

Entreprises & Collectivités

NOËL 2026



Jeff de Bruges

CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

Une entreprise
très engagée

INGRÉDIENTS
D'ORIGINE
NATURELLE
sans huile de palme
et sans OGM**

CHOCOLAT
100 %
PUR BEURRE
DE CACAO



40 ANS
DE PASSION ET
DE SAVOIR-FAIRE

PROXIMITÉ
495 MAGASINS
À VOTRE SERVICE



UNE ENTREPRISE TRÈS FRANÇAISE

C'est en France que sont implantés notre siège social et notre réseau de boutiques. Mais nos principaux ateliers et nos maîtres chocolatiers sont installés en Belgique, berceau du chocolat. Chacun de nos chocolats est le fruit du mariage réussi entre l'inventivité gastronomique à la française et la haute tradition chocolatière belge.

*Étude réalisée du 3 au 4 juin 2026 par OpinionWay auprès d'un échantillon représentatif de 1011 personnes de la population française de 18 ans et plus, dans la catégorie des enseignes de chocolat.
**Organismes génétiquement modifiés.

Jusqu'à
-30%
sur les prix en magasins.

Une offre
très privilégiée

Ce catalogue vous présente notre collection de Noël à des conditions d'achat privilégiées pour les CSE ainsi que dans le cadre des commandes groupées et des cadeaux d'affaires.



Les Ballotins *de bonheur* et de chocolats assortis



Nous maîtrisons
nous-mêmes
la fermentation
de nos fèves de cacao
afin d'assurer
la meilleure
palette d'arômes
de nos chocolats.

21 chocolats assortis et 21 recettes
Ballotin de 250 g

~~16€20~~ **11€45***

42 chocolats assortis et 25 recettes
Ballotin de 500 g

~~32€40~~ **22€80***

84 chocolats assortis et 25 recettes
Ballotin de 1 kg

~~64€80~~ **45€35***



Les prix barrés sont les prix de vente TTC maximum en boutique. *Prix de vente TTC maximum.

Les Ballotins

les bonheurs exclusifs

Exclusivement garnis
de chocolats noirs
ou au lait ou encore
de chocolats blancs...
Ces ballotins sont
les cadeaux préférés
des experts.

Ballotin de 500 g et 14 recettes
42 chocolats noirs
*Nos chocolats noirs sont garantis à
60% de cacao minimum*

~~32€40~~ **22€80***



BAGATELLE
Duo d'un coulis de
framboise et d'un praliné
avec éclats de maïs

**PETITE MERINGUE
CHOCOLAT**
Suprême de chocolat noir et
sa meringue, éclats de fèves
de cacao



BRUXELLES
Ganache corsée de chocolat
noir au cacao du Pérou



BRUGES
Ganache de chocolat noir et
caramel fondant



ECUADOR
Ganache de chocolat noir
au cacao d'Équateur



FEUILLE
Praliné intense aux noisettes



TRÈFLE
Praliné amandes onctueux
avec éclats de crumble



YUZU
Duo de praliné parfumé
au gingembre et d'un coulis
de citron et de yuzu



PISTACHINE
Pâte d'amandes et de
pistaches avec éclats de
pistaches



SEVILLANA
Ganache de chocolat noir et
pépites d'orange confite



CRÈME BRÛLÉE
Ganache de chocolat blanc
à la vanille de Madagascar
et éclats de sucre ambré



MAISON DE JEFF
Praliné aux amandes
et éclats de nougat au miel



JEFF
Caramel filant à l'ancienne



**PETITE MERINGUE
GROSEILLE**
Suprême de chocolat noir
à la groseille et sa meringue,
éclats de biscuits



TRÈFLE
Ganache de chocolat au lait
au thé Earl Grey



FEUILLE
Praliné tendre aux noisettes



BALLOTIN
Praliné et éclats d'amandes
caramélisées et salées



BLOC GIANDUJA
Gianduja fondant
aux noisettes



BALLOTIN
Praliné et éclats de noisettes
grillées et caramélisées



MAISON DE JEFF
Praliné aux éclats
d'amandes, épice de cannelle
et coriandre



ORPHÉE
Duo praliné et mousse
de chocolat noir



**PETITE MERINGUE
CAFÉ**
Suprême de chocolat noir au
café et sa meringue



EDUARDO
Ganache de chocolat au
lait et coulis de fruit du
cacaoyer, éclats de fèves
de cacao



