

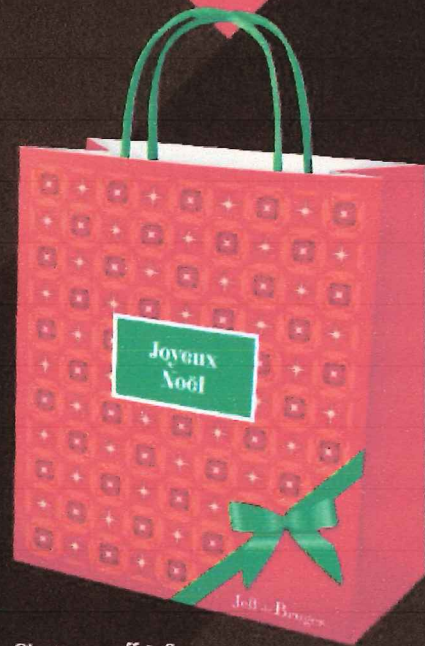
## Le sac

### Les 10 mini ballotins

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\*\*.

10 x 30 g net  
Soit 10 x 3 chocolats assortis

~~28,50 €~~ 21,20 €\*



C'est pour offrir ?  
Parce qu'un cadeau joliment présenté fait encore plus plaisir, pensez à commander vos sacs cadeaux.

[24 x 28 x 11 cm]

0,40 €\*



4

\*Prix de vente TTC maximum

\*\* Suggestion de présentation.

## Les chocolats



**Orphée**  
Duo praliné et mousse de chocolat noir



**Makassar**  
Ganache moelleuse de chocolat à la vanille de Madagascar



**Bruxelles Lait**  
Ganache moelleuse de chocolat au lait



**Anversois**  
Duo praliné et mousse de chocolat noir



**Bloc Gianduja**  
Gianduja, la recette originale



**Manon**  
Duo praliné et crème légère vanille et nougatine



**Feuille Lait**  
Praliné foncé aux noisettes



**Javanais**  
Praliné foncé aux pépites de framboise



**Tarte citron**   
Ganache de chocolat noir au citron, décor de chocolat blanc



**Pistachine**  
Pâte d'amandes saveur pistache



**Mogador**  
Praliné croustillant aux éclats de noisettes caramélisées et ses pépites d'abricot



**Café Cerrado**  
Ganache de chocolat noir au café Santos Cerrado du Brésil



**Bruges**  
Ganache de chocolat noir au caramel



**Trèfle Lait**  
Ganache de chocolat au lait au thé Earl Grey



**Liégeois**  
Duo praliné et mousse de chocolat noir au café



**Bruxelles Noir**  
Ganache onctueuse de chocolat noir




**Caracas**   
Ganache « brut de noir »



**Feuille Noir**   
Praliné intense aux noisettes



**Bûchette Noir**   
Ganache corsée de chocolat noir au cacao du Pérou



**Espelette**  
Ganache de chocolat au lait au caramel et au piment d'Espelette



**Maison de Jeff Noir**   
Praliné aux éclats d'amandes épicées de cannelle et de coriandre



**Jeff**  
Caramel filant à l'ancienne



**Ballotin Lait**  
Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées





**Maison de Jeff Lait**  
Praliné aux éclats de nougats



**Bûchette Lait**   
Praliné et meringue fondante



**Trèfle Noir**    
Praliné noisettes aux éclats de biscuits Amarelli



**Biscuiline Blanc**  
Praliné gianduja et riz soufflé



**Warren**  
Praliné et graines de sésame torréfiées et caramélisées



**Ballotin Noir**   
Praliné et éclats de noisettes caramélisées



**Marguerite**  
Praliné croustillant avec éclats de nougatine



**Biscuiline Lait**  
Praliné gianduja et riz soufflé



**Maison de Jeff Blanc**  
Praliné surprise aux éclats de sucre pétillant



**Harvey**   
Praliné onctueux et éclats de biscuits

## L'exigence de la Qualité

*Les Chocolats  
Avec des éclats croustillants,  
des fruits secs.*

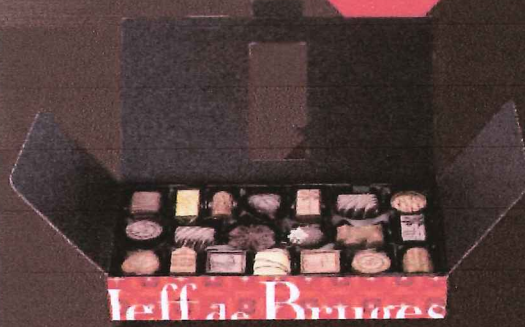
### Les Épicés *Aux épices, au café, au thé, au caramel.*

Nos recettes sont élaborées sans matières grasses végétales hydrogénées, sans OGM et sans huile de palme.

