

Noël 2016

Jeff de Bruges

ENTREPRISES &
COLLECTIVITÉS

Merci de partager nos valeurs !

Améliorer la qualité du chocolat tout en améliorant la qualité de vie des planteurs de cacao et de leurs familles en Côte d'Ivoire. C'est toute la philosophie et l'ambition du programme « Cocoa Horizons » : **un engagement durable et responsable** qui a permis d'aider et de former plus de 25 000 planteurs de cacao de 63 coopératives.

COMMENT ?

En dispensant des formations sur des techniques de récolte plus performantes et plus durables, en sensibilisant à la préservation des sols et des plantations, au soin porté au tri, à la fermentation et au séchage des fèves.

LE RÉSULTAT ?

Des fèves de cacao de meilleure qualité et en plus grandes quantités, pour des revenus plus élevés et une nature mieux préservée. Tout naturellement, le programme « Cocoa Horizons » s'étend aussi à la scolarisation des enfants, à l'accès à l'eau potable et aux soins, pour une meilleure qualité de vie des planteurs de cacao et de leurs familles.



Pour tout savoir sur les actions en cours et les projets du programme « Cocoa Horizons », rendez-vous sur :



www.jeff-de-bruges.com
www.cocoa Horizons.org

Nos engagements

Jusqu'à
-30%

1 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 tous nos chocolats de couverture sont garantis 100% pur beurre de cacao.

*Organisme Génétiquement Modifié.

2 Nos prix :

Jusqu'à -30% de remise !

Qu'on l'aime corsé, fruité, croustillant ou onctueux, avec le chocolat Jeff de Bruges vous avez toujours l'assurance de faire plaisir ! Alors pour les fêtes, 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 ou des cadeaux d'affaires.

3 Le choix :

Pour varier les plaisirs, les ballotins sont composés de chocolats assortis. Combinant tour à tour sensations profondes ou fugaces, la palette des saveurs est quasi infinie ! 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.

4 Une entreprise française :

C'est en France que se trouvent notre siège social et le réseau de boutiques qui emploient aujourd'hui plus de 1 600 personnes.

Depuis sa création en 1986, Jeff de Bruges marie l'impertinence gastronomique à la française et la haute tradition chocolatière belge. Ainsi ce sont dans nos ateliers en Belgique que nos chocolatiers s'inspirent de vos envies pour créer des alliances inédites de textures et de saveurs.

Le sac

Les 10 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**.

10 x 30 g net
Soit 10 x 3 chocolats assortis

~~28,50 €~~ **21,20 €***



C'est pour offrir ?

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

(24 x 28 x 11 cm)

0,40 €*



Les ballotins

Chocolats Blancs

500 g net
7 recettes - 42 chocolats blancs

~~21,40€~~ 15,00 €*



Chocolats Noirs

500 g net
14 recettes - 44 chocolats noirs

~~21,40€~~ 15,00 €*



Chocolats au Lait

500 g net
12 recettes - 42 chocolats au lait

~~21,40€~~ 15,00 €*

*Prix de vente TTC maximum

Les chocolats

Les Onctueux

Les crémeux, les tendres, les doux.



Orphée

Duo praliné et mousse chocolat noir



Makassar

Ganache moelleuse de chocolat à la vanille de Madagascar



Bruxelles Lait

Ganache moelleuse de chocolat au lait



Anversois

Duo praliné et mousse de chocolat noir



Bloc Gianduja

Gianduja, la recette originale



Manon

Duo praliné et crème légère vanille et nougatine



Feuille Lait

Praliné tendre aux noisettes

Les Fruités

Avec des fruits ou des saveurs d'agrumes.



Javanais

Praliné tendre aux pépites de framboise



Tarte citron

Ganache de chocolat noir au citron, décor de chocolat blanc



Pistachine

Pâte d'amandes saveur pistache



Mogador

Praliné croustillant aux éclats de noisettes caramélisées et ses pépites d'abricot

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



Café Cerrado

Ganache de chocolat noir au café Santos Cerrado du Brésil



Bruges

Ganache de chocolat noir au caramel



Trèfle Lait

Ganache de chocolat au lait au thé Earl Grey



Liégeois

Duo praliné et mousse de chocolat noir au café

Les Intenses

Les noirs, les forts en chocolat.