FEUILLANTINE
Praliné gianduja et émietté
de crêpe dentelle



BÛCHETTE
Praliné et éclats de meringue



BRUXELLES
Ganache onctueuse de
chocolat au lait au cacao de
Madagascar



SAMALI
Ganache de chocolat au lait
aux fruits de la passion

Ballotin de 500 g et 8 recettes
42 chocolats blancs

~~32€40~~ **22€80***



MAISON DE JEFF
Praliné amandes
avec éclats d'amandes
caramélisées et miel



JEFF
Praliné croustillant aux
éclats de framboise et de
noix de pécan



BALLOTIN
Suprême de chocolat noir
avec des éclats de fèves
de cacao



BISCUITINE
Praliné gianduja et riz
soufflé



LIÉGEOIS
Gianduja et mousse de
chocolat noir au café
expresso



MANON
Duo praliné noisettes et
crème légère vanille, éclats
de noisettes caramélisées



PAGODE
Ganache de chocolat noir
au cacao d'Équateur



ANVERSOIS
Duo gianduja et mousse de
chocolat noir

Ballotin de 500 g et 13 recettes
42 chocolats au lait

Nos chocolats au lait sont garantis à 35% de cacao minimum

~~32€40~~ **22€80***



Les Manons *tendrement vôtres*

La très grande tradition
du chocolat belge.
Pour les amateurs de *crèmeux*
et de *tendresse*.



Crème au beurre à la vanille
et sa noisette caramélisée



Crème au beurre aux noisettes et praliné aux
noisettes, chocolat au lait 35% de cacao
et éclats de noisettes torréfiées



Duo praliné noisettes, crème au beurre au
café et sa noisette caramélisée



Duo crème au beurre aux pistaches et praliné
aux noisettes et éclats de graines de courge,
chocolat noir 60% de cacao et éclats de pistaches



Praliné aux noisettes et éclats d'amandes,
chocolat noir 60% de cacao

Praliné aux noisettes et éclats d'amandes,
chocolat au lait 36% de cacao



Praliné aux noisettes et éclats d'amandes,
chocolat blanc caramélisé

Praliné aux amandes et éclats
d'amandes, chocolat blanc

Les Rochers *incontournables pralinés*

Le praliné *croustillant*
de cette recette en
a fait un grand classique
de notre *maison*.



Ganache de chocolat noir au
cacao fruité de Saint-Domingue,
chocolat au lait 36% de cacao



Ganache aromatique de chocolat noir
au cacao d'Équateur,
chocolat blanc caramélisé



Ganache corsée de chocolat noir
au cacao du Venezuela,
chocolat noir 70% de cacao



Puissante ganache de chocolat
noir au cacao de Sao Tomé,
chocolat blanc

Les Palets *grandes origines*

Venezuela, Saint-Domingue,
Équateur, Sao Tomé...
C'est beaucoup plus que du chocolat
c'est un *voyage inoubliable* !



Boite de 240 g
4 recettes
16 Manons

~~16€20~~ **11€45***

Boite de 250 g
4 recettes
24 Rochers

~~21€90~~ **17€15***

Boite de 250 g
4 recettes
24 Palets

~~21€90~~ **17€15***

Les Dubaï Style *irrésistibles*

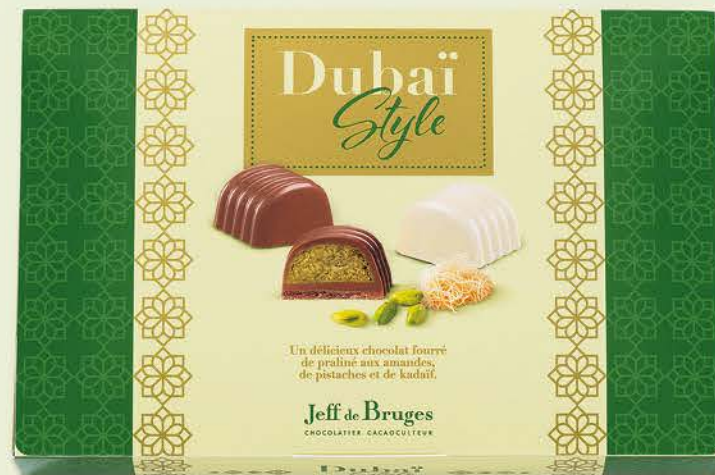
Succombez à la star du moment, le chocolat Dubaï Style. Un contraste entre la douceur légèrement fruitée du cacao avec l'élégance et le raffinement du praliné aux amandes associé à la pistache. Le kadaïf, comme une dentelle croustillante, apporte une touche aérienne à cette composition gourmande.



