Empresas y colectividades

NAVIDAD 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
JEFF DE BRUGES
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR
40 ANS
DE PASSION ET
DE SAVOIR-FAIRE
PROXIMITÉ
495 MAGASINS
À VOTRE SERVICE
MARQUE
PRÉFÉRÉE*
des
Français®
DEPUIS
2022
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.


ALGO MUY ESPECIAL
Este catálogo presenta nuestra
colección de Navidad para comités
de empresa, pedidos conjuntos y
regalos corporativos.
Jeff de Bruges



Las cajas *de la felicidad*

con bombones surtidos

CACAO DE NOTRE PLANTATION

Controlamos nosotros mismos

la fermentación
de nuestros granos de cacao
para garantizar
la mejor
variedad de aromas
de nuestros chocolates.



21 bombones surtidos y 21 recetas

Caja de 250 g



42 bombones surtidos y 25 recetas

Caja de 500 g

84 bombones surtidos y 25 recetas

Caja de 1 kg



Las cajas
una selección exclusiva

Rellenas exclusivamente
de bombones de chocolate negro
o con leche, o también
de chocolate blanco...
Estas cajas son
el regalo preferido
de los expertos.

Caja de 500 g y 14 recetas

42 bombones de chocolate negro

Nuestros chocolates negros contienen como mínimo un
60 % de cacao



BAGATELLE
Dúo de coulis de frambuesa y praliné con trozos de maíz



PETIT MERINGUE CHOCOLATE
Suprême de chocolatee negro y su merengue y trozos de granos de cacao





BRUXELLES
Ganache intensa de chocolate negro con cacao de Perú



BRUGES
Ganache de chocolate negro y caramelo fundente



ECUADOR
Ganache de chocolate negro con cacao de Ecuador



FEUILLE
Praliné intenso de avellanas



TRÈFLE
Praliné cremoso de almendras con trocitos de crumble



YUZU
Dúo de praliné aromatizado con jengibre y un coulis de limón y yuzu



PISTACHINE
Pasta de almendras y pistachos con trozos de pistachos



SEVILLANA
Ganache de chocolate negro y virutas de naranja confitada



CRÈME BRÛLÉE
Ganache de chocolate blanco con vainilla de Madagascar y trozos de azúcar caramelizado



MAISON DE JEFF
Praliné de almendras con trozos de turrón de miel



BALLOTIN
Praliné con trozos de avellanas tostadas y caramelizadas



MAISON DE JEFF
Praliné con trozos de almendras, especiado con canela y cilantro



ORPHÉE
Dúo de praliné y mousse de chocolatee negro



PETIT MERINGUE CAFÉ
Supremo de chocolate negro al café con su merengue



EDUARDO
Ganache de chocolate con leche y coulis de fruta del cacao, con trozos de granos de cacao



FEUILLANTINE
Praliné de gianduja y migas de crêpe dentelle

Caja de 500 g y 8 recetas

42 bombones de chocolate blanco





MAISON DE JEFF
Praliné de almendras con trozos de almendras caramelizadas y miel



JEFF
Praliné crujiente con trozos de frambuesa y nueces pecanas



BALLOTIN
Supremo de chocolate negro con trozos de granos de cacao



BISCUITINE
Praliné de gianduja y arroz inflado



LIÉGEOIS
Gianduja y mousse de chocolate negro al café espresso



MANON
Dúo de praliné de avellanas y crema ligera de vainilla, con trozos de avellanas caramelizadas



PAGODE
Ganache de chocolate negro con cacao de Ecuador



ANVERSOIS
Dúo de gianduja y mousse de chocolate negro



JEFF
Caramelo líquido tradicional



PETIT MERINGUE GROSEILLE
Supremo de chocolate negro con grosella y su merengue, trozos de galleta



TRÈFLE
Ganache de chocolate con leche con té Earl Grey



FEUILLE
Praliné suave de avellanas



BALLOTIN
Praliné con trozos de almendras caramelizadas y saladas



BLOC GIANDUJA
Gianduja fundente de avellanas



BÛCHETTE
Praliné con trozos de merengue



BRUXELLES
Ganache cremosa de chocolate con leche con cacao de Madagascar



SAMALI
Ganache de chocolate con leche con fruta de la pasión

Caja de 500 g y 13 recetas

42 bombones de chocolate con leche

Nuestros chocolates con leche contienen como mínimo un 35 % de cacao



Los Manons
dulces y tiernos

La gran tradición
del chocolate belga.
Para quienes disfrutan de las texturas cremosas
y delicadas.