Bruxelles Noir

Ganache onctueuse de chocolat noir



Caracas

Ganache « brut de noir »



Feuille Noir

Praliné intense aux noisettes



Bûchette Noir

Ganache corsée de chocolat noir au cacao du Pérou



Espelette

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



Maison de Jeff Noir

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



Jeff

Caramel filant à l'ancienne

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



Bûchette Lait

Praliné et meringue fondante



Trèfle Noir

Praliné noisettes aux éclats de biscuits Amaretti



Biscuitine Blanc

Praliné gianduja et riz soufflé



Warren

Praliné et graines de sésame torréfiées et caramélisées



Ballotin Noir

Praliné et éclats de noisettes caramélisées



Marguerite

Praliné croustillant avec éclats de nougatine



Biscuitine Lait

Praliné gianduja et riz soufflé



Maison de Jeff Blanc

Praliné surprise aux éclats de sucre pétillant



Harvey

Praliné onctueux et éclats de biscuits

Nos recettes sont élaborées sans matières grasses végétales hydrogénées, sans OGM et sans huile de palme.

Chocolat avec gluten.

Les autres chocolats peuvent contenir du gluten par contamination croisée dans nos ateliers.

Chocolats Assortis



Haute protection

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



1 kg net

24 recettes - 84 chocolats assortis

~~42,80€~~ **29,95 €***

500 g net

24 recettes - 42 chocolats assortis

~~21,40€~~ **15,00 €***

250 g net

19 recettes - 21 chocolats assortis

~~10,70€~~ **7,50 €***

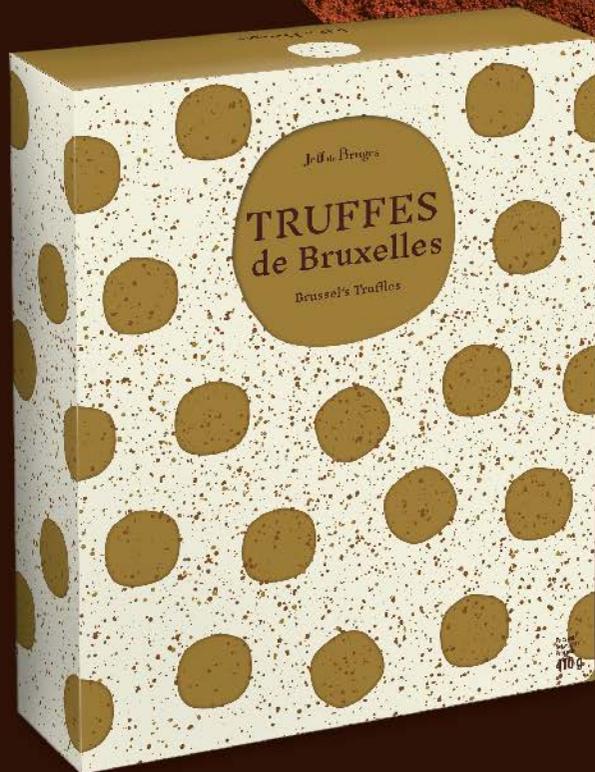
Les truffes

La boîte

410 g net

5 recettes - 34 truffes assorties

~~20,50 €~~ 14,50 €*



Une fraîche idée

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

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 mandarine
Poudrée de cacao



Truffe chocolat au lait
Poudrée de cacao



Truffe pain d'épices
Enrobée de copeaux
de chocolat blanc



Truffe chocolat noir 70%
Poudrée de cacao extra noir



Truffe caramel
Enrobée de copeaux
de chocolat au lait

Le coffret prestige



Le plaisir d'offrir...

Un superbe coffret, élégant, tendance et aux finitions très soignées. Edité **en série limitée**, ce coffret trouvera sa place dans tous les styles d'intérieur. A l'ouverture, on découvre une sélection unique de vos recettes de pralinés préférées parmi lesquelles le célèbre Cornet au gianduja !

Le coffret de pralinés

360 g net

15 recettes - 30 chocolats
au praliné assortis

~~29,50 €~~ **22,70 €***

*Prix de vente TTC maximum



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.

260 g net
5 saveurs assorties

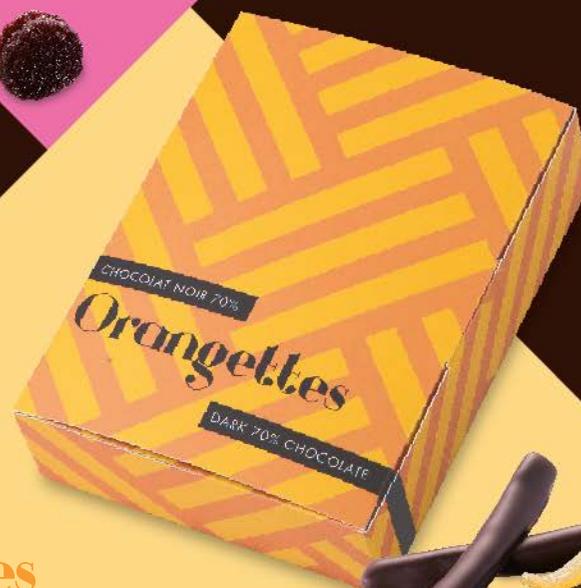
~~12,00 €~~ **10,70 €***



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 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

