



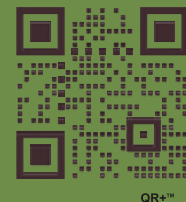
NOËL
2014

Jeff de Bruges

NATURELLEMENT CHOCOLAT

ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS

MERCI DE PARTAGER NOS VALEURS !



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



www.qualitypartnerprogram.com

www.jeff-de-bruges.com

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.



Nos ENGAGEMENTS

LE 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.



LA QUALITÉ :

Du chocolat pur beurre de cacao, exclusivement.

Nos chocolats d'enrobage sont pur beurre de cacao et nos recettes sont élaborées sans matières grasses végétales hydrogénées et sans OGM*.

*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 effet en France que se trouvent notre siège social et le réseau de boutiques qui emploient aujourd'hui plus de 1500 personnes.

Mais depuis sa création en 1986, Jeff de Bruges allie la créativité française et le 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 CHOCOLATS

LES INTENSES

Les noirs, les forts en chocolat



LES ONCTUEUX

Les crémeux, les tendres, les doux



LES CORSÉS

Aux épices, au café, au thé, au caramel



LES FRUITÉS

Avec des fruits ou des saveurs d'agrumes



LES GOURMANDS

Avec des éclats croustillants, des fruits secs



LES BALLOTINS

CHOCOLATS ASSORTIS



250 g net
19 recettes - 21 chocolats assortis
~~10,15 €~~ **7,10 €***

500 g net
25 recettes - 42 chocolats assortis
~~20,30 €~~ **14,20 €***

1 Kg net
24 recettes - 84 chocolats assortis
~~40,60 €~~ **28,40 €***



HAUTE
PROTECTION

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

*Prix de vente TTC maximum.

Les Mini-Ballotins



Les 10 Mini-Ballotins
10 x 30 g net

soit 10 x 3 chocolats assortis

~~27,00 €~~ **19,95 €***



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.

*Prix de vente TTC maximum.

Suggestion de présentation.

**C'EST
POUR OFFRIR ?**

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



Le Sac

(24 x 28 x 11 cm)

0,36 €*

LES BALLOTINS

CHOCOLATS NOIRS



500 g net
15 recettes - 42 chocolats noirs

~~20,30 €~~ **14,20 €***

CHOCOLATS AU LAIT



500 g net
14 recettes - 44 chocolats au lait

~~20,30 €~~ **14,20 €***

CHOCOLATS BLANCS



500 g net
8 recettes - 42 chocolats blancs

~~20,30 €~~ **14,20 €***



UN COFFRET D'EXCEPTION



Fondant, croustillant, intense, fruité,... succombez à l'incomparable assortiment de pralinés et à l'élégance de ce coffret d'exception rehaussé d'un décor tout en relief, pour allier plaisir gourmand et plaisir d'offrir.

Quant aux amateurs de gianduja, ils seront heureux d'y découvrir la célèbre recette de notre Cornet.