Boîte de 250 g
2 recettes - 12 chocolats au lait,
8 chocolats blancs

20 Dubaï Style

~~16€20~~ **11€45***



Les Divins Desserts *divinement surprenants*

Quand l'art de la pâtisserie s'unit à la finesse de la chocolaterie, chaque *Divin Dessert* devient une expérience gourmande unique. Laissez-vous emporter par une explosion de saveurs et de textures, où la gourmandise se mêle à l'inattendu.



CRÈME BRÛLÉE

Ganache de chocolat blanc à la vanille de Madagascar, chocolat au lait 35% de cacao et éclats de sucre ambré



TARTE CITRON

Ganache de chocolat blanc au citron, chocolat noir 60% de cacao et éclats de biscuits



FRAISIER

Crème au beurre à la fraise, 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 caramélisées



Boîte de 245 g
4 recettes

24 Divins Desserts

~~16€20~~ **11€45***



Les Giandujas *joyeux et fondants*



Nouvelle recette encore plus fondante !

Avec des éclats de noisettes torréfiées et des inclusions gourmandes, les nouveaux giandujas aux noisettes sont joyeusement et divinement fondants.



Gianduja
chocolat noir



Gianduja
framboise & meringue



Gianduja
pistache



Gianduja
chocolat au lait

Boîte en métal de 260 g
4 recettes
28 Giandujas
~~25€80~~ **20€50***



Boîte de 350 g
4 recettes
30 truffes de Bruxelles

~~29€50~~ **21€25***



Les Truffes *les trésors de Bruxelles*

Gourmandises incontournables des fêtes,
nos truffes de Bruxelles sont le fruit d'un *savoir-faire unique*.



Chocolat noir 60% de cacao
mangue et passion

Chocolat au lait 35% de cacao
Équateur

Chocolat noir 60% de cacao
Équateur

Chocolat noir 60% de cacao
et éclats de brownie

Coffret en métal de 360 g
28 recettes
30 chocolats

~~38€90~~ **28€90***



Les Chocolats *iconiques de Jeff*

Un élégant coffret *en métal* présentant une sélection
des recettes *les plus emblématiques* de notre maison.
Un coffret *chic et gourmand*.



Boîte de 285 g
4 recettes
26 Juliettes
~~26€40~~ **22€35***

Notre plantation nous offre un cacao généreux aux arômes intenses, fruités et floraux, révélés par un terroir d'exception.

Les Juliettes *des pétales de douceur*

Entre douce insolence et irrésistible gourmandise, les Juliettes dévoilent leurs pétales de plaisir.

JULIETTE IN THE CITY
Chocolat noir 60% de cacao, amande, noisette, raisins secs.

GRAINE DE JULIETTE
Chocolat au lait 35% de cacao, sésame, noisette caramélisée

JULIETTE ET TOM
Chocolat noir 60% de cacao, dés d'abricots secs, amandes caramélisées et morceaux de cerise

JULIETTE DES CHAMPS
Chocolat au lait 35% de cacao, amande, éclats de caramel d'Isigny et pop-corn

Les Gustaves *les chocolats biscuités*

Un chocolat délicat sublimé par de fabuleuses recettes de biscuits sablés au beurre.

