

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.

*Etude 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 privilégiées 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.

4 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*



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



BISCUITINE
Praliné gianduja
et riz soufflé



LIÉGEOIS
Gianduja et mousse
de chocolat noir
au café espresso



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*

CHOCOLAT AU LAIT
**35%
min.
CACAO**



MAISON DE JEFF
Praliné amandes
et éclats de nougat au miel



JEFF
Caramel filant
à l'ancienne



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



TRÈFLE
Ganache de chocolat au lait
au the Earl Grey



SAMALI
Ganache de chocolat au lait
aux fruits de la passion



EDUARDO
Ganache de chocolat au lait et
coeur de fruit de cacaoyer, éclats
de fèves de cacao



FEUILLANTINE
Praliné gianduja et améris de
criste 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*

CHOCOLAT NOIR
**60%
min.
CACAO**



BAGATELLE
Duo d'un cœur de framboise
et d'un praliné avec éclats
de miel



BALLOTIN
Praliné et éclats de noisettes
grillées et caramélisées



TRÈFLE
Praliné amandes onctueux
avec éclats de crumble



SÉVILLANA
Ganache de chocolat noir et
pépites d'orange confite



PISTACHINE
Filo 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



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



MAISON DE JEFF
Praliné aux éclats
d'amandes, épice de
cannelle et cardamome



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

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



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



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

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



NOUVEAUTÉ 2025
 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 émiété 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 prix barrés sont les prix de vente TTC maximum en boutique. *Prix de vente TTC maximum.



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***

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 !



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 guimaves tendres et moelleuses.

BOITE DE 200 G NET
4 BOMBES PÈRE NOËL

17€60 **14€60***

CHOCOLAT AU LAIT**
Guimave et éclats de caramel



CHOCOLAT NOIR**
Guimave 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



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

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*

ONCTUEUSE savoir-faire
subtilement FONDANTE
pétillante de saveurs
délicat CHOCOLAT
ÉCLATS gourmands



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 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 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 !



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 cacaoiculteurs
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.



CRÉATION : LES BONS FAISIEURS - RÉALISATION : STUDIO CRESSET 2025 - CRÉDITS PHOTOS : NICOLAS RICHEZ, PHOTOS NON CONTRACTUELLES - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES. TARIFS VARIABLES JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE 2025 - JEFF DE BRUGES DIFFUSION SAS AU CAPITAL DE 16 000 000 € - RCS BRUXELLES 448 899 947 00024.

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

Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

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

www.jeff-de-bruges.com