



Noël
2015

Jeff de Bruges

ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS

Merci de partager nos valeurs !

En participant au Quality Partner Program (QPP), Jeff de Bruges s'engage de façon durable et responsable auprès des planteurs de cacao de Côte d'Ivoire.

Un programme ambitieux mais concret qui affiche de vraies valeurs :

Partager notre savoir-faire avec les planteurs de cacao en les formant à des techniques de récolte plus performantes et plus respectueuses de l'environnement.

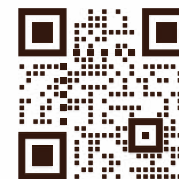
Améliorer ensemble la qualité des fèves de cacao pour donner toujours plus de saveurs et d'arômes au chocolat.

Préparer un avenir où chacun aura accès à l'eau potable, aux soins médicaux et à l'éducation des enfants. C'est ainsi qu'à Bodjonou, Jeff de Bruges a contribué à la création et au fonctionnement d'une école élémentaire.

En savourant la qualité des chocolats Jeff de Bruges, vous aidez les planteurs de cacao ivoiriens et leurs familles à savourer une meilleure qualité de vie. Merci.



www.qualitypartnerprogram.com
www.jeff-de-bruges.com



QR+™

Découvrez l'inauguration de l'école de Bodjonou en flashant ce QR-code.

Nos prix :

Jusqu'à - 30% de remise !

Profitez 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.



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 nos chocolats d'enrobage sont 100% pur beurre de cacao.

(*Organisme Génétiquement Modifié.)

Le choix :

Pour varier les plaisirs, les ballotins sont composés de chocolats assortis. 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 1 500 personnes.

Depuis sa création en 1986, Jeff de Bruges allie créativité française et savoir-faire belge. Ainsi ce sont dans nos ateliers en Belgique que nos chocolatiers s'inspirent de vos envies pour créer les recettes qui séduiront vos papilles !





Les 10 mini-ballotins

10 x 30 g net
soit 10 x 3 chocolats assortis

~~27,30 €~~ **20,20 €***



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**.

** Suggestion de présentation.

le Sac

0,39 €*
(24 x 28 x 11 cm)



C'est pour offrir ?

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

*Prix de vente TTC maximum

Les ballotins

Chocolats

Lait



500 g net
13 recettes - 42 chocolats au lait
20,80 € **14,55 €***

Chocolats

Noirs



500 g net
14 recettes - 44 chocolats noirs
20,80 € **14,55 €***

Chocolats

Blancs



500 g net
8 recettes - 42 chocolats blancs
20,80 € **14,55 €***

Les chocolats

Les Gourmands

Avec des éclats croustillants, des fruits secs.



Ballotin lait

Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées



Maison de Jeff lait

Praliné aux éclats de nougat



Biscutine blanc

Praliné gianduja et riz soufflé



Warren

Praliné et graines de sésame torréfiées



Bûchette lait

Praliné et meringue fondante



Caracas lait

Praliné aux brisures de crêpe dentelle



Trèfle NOIR 70%

Praliné noisettes aux éclats de biscuits Amaretti



Scott

Praliné surprise aux éclats de sucre pétillant



Ballotin noir NOIR 70%

Praliné et éclats de noisettes caramélisées



Marguerite

Praliné croustillant avec éclats de nougatine



Biscutine lait

Praliné gianduja et riz soufflé



Bruxelles noir

Ganache onctueuse de chocolat noir



Caracas NOIR 70%

Ganache «brut de noir»



Feuille noir NOIR 70%

Praliné intense aux noisettes



Bûchette NOIR 70%

Ganache corsée de chocolat noir au cacao du Pérou



Les Onctueux

Les crémeux, les tendres, les doux.



Bloc Gianduja

Gianduja, la recette originale



Liégeois

Duo praliné et mousse chocolat noir



Manon

Duo praliné et crème légère vanille et nougatine



Bruxelles lait

Ganache moelleuse de chocolat au lait



Feuille lait

Praliné tendre aux noisettes



Tosca

Gianduja et mousse de chocolat au lait parsemée de pépites de chocolat noir



Orphée

Duo praliné et mousse chocolat noir

Les Épicés

Aux épices, au café, au thé, au caramel.



Café Cerrado

Ganache de chocolat noir au café Santo Cerrado du Brésil



Bruges

Ganache de chocolat noir au caramel



Trèfle lait

Ganache de chocolat au lait au thé Earl Grey



Maison de Jeff noir NOIR 70%

Praliné aux éclats d'amandes épicé de cannelle et de coriandre



Jeff

Caramel filant à l'ancienne



Espelette

Ganache de chocolat au lait au caramel et au piment d'Espelette



Cappuccino

Duo gianduja croustillant et mousse de chocolat au café



Javanais

Praliné noisettes et baies de cassis



Tarte citron

Ganache de chocolat noir au citron, décor de chocolat blanc



Pistachine

Pâte d'amandes saveur pistache



Piccadilly

Praliné aux brisures de crêpe dentelle et aux pépites de framboise

Chocolats
Assortis



1 kg net
24 recettes - 84 chocolats assortis

~~41,60 €~~ **29,10 €***



500 g net
24 recettes - 42 chocolats assortis

~~20,80 €~~ **14,55 €***



250 g net
19 recettes - 21 chocolats assortis

~~10,40 €~~ **7,30 €***



Haute protection

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

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.