BISCUIT NOISETTES
Chocolat au lait 35% de cacao

BISCUIT BROWNIE
Chocolat au lait 35% de cacao

BISCUIT CRANBERRIES
Chocolat noir 60% de cacao

BISCUIT VANILLE
Chocolat au lait 35% de cacao

Boîte de 325 g
4 recettes
24 Gustaves
~~24€70~~ **20€90***

Les Carrés *du bonheur à déguster*

4,5 g de chocolat seulement, ces petits carrés *recèlent bien des surprises*. Ils sont les compagnons de vos pauses gourmandes ou de votre café, *laissez-vous tenter !*



Nos chocolats sont garantis
100% pur beurre de cacao.

Boîte de 252 g
10 recettes
56 carrés de chocolat
~~30€00~~ **23€00***



Les Spécialités *indispensables*

Ces grands classiques font
toujours plaisir.



Boîte de 260 g
Orangettes
~~22€20~~ **17€50***



Boîte de 250 g
Marrons glacés
en morceaux
~~19€25~~ **16€90***



Boîte de 250 g
5 saveurs assorties
Pâtes de fruits
~~16€25~~ **14€55***





Chocolat au lait,
praliné et sucre pétillant.

Les Ours *adorable famille*

Elle est *très sympa* cette famille
en chocolat au lait et au praliné gourmand
avec *du sucre pétillant*.
Un petit délice à *emporter partout* !



Les Choco'Pralinés *inimitables*

*Indispensables à la magie
de Noël*. Ces recettes
inimitables plaisent aux *petits...*
comme aux *grands* !



Chocolat noir et
praliné aux noisettes
avec éclats de crêpe
dentelle

Chocolat noir
et praliné aux
amandes

Chocolat au lait
et gianduja aux
noisettes avec éclats
de fèves de cacao

Chocolat au lait
et praliné aux
noisettes avec
pépites de sucre
pétillant

Les Bombes *magiques* !

Au contact du lait chaud,
ces Pères Noël en chocolat
libèrent des petites guimauves
tendres et moelleuses !



CHOCOLAT AU LAIT
Guimauve et éclats de caramel

CHOCOLAT NOIR
Guimauve et pépites de chocolat

Sachet de 96 g
8 ours au praliné pétillant
~~7€60~~ 6€20*



Boîte de 280 g
4 recettes
Choco'Pralinés
~~20€60~~ 15€60*



Boîte de 200 g
2 recettes
4 Bombes Père Noël
~~16€95~~ 14€30*



Boule métal garnie de 64 g
de Choco'Pralinés et de
carrés de chocolat au lait

Boule de Noël

~~8€30~~ **6€55***



Les Sujets de Noël *la belle histoire*

Des figurines au praliné totalement
irrésistibles créent le sourire.

Boîte de 245 g
7 recettes au praliné
19 Sujets de Noël

~~17€90~~ **13€95***



Duo praliné et
caramel



Praliné et éclats de
bretzel



Praliné avec éclats de
crêpe dentelle



Praliné et éclats de
nougat



Praliné et éclats
de noisettes
caramélisées



Praliné et sucre
pétillant avec éclats
de framboise



Praliné tendre aux
noisettes



Les ours en guimauve *des merveilles de tendresse*

Sans aucun doute, *la qualité* de nos ours en guimauve
est *reconnue unanimement* par les petits comme par les grands.

Boîte de 375 g
Ours en guimauve enrobés
de chocolat au lait
40 ours classiques

~~23€70~~ **18€35***

Boîte de 320 g
Ours en guimauve et cœur
caramel enrobés de chocolat au lait
20 ours au caramel

~~23€70~~ **18€35***



Simple, joyeux, beau, Noël !



24 x 28 x 11 cm

*Indispensable
emballage
cadeau*

0€46*

*Prix de vente TTC maximum.

SAS CHOCOSUD
Salon de Provence

Laurent Petat
06 09 59 03 56
06 09 59 03 56

jeffdebrugessalon@chocosud.com
<https://salondeprovence-chocosud.jeffdebruges.fr>

9 cours Victor Hugo
13300 Salon-de-Provence

Commerçant indépendant
RCS SALON-DE-PROVENCE 421527334
Siret : 421 527 334 00021

Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

Retrouvez la liste des ingrédients des articles présentés dans ce catalogue sur notre site www.jeff-de-bruges.com, rubrique « Entreprises », ainsi que dans nos boutiques sur simple demande auprès de nos conseillers.