

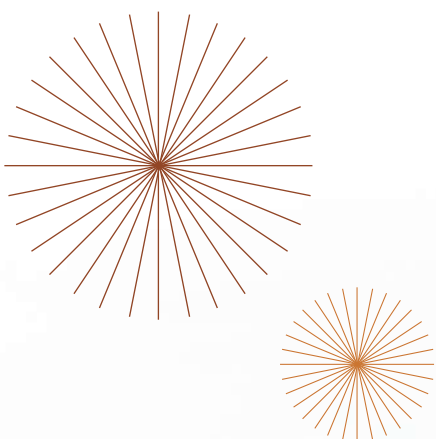
# Jeff de Bruges

CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

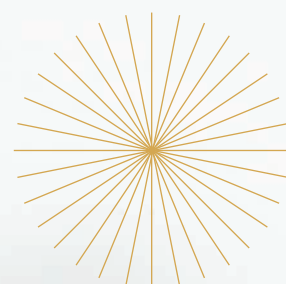


NOËL 2025





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



LES BALLOTINS  
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  
CARMEL



CARMEL FILANT À  
L'ANCIENNE



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



GANACHE DE CHOCOLAT  
NOIR ET CARMEL  
FONDANT



GANACHE DE CHOCOLAT  
AU LAIT, COULIS DE FRUIT  
DU CACAOYER



PRALINÉ ET MOUSSE DE  
CHOCOLAT NOIR



GIANDUJA NOISETTES,  
CRÈME AU BEURRE AU  
CHOCOLAT NOIR



PRALINÉ AU GINGEMBRE,  
COULIS DE CITRON ET  
DE YUZU



PRALINÉ NOISETTES, CRÈME  
LÉGÈRE VANILLE, ÉCLATS DE  
NOISETTES CARAMÉLISÉES



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

Les  
PETITES  
MERINGUES



SUPRÊME DE CHOCOLAT NOIR  
AU CAFÉ ET SA MERINGUE



SUPRÊME DE CHOCOLAT NOIR  
À LA GROSEILLE ET SA MERINGUE,  
ÉCLATS DE BISCUITS



SUPRÊME DE CHOCOLAT  
NOIR ET SA MERINGUE  
SUPRÊME DE CHOCOLAT NOIR  
AU CITRON ET SA MERINGUE



COULIS DE FRAMBOISE,  
PRALINÉ AVEC ÉCLATS  
DE MAÏS

Les  
PRALINES  
CROQUANTS



PRALINÉ ET ÉCLATS DE  
NOISETTES GRILLÉES ET  
CARAMÉLISÉES



PRALINÉ GIANDUJA, CRÊPE  
DENTELLE



PRALINÉ NOISETTES, ÉCLATS  
D'AMANDES CARAMÉLISÉES  
ET SALÉES



PRALINÉ CROUSTILLANT,  
NOISETTE ENTIÈRE  
CARAMÉLISÉE



SUPRÊME DE CHOCOLAT,  
ÉCLATS DE MAÏS TORRÉFIÉ,  
FAÇON POP-CORN

Les  
TENDRES  
et  
FONDANTS



PRALINÉ NOISETTES



PRALINÉ NOISETTES ET  
MERINGUE FONDANTE



PRALINÉ AMANDES, ÉCLATS  
DE NOUGAT AU MIEL



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



PRALINÉ AMANDES, PÂTE  
DE PISTACHES ET KADAÏF



PRALINÉ INTENSE  
AUX NOISETTES



PÂTE D'AMANDES ET DE  
PISTACHES, ÉCLATS DE  
PISTACHES



PRALINÉ AMANDES, ÉCLATS  
D'AMANDES CARAMÉLISÉES  
ET MIEL

Les rochers



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

CHOCOLAT BLANC  
PRALINÉ AMANDES ET ÉCLATS  
CROUSTILLANTS



Notre  
plantation.  
Votre garantie  
de qualité...



GIANDUJA NOISETTES  
ET AMANDES

GIANDUJA ÉCLATS  
DE CRÊPE DENTELLE

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



GANACHE DE CHOCOLAT  
NOIR AU CACAO DU PÉROU



GANACHE DE CHOCOLAT  
AU LAIT AU CACAO DE  
MADAGASCAR



GIANDUJA FONDANT AUX  
NOISETTES, LA RECETTE  
ORIGINALE !

Les  
CRUNCHYS  
au PRALINE



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



GANACHE DE CHOCOLAT  
NOIR AU CACAO  
D'ÉQUATEUR

Les  
GANACHES  
aux CACAOS  
D'ORIGINE



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



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 BOITES SONT GARNIES D'UN ASSORTIMENT DE CHOCOLATS.



**Noël en  
rouge**

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





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.



## Paniers de douceurs

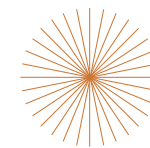


Les boîtes  
210 g — 350 g

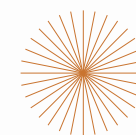


## Boîtes à sensations

Le cornet  
192 g



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



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



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

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 !

