

CHERS PARENTS,

Et si le chocolat permettait de financer vos projets ?

À l'approche de Noël, les chocolatiers Jeff de Bruges vous proposent de participer, avec gourmandise, au financement des projets pédagogiques de l'école ou l'association périscolaire dont fait partie votre enfant.

Ainsi, en achetant les chocolats Jeff de Bruges, vous leur permettrez de réaliser des bénéfices sur le montant des ventes.

De quoi contribuer à financer sorties scolaires, matériel et jeux éducatifs, équipements sportifs... tout en offrant un cadeau savoureux à vos proches !

Plus d'informations sur notre site : www.programme-ecoles-jeffdebruges.fr

Comment procéder ?

Complétez le bon de commande

1 Complétez le bon de commande

2 Retournez-le à l'école accompagné du règlement (à l'ordre et à la date indiqués sur le bon de commande ou la note d'information transmise à votre enfant).

3 Les bénéfices contribueront au financement des projets pédagogiques de votre enfant.



UNE ENTREPRISE TRÈS FRANÇAISE

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

Mais nos principaux ateliers et nos maîtres chocolatiers sont installés en Belgique, berceau du chocolat.

Ainsi depuis sa création en 1986, Jeff de Bruges marie l'impertinence gastronomique à la française et la haute tradition chocolatière belge.

UNE ENTREPRISE TRÈS ENGAGÉE SUR TOUTES LES FORMES DE QUALITÉ



**Organisme génériquement modifié.

*Étude réalisée du 22 au 23 juin 2022 par OpinionWay auprès d'un échantillon représentatif de 1 057 personnes de la population française de 18 ans et plus, dans la catégorie des boutiques spécialisées dans la vente de chocolats.

Le plaisir d'ouvrir un ballotin de chocolats ne se raconte pas, il se déguste, avec des recettes savoureuses, mariant textures et contrastes.



QUALITÉ JEF DE BRIGES
TENUEUR EN
CACAO
MINIMUM
CHOCOLAT AU LAIT
35%
CHOCOLAT NOIR
60%
INGRÉDIENTS
D'ORIGINE NATURELLE

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

LES BALLOTINS DE CHOCOLATS ASSORTIS



BALLOTIN DE 250 G NET
21 CHOCOLATS ASSORTIS
21 RECETTES

~~13,900*~~
100 G = 5,56 €

11,50 €



BALLOTIN DE 500 G NET
42 CHOCOLATS ASSORTIS
25 RECETTES

~~27,080*~~
100 G = 5,56 €

23,00 €

LES BALLOTINS DE CHOCOLATS BLANCS, AU LAIT, NOIRS



BALLOTIN DE 500 G NET
42 CHOCOLATS AU LAIT
12 RECETTES

~~27,080*~~
100 G = 5,56 €

23,00 €

BALLOTIN DE 500 G NET
42 CHOCOLATS NOIRS
14 RECETTES

~~27,080*~~
100 G = 5,56 €

23,00 €



*Prix de vente TTC maximum.

LES TRUFFES DE BRUXELLES

Gourmandises incontournables des fêtes, les truffes sont le fruit d'un grand savoir-faire. Classiques ou avec une pointe de fantaisie, voici 4 recettes délicieusement indémodables.



BOITE DE 375 G NET
32 TRUFFES ASSORTIES
 4 RECETTES

~~25,00 €~~
 100 G = 6,72 €

23,00 €



LES ROCHERS AU PRALINÉ

Éclats croustillants,
 praliné fondant, finesse du chocolat
 d'enrobage (origine Équateur)...



Chocolat blanc
caramélisé

Chocolat blanc
36% de cacao

Chocolat au lait
60% de cacao

Chocolat noir
60% de cacao

BOITE DE 250 G NET
24 ROCHERS ASSORTIS
 4 RECETTES

~~19,40 €~~
 100 G = 7,76 €

18,00 €



LES SPÉCIALITÉS

Les grands classiques font toujours plaisir.
À offrir ou pour recevoir, ils accompagnent depuis toujours
les moments de fêtes.



18,00 €

BOITE DE 280 G NET
LES ORANGETTES

~~19,90 €~~

100 G = 7,00 €

L'alliance subtile de l'écorce d'orange
confite délicatement envelopée d'un fin
chocolat noir à 70% de cacao d'Équateur.



BOITE DE 240 G NET
**LES AMANDES ENROBÉES DE
CHOCOLAT**

~~19,90 €~~

100 G = 7,90 €

16,00 €

- Le plaisir incomparable des amandes
caramélisées envelopées de délicieux chocolat !
- Chocolat noir 60% de cacao
 - et glanduga moissettes
 - Chocolat au lait et râpé de noix de coco
 - Chocolat au lait et pépites de framboise



BOITE DE 250 G NET
**LES PÂTES DE FRUITS
5 SAVEURS ASSORTIES**

~~14,90 €~~

100 G = 5,94 €

14,00 €

Très généreuses en pulpe de fruits,
sans arômes artificiels, sans colorants,
ces pâtes de fruits vous surprendront
par l'inévitable finesse de leurs saveurs :
Fraise, poivre, abricot, mandarine,
cassis.



LES SUJETS DE NOËL AU PRALINÉ



Praliné et sucre pètilant
ou praliné tendre



Praliné avec éclats de noisettes torréfiées
ou praliné avec éclats de crêpe dentelle



Praliné et éclats de nougat
ou praliné et éclats de noisettes caramélisées



Duo praliné et caramel



BOÎTE DE 245 G NET
19 SUJETS AU PRALINÉ
ASSORTIS
7 RECETTES

14,00 €
~~16,20 €~~
100 G = 6,61 €

LES OURS EN GUMMAUVE

BOÎTE DE 415 G NET
44 OURS EN GUMMAUVE
ENROBÉS DE CHOCOLAT
AU LAIT

~~21,090 €~~
100 G = 5,28 €



BOÎTE DE 345 G NET
22 OURS EN GUMMAUVE ET
CŒUR CARAMEL ENROBÉS DE
CHOCOLAT AU LAIT

~~21,090 €~~
100 G = 6,35 €



Difficile de choisir
entre le classique
cœur gummauve
et la surprenante
gummauve au caramel !



LA BOULE DE NOËL EN MÉTAL

BOULE MÉTAL DE 64 G NET
GARNIE DE CHOCO-PRALINÉS
ET DE CARÉS DE CHOCOLAT
AU LAIT

~~8,000 €~~
100 G = 12,50 €

7,00 €

