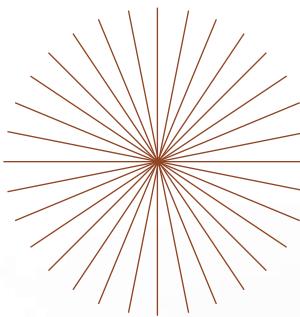


Jeff de Bruges

CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

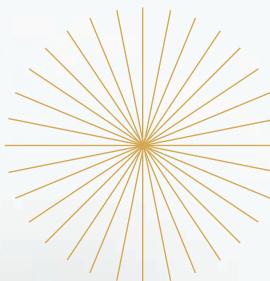


NOËL 2025



Découvrez toute
l'expertise et les subtilités
du savoir-faire de nos
cacaoculteurs à travers
toutes les recettes
de nos chocolats.

LES BALLOTTINS
À composer avec
vos chocolats préférés
250 g net
375 g net
500 g net
750 g net
1 kg net



Nous cultivons nos fèves
de cacao dans notre propre
plantation en Équateur
afin de vous garantir
un chocolat aussi savoureux
que responsable.

Les CRÈMES, les MOUSSES et le CARAMEL



CARAMEL FILANT À L'ANCIENNE

Les FRUITÉS



GANACHE DE CHOCOLAT AU LAIT AUX FRUITS DE LA PASSION



PRALINÉ NOISETTES, CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ, NOISETTE ENTIERE CARAMÉLISÉE



PRALINÉ ET MOUSSE DE CHOCOLAT NOIR



PRALINÉ NOISETTES, CRÈME LÉGÈRE VANILLE, ÉCLATS DE NOISETTES CARAMÉLISÉES



GIANDUJA, GANACHE DE CHOCOLAT AU LAIT, CARAMEL AU BEURRE SALÉ



GANACHE DE CHOCOLAT NOIR ET CARMEL FONDANT



GIANDUJA NOISETTES, CRÈME AU BEURRE AU CHOCOLAT NOIR



GANACHE DE CHOCOLAT AU LAIT, COULIS DE FRUIT DU CACAOYER



PRALINÉ AU GINGEMBRE, COULIS DE CITRON ET DE YUZU



GANACHE DE CHOCOLAT AU LAIT AU THÉ EARL GREY



GANACHE DE CHOCOLAT NOIR, PÉPITES D'ORANGE CONFITE



GANACHE DE CHOCOLAT NOIR, CERISE ET PIMENT D'ESPELETTE

Les palets JB



CHOCOLAT BLANC, GANACHE DE CHOCOLAT NOIR AU CACAO DE SÃO TOMÉ



CHOCOLAT AMBRÉ, GANACHE DE CHOCOLAT NOIR AU CACAO D'ÉQUATEUR



CHOCOLAT NOIR 70%, GANACHE DE CHOCOLAT NOIR AU CACAO DU VENEZUELA



CHOCOLAT AU LAIT, GANACHE DE CHOCOLAT NOIR AU CACAO DE SAINT-DOMINGUE

GIANDUJA FONDANT AUX NOISETTES, LA RECETTE ORIGINALE !



GANACHE DE CHOCOLAT AU LAIT AU CACAO DE MADAGASCAR

GANACHE DE CHOCOLAT NOIR AU CACAO DU PéROU

Les CRUNCHYS au PRALINÉ

Les PRALINES CROQUANTS



PRALINÉ ET ÉCLATS DE NOISETTES GRILLÉES ET CARAMÉLISÉES



PRALINÉ GIANDUJA, CRÈPE DENTELLE



PRALINÉ GIANDUJA, ÉCLATS DE RIZ SOUFFLÉ



PRALINÉ NOISETTES



ÉCLATS DE CRÈPE DENTELLE, ÉCLATS D'AMANDES, ÉCLATS DE BISCUITS ET DE GRAINES



PRALINÉ NOISETTES, ÉCLATS D'AMANDES CARAMÉLISÉES ET SALÉES



PRALINÉ CROUSTILLANT, NOISETTE ENTIERE CARAMÉLISÉE



PRALINÉ NOISETTES, ÉCLATS D'AMANDES, ÉPICÉ DE CANELLE ET DE CORIANDRE



PRALINÉ AMANDES, PÂTE DE PISTACHES ET KADAÏF



PRALINÉ NOISETTES ET MÉRINQUE FONDANTE



PÂTE D'AMANDES ET DE PISTACHES, ÉCLATS DE PISTACHES



PRALINÉ AMANDES, ÉCLATS D'AMANDES CARAMÉLISÉES ET MIEL



PRALINÉ AMANDES, ÉCLATS DE NOUGAT AU MIEL



CHOCOLAT AU LAIT, CHOCOLAT NOIR OU CHOCOLAT AMBRÉ PRALINÉ NOISETTES ET ÉCLATS CROUSTILLANTS



CHOCOLAT BLANC PRALINÉ AMANDES ET ÉCLATS CROUSTILLANTS

Les rochers



Notre plantation. Votre garantie de qualité...