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.



PRALINÉ ET ÉCLATS DE  
NOUGAT OU PRALINÉ  
ET ÉCLATS DE NOISETTES

PRALINÉ TENDRE

PRALINÉ AVEC SUCRE  
PÉTILLANT OU DUO PRALINÉ  
ET CARAMEL

PRALINÉ AVEC ÉCLATS DE  
NOISETTES OU PRALINÉ AVEC  
ÉCLATS DE CRÊPE DENTELLE



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



## 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

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

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

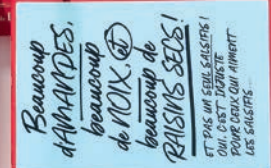
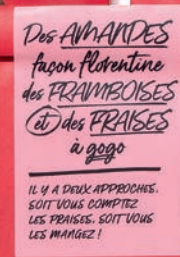
Un bon chocolat,  
c'est beaucoup  
de tout et plus  
encore ! Amandes,  
noisettes, noix,  
fraises, framboises,  
raisins secs, maïs  
ou caramel,  
notre créativité  
est sans limite...



## Écrins de croquant



La plaque écorce  
6 recettes  
135 g







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 BRULÉE



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

#### FRAISIER



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

#### TARTE AU CITRON

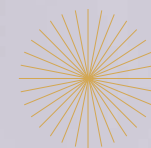


GANACHE DE CHOCOLAT BLANC AU CITRON, CHOCOLAT NOIR 60% DE CACAO ET ÉCLATS DE BISCUITS

#### PARIS-BREST



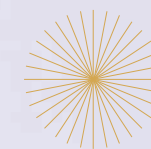
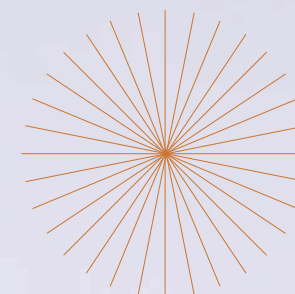
CRÈME AU BEURRE À LA NOISETTE ET AU PRALINÉ, CHOCOLAT NOIR 60% DE CACAO ET ÉCLATS DE NOISETTES CARAMELISÉES



# Nouveau LES DIVINS DESSERTS

PAR JEFF DE BRUGES

LES CHOCOLATS QUI SE PRENNENT  
POUR DES PÂTISSERIES



Les boîtes pâtisseries, 250 g — 375 g



# Boîtes à bonheurs

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

La boîte de 15 Gustaves assortis  
195 g

La boîte de 30 Gustaves assortis  
390 g



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



**GUSTAVE BROWNIE**  
CHOCOLAT NOIR 60% 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 boîte rectangulaire  
185 g

La boîte carrée  
396 g



LES BOÎTES SONT GARNIES  
DE JULIETTES ASSORTIES.

## Écrins de douceurs

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



**JULIETTE EN HIVER**  
NOISETTE ENTIÈRE, SPÉCULOOS,  
MERINGUE, CERISE ET PAILLETES  
DE CHOCOLAT BRONZE



**JULIETTE DES CHAMPS**  
AMANDE ENTIÈRE CARAMELISÉE,  
ÉCLATS DE CARAMEL D'ISIGNY  
ET POP-CORN

**GRAINE DE JULIETTE**  
GRAINES DE SÉSAME  
ET NOISETTE  
ENTIÈRE



**JULIETTE ET TOM**  
DÉS D'ABRICOT, BÂTONNETS  
D'AMANDE, ÉCLATS DE CERISES



**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





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

Les carrés de chocolat Dégustation ou les carrés de chocolat noir Grandes Origines  
La boîte de 24, 108 g  
La boîte de 40, 180 g  
La boîte de 60, 270 g

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



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



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

## Ils sont à croquer



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

GIANDUJA CHOCOLAT NOIR  
CHOCOLAT NOIR 60% DE CACAO



GIANDUJA CHOCOLAT AU LAIT  
CHOCOLAT AU LAIT 35% DE CACAO



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

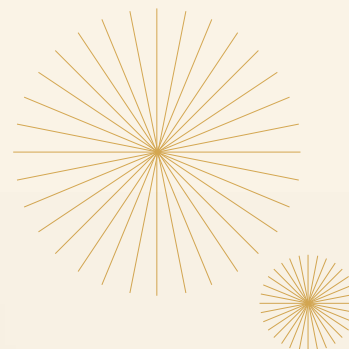




Les marrons glacés entiers  
de Turin  
La boîte de 12, 300 g

Les orangettes et les citronnettes  
260 g

Les cerisettes  
235 g



## Boîtes spécial(ités)...

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 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 gianduja  
L'étui de 7 cornets, 120 g



Créer une fine couche de chocolat noir,  
puis découvrir une cerisette macérée dans du kirch,  
une explosion de saveurs mêlant la touche sucrée et acidulée de la cerise,  
à la subtilité du kirch et la richesse du chocolat noir.

Jeff de Bruges  
CONFISERIE CHOCOLATERIE





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



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](http://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](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)

