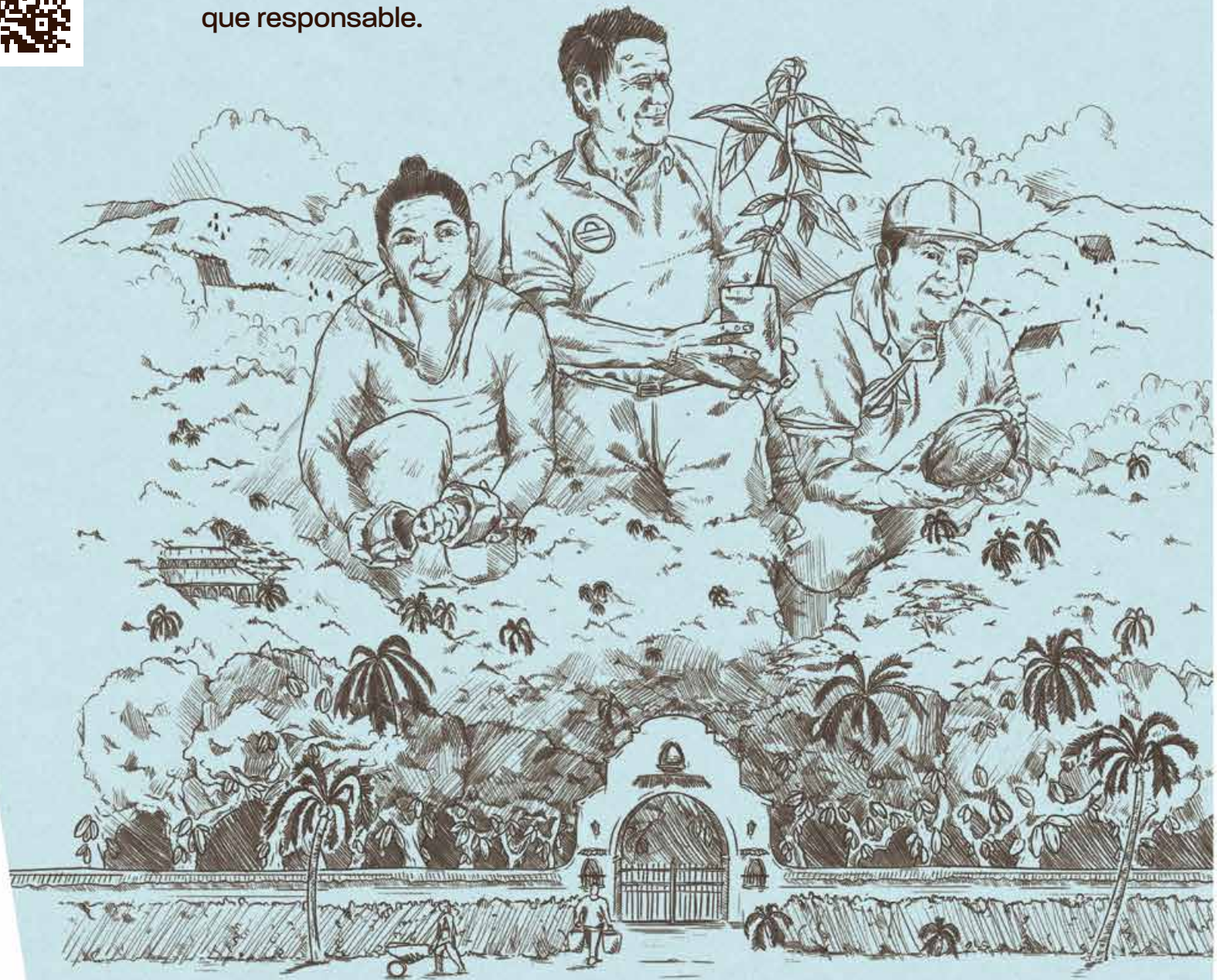
Leur secret ?
Un cacao généreux
à la saveur intense d'un terroir,
une culture maîtrisée
et raisonnée,
un art savant du séchage
et de la fermentation
qui permet de libérer
une richesse exceptionnelle
d'arômes
puissants, fruités et floraux.
Bon voyage.



EN SAVOIR
PLUS



Nous cultivons nos fèves de cacao
dans notre propre plantation en
Équateur 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.

Vos Interlocuteurs JEFF de BRUGES

Thibaut et Geoffroy MAUREL

0663456389 / 0768600225

jeffdebruges.ollioules@orange.fr

Merci pour votre confiance

Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

CRÉATION : LES BONS PÂTIERS - RÉALISATION : STUDIO CÉRAÏET 2025 - CRÉDITS PHOTOS :
NICOLAS RICHEZ - PHOTOS NON CONTRACTUELLES - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES.
TARIFS VALABLES JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE 2025 - JEFF DE BRUGES DIFFUSION
SAS AU CAPITAL DE 16 000 000 € - RCS : MEAUX 448 989 942 00024

PEFC 10-31-1157 / CERTIFIÉ PEFC / PEFC-FRANCE.ORG

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

www.jeff-de-bruges.com