GIANDUJA ÉCLATS DE CRÈPE DENTELLE



CHOCOLAT AU LAIT : 35% CACAO MINIMUM
CHOCOLAT NOIR : 60% CACAO MINIMUM
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR WWW.JEFF-DE-BRUGES.COM

Les GANACHES aux CACAO D'ORIGINE



GANACHE DE CHOCOLAT NOIR AU CACAO D'ÉQUATEUR



GANACHE DE CHOCOLAT NOIR AU CACAO DU PéROU

GANACHE DE CHOCOLAT NOIR AU CACAO DE MADAGASCAR

Les feuilles en métal
En doré ou en rouge

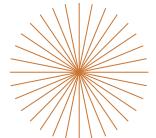
Les pochettes en tissu velours bleu

Avec
un ballotin de 250 g
un ballotin de 375 g
un ballotin de 500 g



Les photophores bleus en verre
110 g – 170 g

Le petit sapin ou le mini cracker
En bleu
44 g



Bonnes Fêtes



PAGE DE DROITE

Les boîtes en bleu

La boîte cube
250 g

Les boîtes avec barre de
chocolat noir 60% de cacao
et noisettes à personnaliser

La boîte carrée
435 g

La boîte ronde
350 g

Les couronnes
426 g – 650 g

LES BOÎTES SONT GARNIES D'UN ASSORTIMENT DE CHOCOLATS.



Noël en
bleu

Ce bleu lumineux
magnifie les cadeaux,
les boîtes de chocolats
sont féériques et
généreuses.

Les pochettes en tissu velours rouge

Avec

un ballotin de 250 g

un ballotin de 375 g

un ballotin de 500 g

Les photophores rouges en verre

110 g – 170 g



Les plateaux en bois peint

En rouge ou en doré



Le petit sapin ou le mini cracker

En rouge

44 g



PAGE DE DROITE

Les boîtes en rouge

La boîte cube

250 g

Les boîtes avec barre de chocolat noir 60% de cacao et noisettes à personnaliser

La boîte carrée

435 g

La boîte ronde

350 g

Les couronnes

426 g – 650 g

LES BOÎTES SONT GARNIES D'UN ASSORTIMENT DE CHOCOLATS.



Noël en rouge

S'émirveiller devant une boîte de chocolats, en choisir un, puis un autre et recommencer.

Paniers de douceurs

Avec un savoir-faire patient et méticuleux, la confection de paniers garnis de chocolats et de friandises est effectuée dans chaque magasin.



Paniers et corbeilles

POUR UN GARNISSAGE PERSONNALISÉ, NOUS VOUS CONSEILLONS DE PASSER COMMANDE À L'AVANCE.

Les boîtes
210 g – 350 g



Boîtes à sensations

Le cornet
192 g



CHOCOLAT NOIR 60%
CACAO D'ÉQUATEUR
ET ÉMIETTÉ DE BROWNIE

CHOCOLAT NOIR 60%
CACAO D'ÉQUATEUR
ET CITRON KALAMANSI

CHOCOLAT AU LAIT 35%
CACAO D'ÉQUATEUR

CHOCOLAT NOIR 60%
CACAO D'ÉQUATEUR

Pour les amateurs d'authenticité, nos truffes sont fabriquées à Bruxelles avec des chocolats au cacao de notre plantation en Équateur.

La boule de Noël à suspendre

Rouge ou dorée, remplie de choco'pralinés et de carrés en chocolat au lait
64 g

Le sachet de 8 ours

Chocolat au lait, praliné et sucre pétillant
96 g

Les Pères Noël

En chocolat* au lait décoré avec leurs choco'pralinés
68 g**
139 g
200 g



La boîte de 4 bombes « Père Noël »

Chocolat* au lait, éclats de caramel et petites guimauves ou chocolat* noir, pépites de chocolat* noir et petites guimauves
200 g



*FÈVES DE CACAO D'AFRIQUE DE L'OUEST OU DE CÔTE D'IVOIRE.

** EXISTE AUSSI EN CHOCOLAT NOIR.

PAGE DE DROITE

La boîte de choco'pralinés

En 4 recettes
280 g

La boîte de Noël

Avec 7 recettes de chocolats de Noël au praliné
245 g



La fabrique de chocolats

Le saviez-vous ?
Au pays du Père Noël, ce sont les lutins qui fabriquent les chocolats !