 **Chocolat avec gluten.**

Les autres chocolats peuvent contenir du gluten par contamination croisée dans nos ateliers.

# Chocolats Assortis



## Haute protection

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



**1 kg** net

24 recettes - 84 chocolats assortis

~~42,80 €~~ **29,95 €\***

**500 g** net

24 recettes - 42 chocolats assortis

~~21,40 €~~ **15,00 €\***

**250 g**

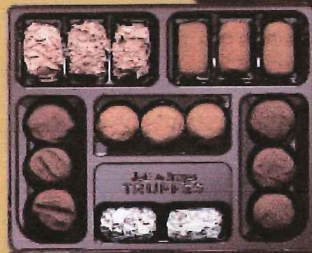
19 recettes - 21 chocolats assortis

~~10,70 €~~ **7,50 €\***

\*Prix de vente TTC maximum

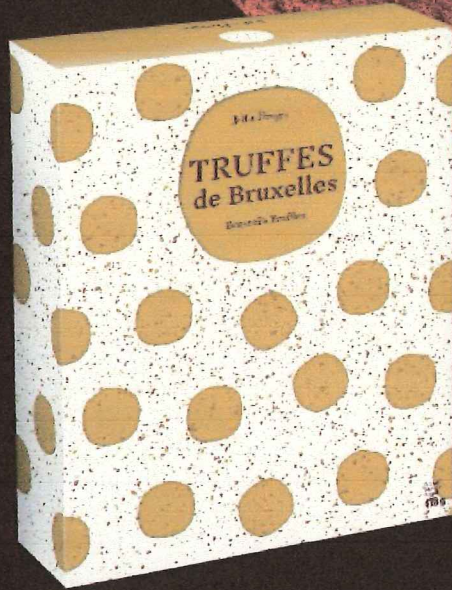
## Les truffes

La boîte  
410 g net  
5 recettes - 34 truffes assorties  
20,50 € **14,50 €\***



### Une fraîche idée

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



## Stars de Noël

Issues d'un savoir-faire unique, les truffes de Bruxelles sont moelleuses à cœur, généreuses et délicates. Elles s'invitent avec délice à vos tables de fêtes.

5  
saveurs  
uniques



**Truffe mandarine**  
Poudrée de cacao



**Truffe chocolat au lait**  
Poudrée de cacao



**Truffe pain d'épices**  
Enrobée de copeaux  
de chocolat blanc



**Truffe chocolat noir 70%**  
Poudrée de cacao extra noir



**Truffe caramel**  
Enrobée de copeaux  
de chocolat au lait

Le coffret prestige



## Le plaisir d'offrir...

Un superbe coffret, élégant, tendance et aux finitions très soignées. Edité **en série limitée**, ce coffret trouvera sa place dans tous les styles d'intérieur. A l'ouverture, on découvre une sélection unique de vos recettes de pralinés préférées parmi lesquelles le célèbre Cornet au gianduja !

Le coffret de pralinés  
360 g net  
15 recettes - 30 chocolats  
ou praliné assortis

~~29,50€~~ 22,70 €\*

\*Prix de vente TTC maximum

9

## Les spécialités



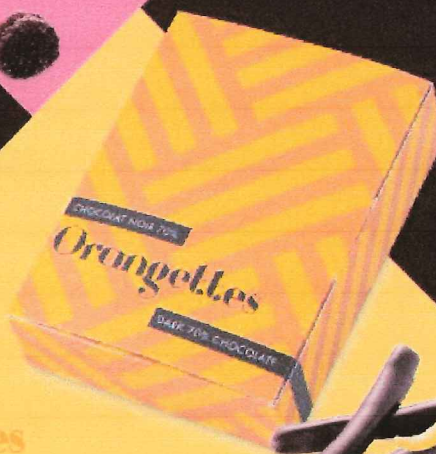
### Les Pâtes de Fruits en forme de fruits

Très généreuses en pulpe de fruits, ces pâtes de fruits aux formes plus vraies que nature vous surprendront par l'incroyable finesse de leurs saveurs.