Crema de mantequilla a la vainilla
con una avellana caramelizada



Crema de mantequilla de avellanas y praliné de avellanas, chocolate con leche con un 35 % de cacao y trozos de avellanas tostadas



Dúo de praliné de avellanas y crema de mantequilla al café con una avellana caramelizada



Dúo de crema de mantequilla de pistachos y praliné de avellanas con trozos de semillas de calabaza, chocolate negro con un 60 % de cacao y trozos de pistacho



Praliné de avellanas con trozos de almendras, chocolate negro con un 60 % de cacao



Praliné de avellanas con trozos de almendras, chocolate con leche con un 30 % de cacao



Praliné de avellanas con trozos de almendras, chocolate blanco caramelizado



Praliné de almendras con trozos de almendras y chocolate blanco

Los Rochers
imprescindibles de praliné

El praliné crujiente
de esta receta la ha convertido
en un gran clásico
de nuestra casa.

Los Palets
de grandes orígenes

Venezuela, Santo Domingo,
Ecuador, Santo Tomé...
Mucho más que chocolate:
¡un viaje inolvidable!



Ganache de chocolate negro con cacao afrutado de Santo Domingo, chocolate con leche con un 30 % de cacao



Ganache aromática de chocolate negro con cacao de Ecuador, chocolate blanco caramelizado



Ganache intensa de chocolate negro con cacao de Venezuela, chocolate negro con un 70 % de cacao



Potente ganache de chocolate negro con cacao de Santo Tomé, chocolate blanco

caja de 240 g
4 recetas
16 Manons

Caja de 250 g
4 recetas
24 Rochers



Caja de 250 g
4 recetas
24 Palets

Los Dubaï Style
irresistibles

Déjate conquistar por el producto estrella del momento:
el chocolate Dubaï Style. Un contraste
entre la suavidad ligeramente afrutada
del cacao y la elegancia y el refinamiento del
praliné de almendras combinado con pistacho.
El kadaif, como un encaje
crujiente, aporta
un toque ligero
a esta combinación
deliciosa.



Caja de 250 g
2 recetas: 12 bombones de chocolate con leche,
8 bombones de chocolate blanco

20 Dubaï Style





CRÈME BRÛLÉE
-
Ganache de chocolate blanco a la vainilla de Madagascar, chocolate con leche con un 35 % de cacao y trozos de azúcar caramelizado

TARTA DE LIMÓN
-
Ganache de chocolate blanco al limón, chocolate negro con un 60 % de cacao y trozos de galleta

FRAISIER
-
Crema de mantequilla de fresa, chocolate negro con un 60 % de cacao y trozos de gallera

PARIS-BREST
-
Crema de mantequilla de avellanas y praliné, chocolate negro con un 60 % de cacao y trozos de avellanas caramelizadas

Los Divins Desserts
divinamente sorprendentes

Cuando el arte de la pastelería se une
a la delicadeza de la chocolatería,
cada Divin Dessert se convierte en
una experiencia gastronómica única.
Déjate llevar por
una explosión de sabores
y texturas, donde el placer
se mezcla con lo inesperado.

Caja de 245 g
4 recetas

24 Divins Desserts



Los Giandujas
alegres y fundentes



¡Nueva receta, aún más cremosa!

Con trozos de avellanas tostadas y deliciosos ingredientes, los nuevos giandujas de avellana son extraordinariamente suaves y fundentes.



Gianduja chocolate negro



Gianduja pistacho



Gianduja frambuesa y merengue



Gianduja chocolate con leche

Caja metálica de 260 g
4 recetas

28 Giandujas



Caja de 350 g
4 recetas

30 trufas de Bruselas



Las Trufas

los tesoros de Bruselas

Delicias imprescindibles de las fiestas,
nuestras trufas de Bruselas son fruto de una maestría única.



Chocolate negro con un 60 % de cacao
mango y maracuyá

Chocolate con leche con un 35 % de cacao
Ecuador

Chocolate negro con un 60 % de cacao
Ecuador

Chocolate negro con un 60 % de cacao
y trozos de brownie

Estuche metálico de 360 g
28 recetas

30 bombones



Los chocolates

más emblemáticos de Jeff

Un elegante estuche metálico que presenta una selección
de las recetas más emblemáticas de nuestra casa.
Un estuche elegante y delicioso.





Caja de 285 g
4 recetas
26 Juliettes

Nuestra plantación nos ofrece un cacao generoso, con aromas intensos y afrutados y florales, realzados por un terruño excepcional.

Las Juliettes
pétalos de dulzura

Entre una suave insolencia e irresistible tentación, las Juliettes desvelan *sus pétalos de placer.*



JULIETTE IN THE CITY
Chocolate negro con un 60 % de cacao, almendra, avellana y pasas.



