

Catalogue Chocolats de Noël

Classe Découverte 2015

Jeff de Bruges
NATURELLEMENT CHOCOLAT

LES BALLOTINS DE CHOCOLATS ASSORTIS



Le ballotin de 250g
21 chocolats assortis



Le ballotin de 500g
42 chocolats assortis



Le ballotin de 1kg
84 chocolats assortis

LES CHOCOLATS NOIRS



Le ballotin de 500g
42 chocolats assortis

LES CHOCOLATS AU LAIT



Le ballotin de 500g
44 chocolats assortis

LES CHOCOLATS BLANCS



La boîte de 500g
42 chocolats assortis

Assortiment 250g

Jeff de Bruges

Manon

Duo praliné et crème légère vanille et nougatine

Belgian vanilla cream with croquant on a praline base



Bruges

Ganache de chocolat noir au caramel, noir 70%

Caramel flavoured dark chocolate ganache, dark 70%



Tarte citron

Ganache chocolat noir au citron

Dark chocolate ganache with lemon



Piccadilly

Praliné, crêpe dentelle et pépites de framboise

Praline with extra-fine crepe and raspberry chips



Feuille

Praliné noisettes lait ou noir 70%

Hazelnut praline milk or dark 70%



Harvey

Praliné et éclats de biscuits

Praline with biscuits pieces



Orphée

Duo praliné et mousse de chocolat noir

Praline and dark chocolate mousse



Bruxelles

Ganache chocolat au lait ou noir

Milk or dark chocolate ganache



Bûchette

Praliné et meringue

Praline and soft meringue



Maison de Jeff

Praliné et éclats de nougat

Praline with crunchy nougat



Trèfle

Praliné aux éclats de biscuits Amaretti, noir 70%

Praline with Amaretti biscuits chips, dark 70%



Saint Michel

Duo gianduja au riz soufflé et mousse caramel

Soft caramel mousse on a crispy gianduja base



Jeff

Caramel filant à l'ancienne Old-fashioned flowing caramel



Ballotin

Praliné éclats d'amandes

Praline with almond pieces



Biscutine

Praliné gianduja et riz soufflé

Praline with gianduja and puffed rice



Sévilana

Ganache aux pépites d'orange confite

Dark chocolate ganache with candied orange pieces



Bloc Gianduja

Gianduja, la recette originale

The original gianduja



Ballotin de 250 g net de chocolats assortis.

Assortiment 500g

Jeff de Bruges

Manon

Duo praliné et crème légère vanille et nougatine
Belgian vanilla cream with croquant on a praline base



Marguerite

Praliné croustillant aux fruits de la passion
Crispy praline with passion fruit hints



Orphée

Duo praliné et mousse de chocolat noir
Praline and dark chocolate mousse



Ballotin

Praliné éclats d'amandes
Praline with almond pieces



Maison de Jeff noir

Praliné et éclats d'amande, cannelle et coriandre, noir 70%
Praline with almond pieces and cinnamon and coriander hints, dark 70%



Piccadilly

Praliné, crêpe dentelle et pépites de framboise
Praline with extra-fine crepe and raspberry chips



Biscuitine

Praliné gianduja et riz soufflé
Praline with gianduja and puffed rice



Harvey

Praliné et éclats de biscuits
Praline with biscuits pieces



Tosca

Gianduja et mousse de chocolat au lait avec pépites de chocolat noir
Gianduja and milk chocolate mousse sprinkled with dark chocolate chips



Caracas

Ganache « brut de noir », noir 70%
Extra bitter dark chocolate ganache, dark 70%



Bûchette

Praliné et meringue
Praline and soft meringue



Feuille

Praliné noisettes lait ou noir 70%
Hazelnut praline milk or dark 70%



Bruges

Ganache de chocolat noir au caramel, noir 70%
Caramel flavoured dark chocolate ganache, dark 70%