Écrins de croquant

Les écorces de chocolat assorties
Le pot en porcelaine
278 g
La coupelle étoile en porcelaine
250 g
La coupelle en porcelaine
148 g



Un bon chocolat, c'est beaucoup de tout et plus encore ! Amandes, noisettes, noix, fraises, framboises, raisins secs, maïs ou caramel, notre créativité est sans limite...



La fabrique à ours en guimauve

Sans aucun doute, le secret de leur moelleux c'est de laisser reposer la guimauve.

La boîte d'ours en guimauve et chocolat* au lait 375 g

La boîte d'ours en guimauve, caramel et chocolat* au lait 320 g



*FÈVES DE CACAO D'AFRIQUE DE L'OUEST OU DE CÔTE D'IVOIRE.



Envie de réinventer le moment du dessert ou de plonger dans une boîte de chocolats ? La gourmandise se double de l'inattendu, c'est divin !



CRÈME BRÛLÉE



FRAISIER



TARTE AU CITRON



PARIS-BREST

GANACHE DE CHOCOLAT BLANC
À LA VANILLE DE MADAGASCAR,
CHOCOLAT AU LAIT 35% DE CACAO
ET ÉCLATS DE SUCRE AMBRÉ

CRÈME AU BEURRE À LA FRAISE,
CHOCOLAT NOIR 60% DE CACAO
ET ÉCLATS DE BISCUITS

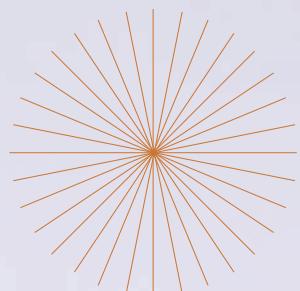
GANACHE DE CHOCOLAT BLANC
AU CITRON, CHOCOLAT NOIR
60% DE CACAO ET ÉCLATS DE
BISCUITS

CRÈME AU BEURRE À LA NOISETTE
ET AU PRALINÉ, CHOCOLAT NOIR
60% DE CACAO ET ÉCLATS DE
NOISETTES CARAMÉLISÉES



Nouveau
LES DIVINS
DESSERTS
PAR JEFF DE BRUGES

LES CHOCOLATS QUI SE PRENNENT
POUR DES PÂTISSERIES



Les boîtes pâtissières, 250 g – 375 g

Boites à bonheurs

Les Gustaves twistent le chocolat avec leurs fabuleux biscuits sablés au beurre.



La boite de 15 Gustaves assortis
195 g

La boite de 30 Gustaves assortis
390 g



GUSTAVE VANILLE
CHOCOLAT AU LAIT 35% DE CACAO ET BISCUIT À LA VANILLE



GUSTAVE BROWNIE
CHOCOLAT AU LAIT 35% DE CACAO ET BISCUIT BROWNIE



GUSTAVE AMANDES
CHOCOLAT NOIR 60% DE CACAO ET BISCUIT AUX AMANDES



GUSTAVE CRANBERRIES
CHOCOLAT NOIR 60% DE CACAO ET BISCUIT AVEC CRANBERRIES



GUSTAVE NOISETTES
CHOCOLAT AU LAIT 35% DE CACAO ET BISCUIT AUX NOISETTES



La boite rectangulaire
185 g

La boite carrée
396 g



LES BOITES SONT GARNIES DE JULIETTES ASSORTIES.



JULIETTE EN HIVER
NOISETTE ENTIERE, SPÉCULOOS, MERINGUE, CERISE ET PAILLETTES DE CHOCOLAT BRONZE



JULIETTE DES CHAMPS
AMANDE ENTIERE CARAMÉLISÉE, ÉCLATS DE CARAMEL D'ISIGNY ET POP-CORN



SWEET JULIETTE
ÉCLATS DE CARAMEL ET CRANBERRIES



JULIETTE IN THE CITY
AMANDE, NOISETTE, RAISINS SECS

HAPPY JULIETTE
PÉPITES DE MYRTILLES, ÉCLATS DE NOISETTES, BAIES ROUGES ET CRANBERRIES



Écrins de douceurs

Avec une légère impertinence et une totale gourmandise, les Juliettes sont du plaisir à partager.



Pour faire de chacun de vos cadeaux un présent unique, personnalisez votre message sur une tablette de chocolat.



Les boîtes
« chocolats et tablette »
272 g – 580 g – 760 g

Les bons mots



Choisir un cadeau pour le plaisir de faire plaisir, varier les formes ou les matières mais toujours en bleu ou en marron...



Les grandes boîtes dégustation
600 g – 730 g

Les coupes en céramique
166 g – 338 g

Le plateau en céramique
268 g

Les photophores en métal
125 g – 290 g



LES BOÎTES SONT GARNIES DE CHOCOLATS ASSORTIS.
ELLES EXISTENT EN BLEU OU EN MARRON.



