

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](http://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  
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.

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



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



**TRÈFLE**  
Praliné amandes onctueuses  
avec éclats de crumble



**ORPHÉE**  
Duo praliné et mousse  
de chocolat noir



**SÉVELLANA**  
Ganache de chocolat noir et  
pépites d'orange confite



**PETITE MERINGUE CAFÉ**  
Suprême de chocolat noir au café  
et sa meringue



**PISTACHINE**  
Pâte d'amandes et de  
pistaches avec éclats  
de pistaches



**YUZU**  
Duo de praliné parfumé  
au gingembre et d'un coulis  
de citron et de yuzu



**BRUXELLES**  
Ganache corsée de  
chocolat noir au cacao  
du Pérou



**BRUGES**  
Ganache de chocolat noir et  
caramel fondant



**ECUADOR**  
Ganache de chocolat noir  
au cacao d'Équateur



**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

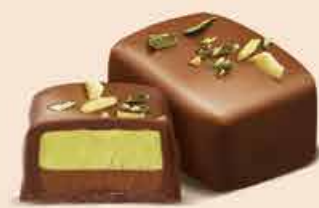
La crème de la crème des recettes de chocolat belge.  
 Pour les connaisseurs de chocolats onctueux.

Crème au beurre  
 à la vanille et sa  
 noisette caramélisée



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

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 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 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\***

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 chocolaterie.



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.

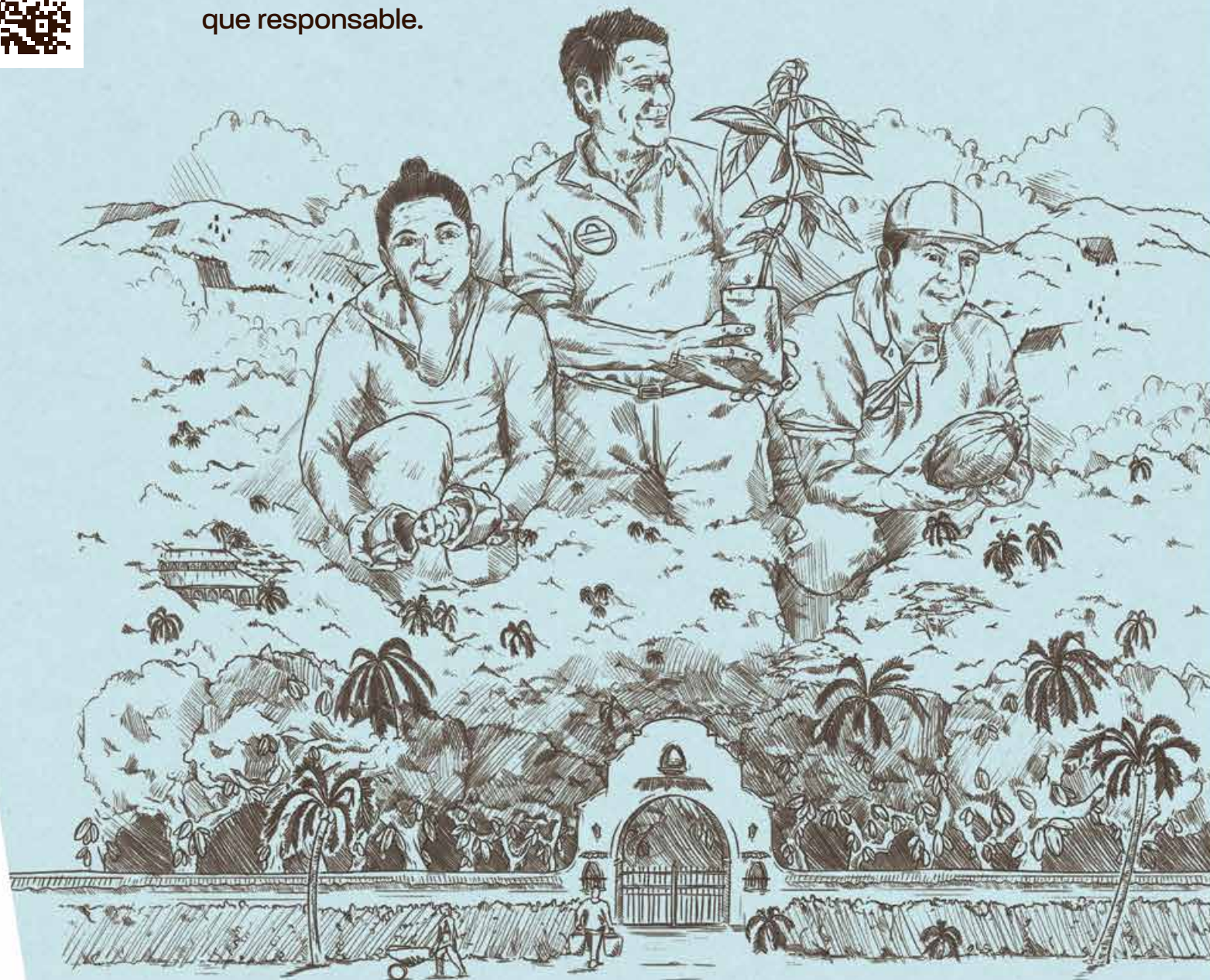
Leur secret ?  
**Un cacao généreux**  
à la saveur intense d'un terroir,  
**une culture maîtrisée**  
et raisonnée,  
**un art savant du séchage**  
et de la fermentation  
qui permet de libérer  
**une richesse exceptionnelle**  
d'arômes  
puissants, fruités et floraux.  
Bon voyage.



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.



Jeff de Bruges  
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

CRÉATION : LES BONS PÂTIERS - RÉALISATION : STUDIO CÉRAÛT 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 : MEUX 448 989 942 0024

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