Bruxelles

Ganache chocolat au lait ou noir
Milk or dark chocolate ganache



Tarte citron

Ganache chocolat noir au citron
Dark chocolate ganache with lemon



Maison de Jeff lait

Praliné et éclats de nougat
Praline with crunchy nougat



Trèfle

Praliné aux éclats de biscuits Amaretti, noir 70%
Praline with Amaretti biscuits chips, dark 70%



Warren

Praliné et sésame torréfié
Praline with roasted sesame seeds



Pistachine

Pâte d'amandes saveur pistache
Pistachio flavoured marzipan



Jeff

Caramel filant à l'ancienne
Old-fashion flowing caramel



Saint Michel

Duo gianduja au riz soufflé et mousse caramel
Soft caramel mousse on a crispy gianduja base



Sévilana

Ganache aux pépites d'orange confite
Dark chocolate ganache with candied orange pieces



Bloc Gianduja

Gianduja, la recette originale
The original gianduja



Ballotin de 500 g net de chocolats assortis.

Assortiment 1 kg

Jeff de Bruges

Ballotin

Praliné éclats d'amandes
Praline with almond pieces



Harvey

Praliné et éclats de biscuits
Praline with biscuits pieces



Feuille

Praliné noisettes lait ou noir 70%
Hazelnut praline milk or dark 70%



Maison de Jeff lait

Praliné et éclats de nougat
Praline with crunchy nougat



Jeff

Caramel filant à l'ancienne
Old-fashion flowing caramel



Bloc Gianduja

Gianduja, la recette originale
The original gianduja



Maison de Jeff noir

Praliné et éclats d'amande, cannelle et coriandre, noir 70%
Praline with almond pieces and cinnamon and coriander hints, dark 70%



Sévilana

Ganache aux pépites d'orange confite
Dark chocolate ganache with candied orange pieces



Bruges

Ganache de chocolat noir au caramel, noir 70%
Caramel flavoured dark chocolate ganache, dark 70%



Trèfle

Praliné aux éclats de biscuits Amaretti, noir 70%
Praline with Amaretti biscuits chips, dark 70%



Saint Michel

Duo gianduja au riz soufflé et mousse caramel
Soft caramel mousse on a crispy gianduja base



Marquerite

Praliné croustillant aux fruits de la passion
Crispy praline with passion fruit hints



Piccadilly

Praliné, crêpe dentelle et pépites de framboise
Praline with extra-fine crepe and raspberry chips



Caracas

Ganache « brut de noir », noir 70%
Extra bitter dark chocolate ganache, dark 70%



Bruxelles

Ganache chocolat au lait ou noir
Milk or dark chocolate ganache



Manon

Duo praliné et crème légère vanille et nougatine
Belgian vanilla cream with croquant on a praline base



Tosca

Gianduja et mousse de chocolat au lait avec pépites de chocolat noir
Gianduja and milk chocolate mousse sprinkled with dark chocolate chips



Orphée

Duo praliné et mousse de chocolat noir
Praline and dark chocolate mousse



Biscuitine

Praliné gianduja et riz soufflé
Praline with gianduja and puffed rice



Bûchette

Praliné et meringue
Praline and soft meringue



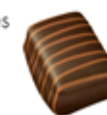
Tarte citron

Ganache chocolat noir au citron
Dark chocolate ganache with lemon



Pistachine

Pâte d'amandes saveur pistache
Pistachio flavoured marzipan



Ballotin de 1 kg net de chocolats assortis.