PAGE DE DROITE

La boîte rectangulaire
278 g

La grande boîte ronde
avec barre de chocolat
à personnaliser
350 g

La petite boîte ronde
250 g

La boîte carrée
avec barre de chocolat
à personnaliser
435 g

La grande boîte carrée
624 g



Au cœur
de notre
plantation

Pour *le* bonheur *du* café

Ces petits carrés de chocolat de 4,5 g recèlent bien des surprises. Laissez-vous tenter !



Les carrés de chocolat Dégustation ou les carrés de chocolat noir Grandes Origines

*La boite de 24, 108 g
La boite de 40, 180 g
La boite de 60, 270 g*



La boite en métal
et son étui de fête
28 giandujas aux deux
noisettes assortis
260 g



Ils sont *à* croquer



GIANDUJA FRAMBOISE & MERINGUE
CHOCOLAT AU LAIT 35% DE CACAO
AVEC ÉCLATS DE FRAMBOISE ET
DE MERINGUE

GIANDUJA CHOCOLAT NOIR

GIANDUJA CHOCOLAT AU LAIT
CHOCOLAT AU LAIT 35% DE CACAO

GIANDUJA & CRÊPE DENTELLE
CHOCOLAT AU LAIT 35% DE CACAO
AVEC ÉCLATS DE CRÊPE DENTELLE

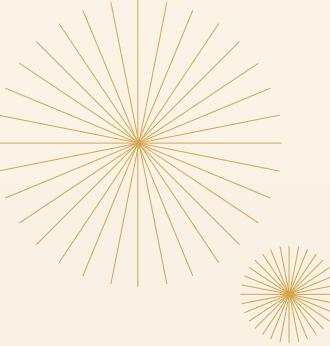
Pour les amateurs de fondant et de croquant, notre fameux gianduja, ce praliné aux noisettes lisse et onctueux, accueille deux noisettes caramélisées. Irrésistible !



Les marrons glacés entiers de Turin
La boîte de 12, 300 g

Les orangettes et les citronnettes
260 g

Les cerisettes
235 g



Fruitées ou chocolatées, il y a des spécialités pour toutes les envies.



Les pâtes d'amandes
242 g

Les pâtes de fruits « duo » pur fruit
252 g



Les Marrons glacés



Boîtes spécial(ités)...



Les Rochers au praliné



Les Petites Meringues



Les Palets Grands Crus



LE CORNET

Jeff de Bruges

Les Calissons
La boîte de 24, 310 g

Les petites meringues
La boîte de 16, 190 g
La boîte de 25, 300 g

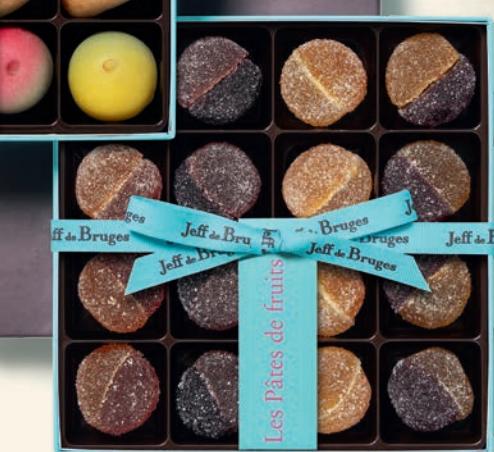
Les rochers au praliné
La boîte de 16, 164 g
La boîte de 25, 254 g

Les palets JB, aux cacaos de grandes origines
La boîte de 16, 164 g
La boîte de 25, 260 g

Les cornets gianduia
L'étui de 7 cornets, 120 g



Les pâtes de fruits



Les pâtes de fruits

252 g

Jeff de Bruges

CONFISERIE ET AROMATIQUE

Coupez une fine couche de chocolat noir, puis dégustez une gâterie moelleuse dans du kirsch, une explosion de saveurs, mêlant la touche sucre et acidulée de la cerise, à la subtilité du kirsch et la richesse du chocolat noir.

Jeff de Bruges

CONFISERIE ET AROMATIQUE



La tablette de chocolat fourrée
Chocolat noir ou chocolat
au lait en 6 recettes
90 g



Nouveau
**LES TABLETTES
FOURRÉES**

Un fourrage incroyablement
généreux et fondant dans une fine
couche de chocolat et d'éclats
croquants.

La boîte
« chocolats et tablette »
256 g

Pour une
année gourmande



Méilleurs Vœux
chocolatés



La boîte de 16 rochers
au praliné
164 g

Le cube convive
48 g



Comment
résister à
la tentation
de souhaiter
ses vœux en
chocolat ?

L'enveloppe « tablette »
80 g

LES DIFFÉRENTES BOÎTES EXISTENT
EN BLEU OU EN ROSE.

Boîtes à
vœux...





www.jeff-de-bruges.com



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.

RETROUVEZ-NOUS AUSSI SUR



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

