



Jeff de Bruges

ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS

Pâques 2021

Selon nous, il ne peut pas y avoir de bon chocolat sans une recherche d'équité, humaine et environnementale.

Le respect des hommes, des femmes et des enfants.

Le respect des terres et de leurs cycles perpétuels, de leur prospérité, pour nous mais aussi pour les générations à venir.

C'est pour cela que nous avons décidé de devenir cacaoculteur.

Ainsi les fèves de cacao utilisées pour la fabrication de nos chocolats de couverture* sont issues de nos propres plantations en Équateur, afin de vous garantir le respect de la totalité de la chaîne du bon.



*sauf les produits mentionnant une origine de cacao différente.



Notre chocolat est ainsi choyé tout au long du processus de transformation pour vous proposer un **bon** goût, une **bonne** qualité, au **bon** prix, pour de **bons** moments à partager en **bonne** compagnie, tout en ayant **bonne** conscience.

Car consommer **bon** c'est donner un vote pour un avenir durable.

Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

NOS

engagements

L'exigence de la qualité

Parce que la qualité, l'authenticité et l'expression des saveurs de nos chocolats sont nos premières exigences, nos recettes sont élaborées **sans huile de palme, sans matières grasses végétales hydrogénées et sans OGM***.

Naturellement, tous nos chocolats de couverture sont garantis exclusivement **100% pur beurre de cacao**.



Vous avez dit praliné ?

À Pâques, le praliné est incontournable ! Des noisettes, des amandes... que l'on torréfie lentement pour libérer les arômes et que l'on caramélise dans le sucre porté au « grand cassé ». Réduites en poudre plus ou moins fine selon les recettes, puis en pâte par un lent et délicat mélange avec du chocolat fin, voici notre praliné, onctueux à souhait, qui ira ensuite se cacher sous une robe de chocolat au lait, noir ou blanc.

Une entreprise française

C'est en France que se trouvent notre siège social et le réseau de boutiques qui emploient 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 saveurs.



* Organisme génétiquement modifié.

LES ballotins DE PÂQUES

Parce que nous ne transigeons pas avec la qualité, nos recettes sont élaborées sans huile de palme, sans matières grasses végétales hydrogénées et sans OGM**.

**Organisme Génétiquement Modifié.

—
EXISTE EN
3 FORMATS
ET **3 COULEURS**





**LE BALLOTIN DE 20
CHOCOLATS ASSORTIS**
250 g net

EXISTE EN ● ● ●

~~11,70 €~~ **8,20 €***



**LE BALLOTIN DE 40
CHOCOLATS ASSORTIS**
500 g net

EXISTE EN ● ● ●

~~23,40 €~~ **16,35 €***



**LE BALLOTIN DE 60
CHOCOLATS ASSORTIS**
750 g net

EXISTE EN ● ●

~~35,10 €~~ **24,55 €***



DUO PRALINÉ
et caramel



*Caramel
gourmand*



PRALINÉ ET
riz soufflé



PRALINÉ ET
éclats d'amandes
caramélisées



PRALINÉ
tendre



PRALINÉ
tendre



PRALINÉ



PRALINÉ AUX
éclats de crêpe
dentelle



PRALINÉ ET
noix de coco
caramélisée



PRALINÉ AUX
éclats de crêpe
dentelle



PRALINÉ AVEC
sucre pétillant



PRALINÉ AVEC
sucre pétillant



PRALINÉ

LES œufs de Pâques GARNIS



Nous écrivons sur vos œufs le prénom de vos poussins. Un service original pour faire de vos œufs de Pâques en chocolat un cadeau unique !

Tous nos œufs sont garnis d'un assortiment de petits chocolats de Pâques.

←
*Chocolat au lait
croustillant
aux éclats d'amandes
et de crêpe dentelle*



←
*Chocolat
blanc*



←
*Chocolat
au lait*



Chocolat
noir

**L'ŒUF GARNI
DE CHOCOLATS
DE PÂQUES**

240 g net - 13 cm

- CHOCOLAT NOIR
- CHOCOLAT AU LAIT
- CHOCOLAT BLANC

19,00 € **16,35 €***

**L'ŒUF GARNI
DE CHOCOLATS
DE PÂQUES**

325 g net - 15 cm

- CHOCOLAT NOIR
- CHOCOLAT AU LAIT

23,75 € **20,10 €***

**L'ŒUF CROUSTILLANT
GARNI DE CHOCOLATS
DE PÂQUES**

370 g net - 15 cm

- CHOCOLAT AU LAIT AUX ÉCLATS
D'AMANDES ET DE CRÊPE DENTELLE

25,50 € **21,85 €***



SERVICE DE
PERSONNALISATION
GRATUIT !