Chocolats au Lait 500g

Piccadilly

Praliné, crêpe dentelle et pépites de framboise

Praline with extra-fine crepe and raspberry chips



Ballotin

Praliné éclats d'amandes

Praline with almond pieces



Bûchette

Praliné et meringue

Praline and soft meringue



Feuille

Praliné noisettes

Hazelnut praline



Mandarin

Praliné et zeste d'orange confite

Praline with candied orange pieces



Warren

Praliné et sésame torréfié

Praline with roasted sesame seeds



Biscuitine

Praliné gianduja et riz soufflé

Praline with gianduja and puffed rice



Maison de Jeff

Praliné et éclats de nougat

Praline with crunchy nougat



Tosca

Gianduja et mousse de chocolat au lait avec pépites de chocolat noir

Gianduja and milk chocolate mousse sprinkled with dark chocolate chips



Trèfle

Ganache de chocolat au lait au thé Earl Grey

Milk chocolate ganache with Earl Grey tea



Jeff de Bruges



Bloc Gianduja

Gianduja, la recette originale

The original gianduja



Caracas

Praliné aux brisures de crêpe dentelle

Praline with bits of extra-fine crepe



Jeff

Caramel filant à l'ancienne

Old-fashioned flowing caramel



Bruxelles

Ganache chocolat au lait

Milk chocolate ganache



Ballotin de 500 g net de chocolats au lait

Chocolats Blancs 500g

Jeff de Bruges



Bloc Gianduja

Gianduja, la recette originale
The original gianduja



Scott

Praliné aux éclats de sucre pétillant
Praline with sparkling sugar crystals



Biscuitine

Praliné gianduja et riz soufflé
Praline with gianduja and puffed rice



Saint Michel

Duo gianduja au riz soufflé et mousse caramel
Soft caramel mousse on a crispy gianduja base



Liégeois

Duo praliné et mousse chocolat noir
Hazelnut praline and dark chocolate mousse



Javanais

Praliné noisettes et baies de cassis
Hazelnut praline with blackcurrent chips



Manon

Duo praliné et crème légère vanille et nougatine
Belgian vanilla cream with croquant on a praline base



Marguerite

Praliné et éclats de nougatine
Praline with crispy nougatine



Ballotin de 500 g net de chocolats blancs

Chocolats Noirs 500g

Jeff de Bruges



Harvey

Praliné et éclats de biscuits
Praline with biscuits pieces



Feuille

Praliné noisettes, noir 70%
Hazelnut praline, dark 70%



Bruxelles

Ganache chocolat noir
Dark chocolate ganache



Tarte citron

Ganache chocolat noir au citron
Dark chocolate ganache with lemon



Brasilia

Ganache au café Arabica et éclats de noisettes
Chocolate ganache with Arabica coffee and hazelnut bits



Ballotin

Praliné et éclats de noisettes caramélisées, noir 70%
Praline with hazelnut chips in bitter extra dark chocolate, dark 70%



Sévellana

Ganache aux pépites d'orange confite
Dark chocolate ganache with candied orange pieces



Bûchette

Ganache de chocolat noir au cacao du Pérou, noir 70%
Extra dark chocolate ganache with cocoa from Peru, dark 70%



Bruges

Ganache de chocolat noir au caramel, noir 70%
Caramel flavoured dark chocolate ganache, dark 70%



Trèfle

Praliné aux éclats de biscuits Amaretti, noir 70%
Praline with Amaretti biscuits chips, dark 70%



Pistachine

Pâte d'amandes saveur pistache
Pistachio flavoured marzipan



Maison de Jeff

Praliné et éclats d'amandes, cannelle et coriandre, noir 70%
Praline with almond pieces and cinnamon and coriander hints, dark 70%



Orphée

Duo praliné et mousse de chocolat noir
Praline and dark chocolate mousse



Caracas

Ganache « brut de noir », noir 70%
Extra bitter dark chocolate ganache, dark 70%



Flamingo

Ganache chocolat noir au pamplemousse rose
Pink grapefruit dark chocolate ganache



Ballotin de 500 g net de chocolats noirs

LES PÂTES DE FRUITS EN FORME DE FRUITS



260g
5 saveurs assorties

LES MARRONS GLACÉS EN MORCEAUX



250g

LES ORANGETTES



280g

LE COFFRET DE PRALINÉS EN MÉTAL



Le coffret métal 355g
30 chocolats

LES TRUFFES DE BRUXELLES



La boîte de 460g
38 truffes assorties

Pâtes de fruits

LES PÂTES DE FRUITS EN FORME DE FRUITS

Ingrédients : pulpe de fruits (fraise, abricot, poire, cassis, orange, pomme), sucre, glucose, gélifiant : pectine de pomme, acidifiant : acide citrique, arômes naturels des fruits.