260 g net  
5 saveurs assorties

~~12,00 €~~ 10,70 €\*

Vous aimez nos chocolats ? Vous allez adorer nos spécialités ! Jeff de Bruges met tout son savoir-faire au service des recettes traditionnelles des fêtes de fin d'année pour satisfaire le palais de tous les gourmands.



### Les Orangettes

Incontournables gourmandises des fêtes, vous fondrez pour l'alliance subtile de l'écorce d'orange confite délicatement enrobée d'un fin chocolat noir à 70% de cacao.

280 g net

~~15,00 €~~ 12,50 €\*

\*Prix de vente TTC maximum



## Les Marrons Glacés en morceaux

Et si vous vous laissez tenter par les marrons glacés en morceaux ? Le secret de leur succès : une saveur inimitable de châtaigne confite relevée de vanille Bourbon de Madagascar.

250 g net

~~14,90 €~~ 13,10 €\*



## Les Carrés

Ces fins carrés de chocolat sublimeront la dégustation de votre café et sauront accompagner avec délicatesse vos petits creux de la journée. Un pur plaisir chocolat...

Le coffret de 80 carrés  
360 g net

10 saveurs assorties

~~26,90 €~~ 20,40 €\*



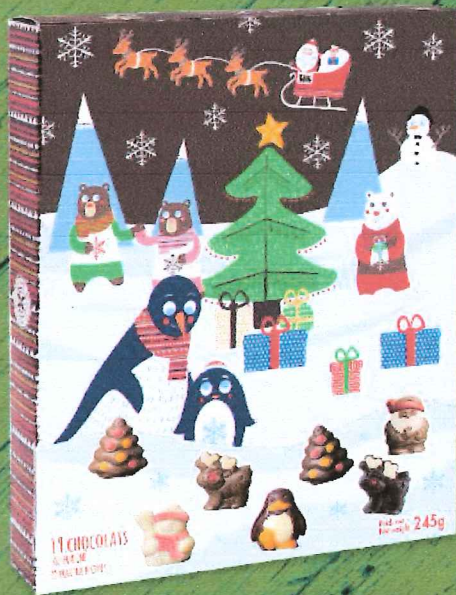
\*Prix de vente TTC maximum

||

Le coin des  
petits gourmets

## LES SUJETS DE NOËL

La boîte  
de 245 g net  
7 recettes - 19 sujets au praliné assortis  
13,00 € **10,00 €\***



## LES BOULES DE NOËL EN MÉTAL

La boule métal de 75 g net  
Garnie de pièces en chocolat  
au lait et de choco'pralinés  
~~7,45 €~~ **5,85 €\***

Praliné et  
sucre pétilant



Praliné  
tendre



Praliné aux éclats  
de noisettes



Praliné avec éclats  
de crêpe dentelle



Praliné et éclats  
de caramel  
d'Isigny



Praliné au  
pain d'épices



Praliné  
tendre







## LES CHOCO'PRALINÉS

L'étui de 320 g net  
4 recettes - 32 choco'pralinés assortis

~~15,85 €~~ 11,80 €\*

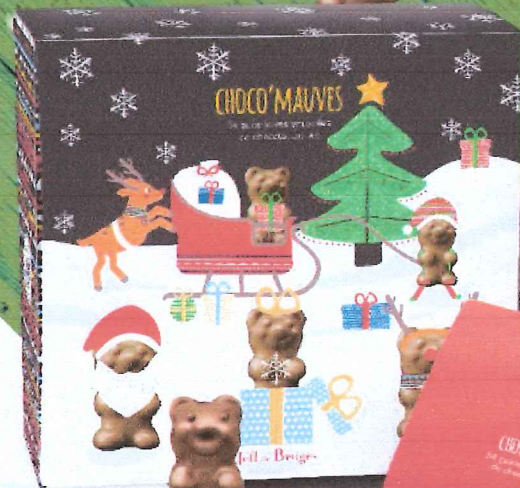


Chocolat noir,  
tendre gianduja

Chocolat au lait,  
praliné et  
sucre péillant

Chocolat noir,  
praliné rustiqué  
aux noisettes

Chocolat au lait,  
praliné et éclats de  
crêpe dentelle



## LES CHOCO' MAUVES

La boîte de 490 g net  
54 oursons guimauve enrobés  
de chocolat au lait

~~16,80 €~~ 12,75 €\*



\*Prix de vente TTC maximum