LE SACHET D'ŒUFS
SOUS ALUMINIUM
ASSORTIS

290 g net

~~13,60 €~~ **10,40 €***



LE SACHET D'ŒUFS
COQUILLE
2 RECETTES ASSORTIES

290 g net

PRALINÉ TENDRE OU PRALINÉ AVEC
ÉCLATS DE CRÊPE DENTELLE, DANS
UNE COQUILLE DE SUCRE COLORÉ.

~~13,60 €~~ **10,40 €***



ŒUFS DE *Pâques* OU ŒUFS *coquille*

*10 recettes à
savourer avec
gourmandise !*



PRALINÉ ET
éclats de noisettes
caramélisées



PRALINÉ



PRALINÉ ET
noix de
coco



Gianduja
tendre



PRALINÉ ET
éclats de crêpe
dentelle



PRALINÉ ET
éclats de biscuits
spéculoos



PRALINÉ ET
éclats de noisettes
caramélisées



PRALINÉ ET
éclats de noisettes
caramélisées



PRALINÉ AVEC
sucre
pétillant



PRALINÉ ET
éclats d'amandes
sucrées / salées



LES sardines ET fritures EN CHOCOLAT

LE SACHET DE SARDINES ASSORTIES

180 g net

9,95 € **8,00 €***



Chocolat noir
70% de cacao



Chocolat au lait
36% de cacao



Chocolat au lait
36% de cacao



Chocolat noir 60% de cacao
aux noisettes gianduja et éclats de
caramel d'Isigny



Chocolat noir
60% de cacao

LA BOITE

230 g net

ASSORTIMENT DE FRITURES
DE CHOCOLAT NOIR
ET CHOCOLAT AU LAIT

11,20 € **8,15 €***



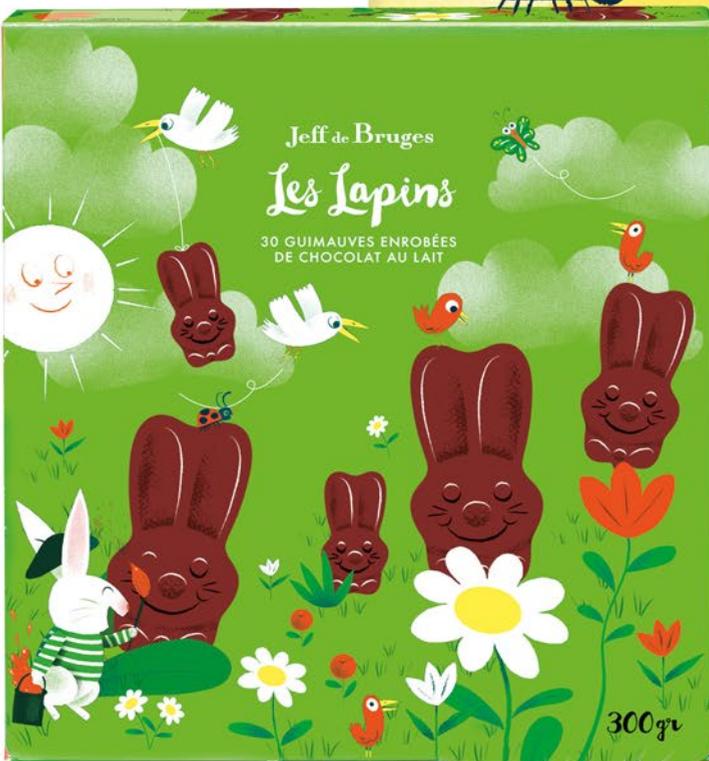


LA BOITE DE 30 LAPINS
EN GUIMAUVE ENROBÉS
DE CHOCOLAT AU LAIT **

300 g net

13,55 € **10,50 €***

LES Lapins GUIMAUVE



*À la fois
croquant...*

*... et
moelleux...*

*... mais surtout
irrésistible!*



**Fèves de cacao d'Afrique de l'Ouest.

LES animaux À CROQUER

LA POULE ET SES PETITS ŒUFS DE PÂQUES

230 g net - 11 cm

- CHOCOLAT NOIR
- CHOCOLAT AU LAIT

~~16,15 €~~ **13,70 €***



DIVA LA VACHE**
90 g net - 11,5 cm

~~9,10 €~~ **7,35 €***

Chocolat
noir



Chocolat
au lait

CHARLY LE LAPIN**
150 g net - 17 cm

~~14,65 €~~ **11,80 €***



17 cm