A consommer rapidement après l'ouverture du film de protection.
Les tiges de fraise en plastique alimentaire ne sont pas comestibles.



Informations nutritionnelles	Pour 100g
Valeur énergétique	337 kcal / 1412 kJ
Protéines	0,4 g
Glucides	82,4 g
sucres	82,4 g
Matières grasses	0,3 g
acides gras saturés	< 0,1 g
Sel	< 0,1 g

Orangettes

LES ORANGETTES

Ecorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir 70% de cacao

Ingrédients : cacao, écorces d'orange confite 32% (écorce d'oranges, sucre, sirop de glucose), sucre, beurre de cacao, poudre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arômes.

Chocolat de couverture pur beurre de cacao.

Peut contenir des traces d'oeufs, de gluten, d'arachides, de sésame, de lait et de fruits secs à coque.



Informations nutritionnelles	Pour 100g
Valeur énergétique	476 kcal / 1984 kJ
Protéines	5,4 g
Glucides	47,0 g
sucres	18,7 g
Matières grasses	27,8 g
acides gras saturés	17,2 g
Sel	< 0,1 g

Marrons Glacés

LES MARRONS GLACÉS EN MORCEAUX

Ingrédients : marrons, sucre, sirop de glucose de blé, gousse de vanille bourbon de Madagascar, humectant E420, conservateur E202.

Conditionné sous atmosphère protectrice. A conserver au frais et au sec.



Informations nutritionnelles	Pour 100g
Valeur énergétique	291 kcal / 1233 kJ
Protéines	1,0 g
Glucides	65,9 g
sucres	45,6 g
Matières grasses	1,2 g
acides gras saturés	0,25 g
Sel	0,1 g

Coffret Métal Pralinés

Jeff de Bruges

Mandarin

Praliné et zeste d'orange confite
Praline with candied orange pieces



Warren

Praliné et sésame torréfié
Praline with roasted sesame seeds



Caracas lait

Praliné aux brisures de crêpe dentelle
Praline with bits of extra-fine crepe



Piccadilly

Praliné, crêpe dentelle et pépites de framboise
Praline with extra-fine crepe and raspberry chips



Feuille

Praliné noisettes lait ou noir 70%
Hazelnut praline milk or dark 70%



Bloc Gianduja

Gianduja, la recette originale
The original gianduja



Harvey

Praliné et éclats de biscuits
Praline with biscuits pieces



Ballotin

Praliné et éclats de noisettes caramélisées, noir 70%
Praline with hazelnut chips in bitter extra dark chocolate, dark 70%



Eden lait

Praliné aux éclats d'amandes caramélisées enrobé de chocolat au lait et de copeaux de chocolat blanc



Biscuitine lait

Praliné gianduja et riz soufflé
Praline with gianduja and puffed rice



Trèfle noir

Praliné aux éclats de biscuits Amaretti, noir 70%
Praline with Amaretti biscuits chips, dark 70%



Maison de Jeff noir

Praliné et éclats d'amandes, cannelle et coriandre, noir 70%
Praline with almond pieces and cinnamon and coriander hints, dark 70%