~~15,30 €~~ **12,50 €***

*Prix de vente TTC maximum



Les Marrons Glacés en morceaux

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

250 g net

~~14,90 €~~ 13,10 €*



Les Carrés

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

~~26,30 €~~ 20,40 €*

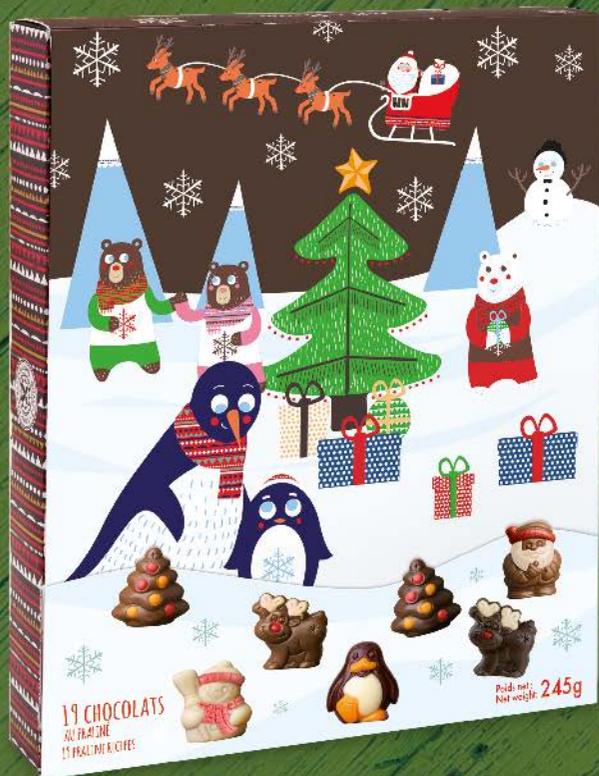


*Prix de vente TTC maximum

LES SUJETS DE NOËL

La boîte
de 245 g net
7 recettes - 19 sujets au praliné assortis

~~12,00 €~~ 10,00 €*



Praliné et
sucre pétillant



Praliné aux éclats
de noisettes



Praliné au
pain d'épices



Praliné
tendre



Praliné avec éclats
de crêpe dentelle



Praliné
tendre



LES BOULES DE NOËL EN MÉTAL

La boule métal de 75 g net
Garnie de pièces en chocolat
au lait et de choco'pralinés

~~7,45 €~~ 5,85 €*

Praliné et éclats
de caramel
d'Isigny





LES CHOCO' PRALINÉS

L'étui de 320 g net
4 recettes - 32 choco'pralinés assortis

15,35 € **11,80 €***

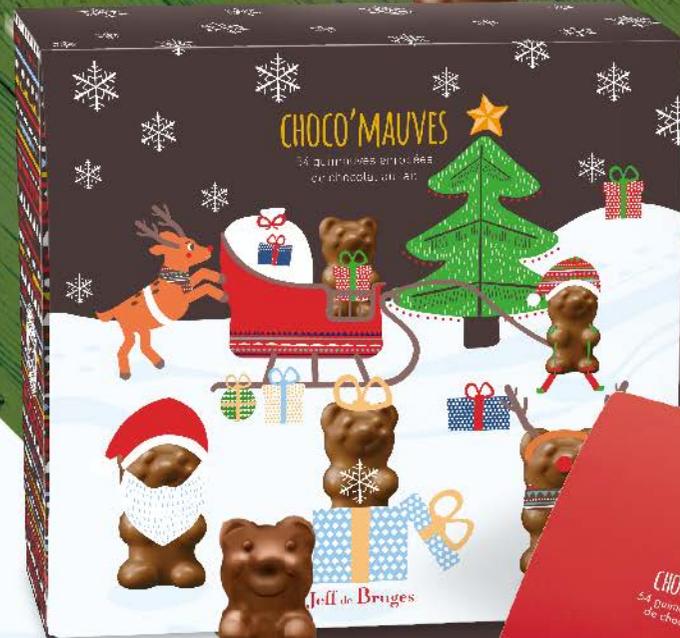


Chocolat noir,
tendre gianduja

Chocolat au lait,
praliné et
sucre pétillant

Chocolat noir,
praliné rustique
aux noisettes

Chocolat au lait,
praliné et éclats de
crêpe dentelle



LES CHOCO' MAUVES

La boîte de 490 g net
54 oursons guimauve enrobés
de chocolat au lait

16,60 € **12,75 €***



*Prix de vente TTC maximum



www.jeff-de-bruges.com

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
www.mangerbouger.fr