**5 SAVEURS
UNIQUES**

Truffe citron crumble
Poudrée de cacao



Truffe caramel
Enrobée de paillettes
de chocolat au lait



Truffe pain d'épices
Enrobée de paillettes
de chocolat blanc



Truffe chocolat noir 70%
Poudrée de cacao
extra noir



Truffe chocolat au lait
Poudrée de cacao



Une fraîche idée

Pour préserver leur fraîcheur, leur fondant et leur joli aspect, nos truffes sont protégées dans des alvéoles fermées hermétiquement sous vide.

Tentation pralinés

Le plaisir d'offrir...

Un superbe coffret en métal, élégant, raffiné, au décor tout en relief et aux finitions très soignées. Edité en série limitée, il se décline en **2 modèles exclusifs : rouge ou marron**. A l'intérieur, une sélection unique de vos recettes de pralinés préférées parmi lesquelles le célèbre Cornet au gianduja !

EN SÉRIE
LIMITÉE



Le coffret métal

355 g net

15 recettes - 30 chocolats
au praliné assortis

27,80 € **21,30 €***

*Prix de vente TTC maximum

Les spécialités

Vous aimez nos chocolats, vous allez adorer nos spécialités ! 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 marrons glacés en morceaux



Et si vous voulez tenter par les marrons glacés en morceaux ? Le secret de leur succès : une saveur inimitable de châtaigne confite relevée de vanille Bourbon.

250 g net

~~14,90 €~~ **13,10 €***



Les pâtes de fruits en forme de fruits

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



poire

abricot

cassis

mandarine

fraise des bois



260 g net

5 saveurs assorties

~~11,70 €~~ **10,40 €***



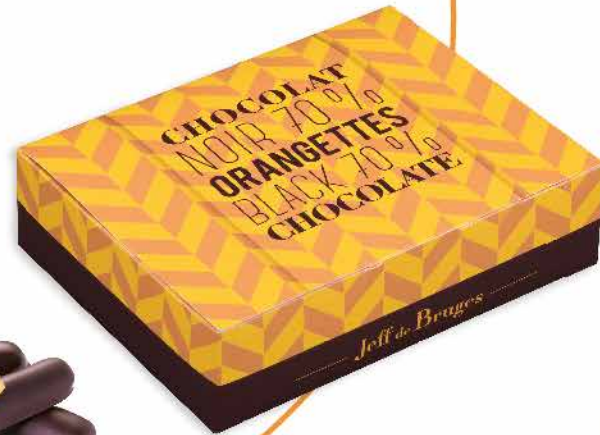
*Prix de vente TTC maximum

Les orangettes

Incontournables gourmandises des fêtes, vous fondrez pour l'alliance subtile de l'écorce d'orange confite délicatement enrobée d'un fin chocolat noir à 70% de cacao.

280 g net

14,90 € **12,15 €***



Au moment du café

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
80 carrés

360 g net

10 saveurs assorties

24,40 € **18,90 €***

*Prix de vente TTC maximum

Le coin des petits gourmets...

Les sujets de Noël

La boîte de 245 g net

7 recettes - 19 sujets assortis

12,75 € **9,80 €***



Duo praliné et caramel



Praliné tendre



Praliné avec éclats de crêpe dentelle



Praliné et sucre pétillant



Ganache caramel



Duo praliné et caramel



Praliné

Les boules de Noël en métal



La boule métal

75 g net

Garnie de pièces en chocolat au lait et de choco'pralinés

~~7,30 €~~ **5,75 €***



*Prix de vente TTC maximum



Les choco'pralinés

L'étui
de 320 g net
4 recettes
32 choco'pralinés assortis
~~15,20 €~~ **11,70 €***



Chocolat noir, praliné
rustique aux noisettes



Chocolat au lait, praliné
et éclats de crêpe dentelle



Chocolat au lait, praliné
noisettes et sucre pétillant



Chocolat noir, ganache
caramel et gianduja



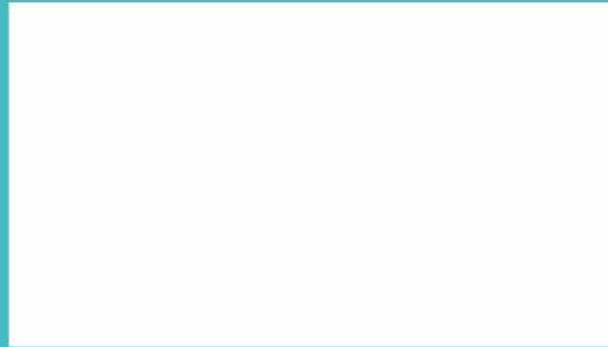
Les choco' mauves



La boîte
de 520 g net
52 oursours guimauve
enrobés de chocolat au lait
~~16,40 €~~ **12,60 €***



*Prix de vente TTC maximum



www.jeff-de-bruges.com