Cornet doré

Gianduja tendre, noisettes et amandes
Our signature hazelnut and almond gianduja



Marguerite blanc

Praliné et éclats de nougatine
Praline with crispy nougatine



Assortiment de pralinés - 355 g net

Truffes de Bruxelles

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



**Truffe Macaron
Enrobée de paillettes
de chocolat noir**



**Truffe
Chocolat au lait
Poudrée de cacao**



**Truffe Caramel
Enrobée de paillettes
de chocolat au lait**



**Truffe
Pain d'épices
Enrobée de paillettes
de chocolat blanc**



LES SUJETS DE NOËL AU PRALINÉ



Le ballotin de 245g
19 sujets au praliné assortis

LES BOULES DE NOËL AU PRALINÉ



La boîte de 330g
33 boules au praliné assorties

LA BOULE DE SAPIN EN MÉTAL



La boule métal 75g
Garnie de pièces en chocolat au lait et de boules au praliné

LES CHOCO'MAUVES



La boîte de 520g net
54 oursons guimauve enrobés de chocolat au lait

Sujets de Noël



Praliné moelleux avec éclats de nougat



Praliné tendre aux noisettes



Praliné et éclats de noisettes



Praliné aux éclats de caramel à l'igly



Duo praliné et caramel



Praliné avec éclats de crêpe croustille



Praliné avec sucre pétillant

Boules Praliné

**Praliné
nougat**



**Praliné
et caramel à la
fleur de sel**



**Praliné sucre
pétillant**



**Praliné
noisettes**



Boules Sapin

LA BOULE DE SAPIN EN MÉTAL

Pralines assorties, chocolat noir.

Ingrédients : pâte de cacao, sucre, amandes, noisettes, matières grasses végétales (dans le fourrage), crème de lait, poudre de cacao dégraissé, sirop de glucose, beurre concentré (lait), beurre de cacao, beurre (lait), caramel (sirop de glucose et fructose, huiles végétales, lait condensé sucré, eau, stabilisant : glycérol végétal, émulsifiant : monostéarate de glycérol végétal, E473, sel, arômes), lait entier en poudre, stabilisateur : glycérol végétal, biscuits (farine de blé, sucre, huile et graisse végétales, fleur de soja, sirop de sucre candi, poudre à lever : E500ii, sel, cannelle), stabilisant : sorbitol, émulsifiant : lécithine de soja, arômes, éclats de biscuits «Amaretti» (sucre, amidon de blé, farine de blé, amandes d'abricots amères, blanc d'œuf, colorant : E150b, arôme, poudre à lever : bicarbonate d'ammonium), meringue (sucre, blanc d'œuf, amidon de blé, arômes), orange confite (zeste d'orange, sucre, sirop de glucose et de fructose), dextrose, café, extrait sec de citron, cannelle, coriandre, extrait sec de pamplemousse, huile végétale, enzyme : invertase, acidifiant : acide citrique, colorants : E141, E160c, E120, E161b.

Chocolat de couverture pur beurre de cacao.

Chocolat extra noir : cacao 70% minimum. Chocolat noir : cacao 52% minimum.

Chocolat au lait : cacao 30% minimum. Chocolat blanc : cacao 25% minimum.

Les recettes contiennent du lait, des noisettes, des amandes, du blé, du soja, des œufs, du gluten de blé. Elles peuvent contenir des traces d'autres fruits secs à coque non mentionnés dans la liste d'ingrédients, de cacahuètes et de sésame.



Informations nutritionnelles	Pour 100g
Valeur énergétique	525,3 kcal / 2195,7 kJ
Protéines	6,7 g
Glucides	41,0 g
sucres	35,4 g
Matières grasses	35,3 g
acides gras saturés	19,9 g
Sel	0,02 g

Choco' Mauves

LES CHOCO'MAUVES

Oursons en guimauve fantaisie enrobés de chocolat au lait

Ingrédients : sirop de glucose-fructose, chocolat au lait 30% (sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme), sirop de glucose, sucre, gélatine, arôme.

Contient : lait, soja.



Informations nutritionnelles	Pour 100g
Valeur énergétique	406 kcal / 1712 kJ
Protéines	3,7 g
Glucides	73,8 g
sucres	57,9 g
Matières grasses	10,5 g
acides gras saturés	6,5 g
Sel	0,08 g