Le coffret métal
355 g net

15 recettes - 30 chocolats
au praliné assortis

~~26,00 €~~ **19,90 €***

TENTATION PRALINÉS



LES TRUFFES DE BRUXELLES

5 SAVEURS UNIQUES!



Truffe Macaron

Enrobée de paillettes
de chocolat noir



Truffe Caramel

Enrobée de paillettes
de chocolat au lait



Truffe Pain d'épices

Enrobée de paillettes
de chocolat blanc



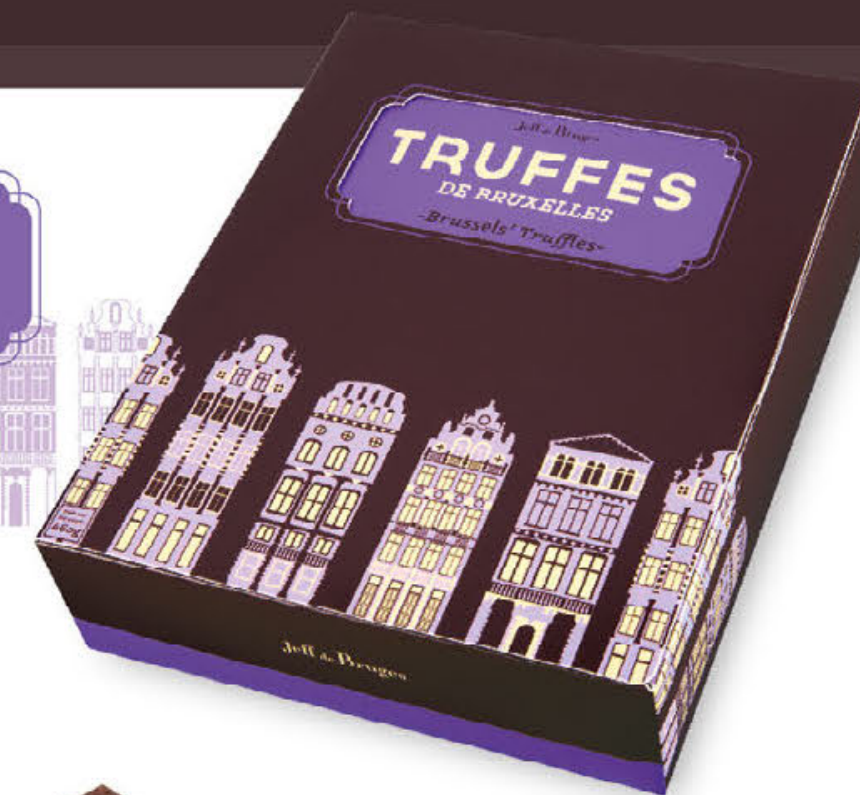
Truffe Chocolat noir 70 %

Poudrée de cacao
extra noir



Truffe Chocolat au lait

Poudrée de cacao



La boîte
460 g net

5 recettes - 38 truffes assorties

~~19,95 €~~ **14,10 €***

*Prix de vente TTC maximum.

STARS DE NOËL



Savoureuses et moelleuses à coeur, les truffes de Bruxelles sont les incontournables complices de vos fêtes.

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



LES SPÉCIALITÉS

LES MARRONS GLACÉS EN MORCEAUX



250 g net
~~14,35 €~~ 12,60 €*

Laissez-vous tenter par les marrons glacés en morceaux et leur saveur inimitable de châtaigne confite relevée de vanille Bourbon.

LES PÂTES DE FRUITS EN FORME DE FRUITS



260 g net
5 saveurs assorties
~~11,40 €~~ 10,15 €*

Retrouvez toute la saveur de vos fruits préférés au cœur de ces pâtes de fruits aux formes plus vraies que nature : fraise, abricot, poire, orange et cassis.

LES ORANGETTES



280 g net
~~14,50 €~~ 11,85 €*

Découvrez l'alliance subtile d'une écorce d'orange confite et délicatement enrobée d'un fin chocolat noir à 70% de cacao.

LE COFFRET DE 80 CARRÉS



360 g net
10 saveurs assorties
~~23,80 €~~ 18,40 €*



Quelques grammes de pur plaisir chocolat pour accompagner toutes les pauses gourmandes !



*Prix de vente TTC maximum.



LES SUJETS DE NOËL AU PRALINÉ

La boîte de 245 g net
7 recettes - 19 sujets au praliné assortis
~~12,30 €~~ **9,45 €***



Praliné sucre
pétillant



Praliné caramel



Praliné nougat



Praliné noisettes



Praliné crêpe
dentelle



Praliné caramel
d'Isigny



Praliné tendre

ET POUR
LES PETITS
GOURMETS...

LES BOULES DE SAPIN EN MÉTAL



La boule métal
75 g net
Garnie de pièces
en chocolat au lait
et de boules au praliné
~~6,85 €~~ **5,40 €***

LES BOULES DE NOËL AU PRALINÉ



La boîte de 330 g net
4 recettes - 33 boules au praliné assorties
~~14,90 €~~ **11,45 €***



Praliné noisettes



Praliné sucre pétillant



Praliné nougat



Praliné et caramel
à la fleur de sel

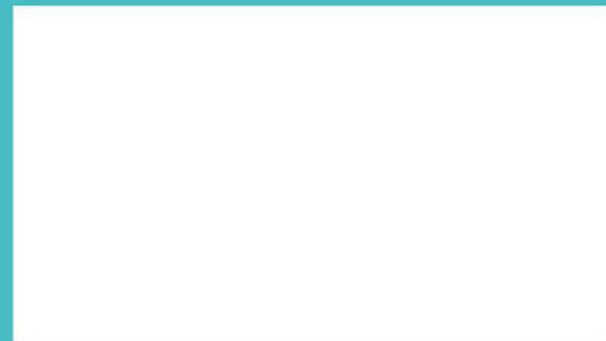
LES CHOCO' MAUVES



La boîte
de 540 g net
54 oursours guimauve
enrobés de chocolat au lait
~~14,90 €~~ **11,45 €***



*Prix de vente TTC maximum.



www.jeff-de-bruges.com

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