GRAINE DE JULIETTE
Chocolate con leche con un 35 % de cacao, sésame, avellana caramelizada



JULIETTE ET TOM
Chocolate negro con un 60 % de cacao, dados de albaricoque seco y almendras caramelizadas y trozos de cereza



JULIETTE DES CHAMPS
Chocolate con leche con un 35 % de cacao, almendra, trozos de caramelo de Isigny y palomitas de maíz

Los Gustaves
los chocolates con galleta

Un chocolate delicado realzado por unas exquisitas recetas de galleta de galletas de mantequilla.



GALLETA DE AVELLANAS
Chocolate con leche con un 35 % de cacao



GALLETA BROWNIE
Chocolate con leche con un 35 % de cacao



GALLETA DE ARÁNDANOS
Chocolate negro con un 60 % de cacao



GALLETA DE VAINILLA
Chocolate con leche con un 35 % de cacao

Caja de 325 g
4 recetas
24 Gustaves



Los Cuadraditos
para disfrutar

Con solo 4,5 g de chocolate, estos pequeños cuadrados esconden muchas *sorpresas. Son el acompañamiento perfecto para tus pausas golosas* o para tu café. ¡Déjate tentar!



Nuestros chocolates garantizan 100 % manteca pura de cacao.

Caja de 252 g
10 recetas
56 cuadrados de chocolate



Las especialidades
imprescindibles

Estos grandes clásicos siempre son un acierto.



Caja de 260 g

Tiras de naranja confitada





Caja de 250 g
Castañas confitadas
en trozos



Caja de 250 g
5 sabores surtidos
Gominolas de fruta



Chocolate con leche,
praliné y azúcar chispeante.

Los Ositos
una familia adorable

Esta simpática familia de chocolate
con leche y delicioso praliné
con azúcar chispeante.
¡Una pequeña delicia para llevar a todas partes!

CACAO DE NOTRE PLANTATION

Los Choco'Pralinés
inimitables

Imprescindibles para la magia de la Navidad. Estas recetas
únicas gustan a los más pequeños...
¡y también a los mayores!



Chocolate negro y praliné de avellanas con trozos de crêpe dentelle

Chocolate negro y praliné de almendras

Chocolate con leche y gianduja de avellanas con trozos de granos de cacao

Chocolate con leche y praliné de avellanas con cristales de azúcar chispeante

Las bombas
mágicas

Al entrar en contacto con la leche caliente,
estos Papá Noel de chocolate
liberan pequeñas nubes de azúcar
tiernas y esponjosas.

CACAO D'AFRIQUE DE L'OUEST



CHOCOLATE CON LECHE
Nube de azúcar con trozos de caramelo

CHOCOLATE NEGRO
Nube de azúcar con pepitas de chocolate

Sachet de 96 g
8 ours au praliné pétillant

Boîte de 280 g
4 recettes
Choco'Pralinés



Boîte de 200 g
2 recettes
4 Bombes Père Noël



Bola metálica rellena con 64 g
de Choco'Pralinés y
cuadraditos de chocolate con leche

Bola de Navidad





CACAO DE NOTRE PLANTATION

Las figuras de Navidad
una bonita historia

Estas irresistibles figuras de praliné
dibujan sonrisas.

Caja de 245 g
7 recetas de praliné

19 figuras de Navidad



Dúo de praliné y caramelo
Praliné con trozos de pretzel
Praliné con trozos de crêpe dentelle
Praliné con trozos de turrón
Praliné con trozos de avellanas caramelizadas
Praliné y azúcar chispeante con trozos de frambuesa
Praliné suave de avellanas



Los ositos de nube
una maravilla de ternura

La calidad de nuestros ositos de nube de azúcar, sin duda,
es reconocida por unanimidad tanto por pequeños como por mayores.

caja de 375 g
Ositos de nube bañados
en chocolate con leche

40 ositos clásicos

caja de 320 g
Ositos de nube con corazón
de caramelo, bañados en chocolate con leche

20 ositos de caramelo



CACAO D'AFRIQUE DE L'OUEST

¡Una Navidad sencilla, alegre y bonita!



24 x 28 x 11 cm

Embalaje
de regalo
imprescindible

Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

Consulta la lista de ingredientes de los productos presentados en este catálogo en nuestra web www.jeff-de-bruges.com, sección «Empresas», o en nuestras tiendas, solicitándola a nuestro personal.

www.jeff-de-bruges.com

DISEÑO: LES BONS FAISEURS · REALIZACIÓN: STUDIO CREART 2024 · CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS: NICOLAS RICHEZ · IMÁGENES NO CONTRACTUALES · HASTA AGOTAR EXISTENCIAS.

PEFC