

The background of the entire page is a detailed botanical illustration in a painterly style. It features various tropical plants, including large, broad leaves in shades of green and blue, and several large, dark, ribbed seed pods or fruits. The overall color palette is rich and earthy, with deep blues, greens, and browns.

Jeff de Bruges

NATURELLEMENT CHOCOLAT

ÉCHO DES TROPIQUES

25 | 26



JEFF DE
BRUGES,
UNE HISTOIRE
DE DOUCEUR
ET DE PASSION











































INGRÉDIENTS
D'ORIGINE NATURELLE

CHOCOLAT AU LAIT
35%
min.
CACAÔ

CHOCOLAT NOIR
60%
min.
CACAÔ

CHOCOLATS BLANCS

Parce que nous ne transigeons pas avec la qualité, nos recettes sont élaborées sans matières grasses végétales hydrogénées, sans OGM et sans huile de palme.



ANVERSOIS
Duo gianduja et mousse de chocolat noir



BISCUITINE
Praliné gianduja et riz soufflé



MAISON DE JEFF
Praliné avec des éclats de biscuits et une pointe de sel de Guérande



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



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



LIÉGEOIS
Gianduja et mousse de chocolat noir au café expresso



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



PAGODE
Ganache de chocolat noir au cacao d'Équateur

CHOCOLATS AU LAIT



MAISON DE JEFF
Praliné aux éclats de nougat



JEFF
Caramel filant à l'ancienne



PETITE MERINGUE MANGUE
Suprême de chocolat à la mangue et sa meringue croustillante



TRÈFLE
Ganache de chocolat au lait au thé Earl Grey



SAMALI
Ganache de chocolat au lait aux fruits de la passion



WARREN
Praliné et graines de sésame torréfiées et caramélisées



FEUILLANTINE
Praliné gianduja et émietté de crêpe dentelle



FEUILLE
Praliné tendre aux noisettes



BALLOTIN
Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées



BÛCHETTE
Praliné et meringue fondante



BRUXELLES
Ganache onctueuse de chocolat au lait au cacao de Madagascar



BLOC GIANDUJA
Gianduja, la recette originale



CAFETERO
Tendre praliné aux noisettes et aux éclats de café force "ristretto"

CHOCOLATS NOIRS



ORPHÉE
Duo praliné et mousse de chocolat noir



BALLOTIN
Praliné et éclats de noisettes caramélisées



TRÈFLE
Praliné noisettes et éclats de biscuits Amaretti



SÉVILLANA
Ganache de chocolat noir au café et sa meringue croustillante



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



BRUXELLES
Ganache corsée de chocolat noir au cacao du Pérou



BRUGES
Ganache de chocolat noir et caramel fondant



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



PETITE MERINGUE CHOCOLAT
Suprême de chocolat noir au café et sa meringue croustillante



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



CABOCHON
Duo gianduja et ganache de chocolat au lait et au caramel au beurre salé



ECUADOR
Ganache intense de chocolat noir au cacao d'Équateur



HARVEY
Praliné onctueux et éclats de crumble



PETITE MERINGUE CITRON
Suprême de chocolat noir au citron et sa meringue croustillante



FEUILLE
Praliné intense aux noisettes

Organismes Génétiquement Modifiés.





Des ingrédients rigoureusement sélectionnés par nos maîtres chocolatiers



Un savoir-faire qui enrichit la tradition d'un geste d'audace



Une haute teneur en cacao dans notre chocolat de couverture



Une réalisation de chocolats aux textures légères, pralinées fondantes ou croustillantes

Services proposés par Jeff de Bruges

PERSONNALISATION DE VOS CADEAUX

Nous pouvons personnaliser les rubans à votre logo.

CARTE DE VOEUX

Joignez un message personnalisé à chacun de vos cadeaux.

LIVRAISON

La livraison de colis par nos soins avec un suivi personnalisé de vos commandes.

DEVIS ET COMMANDE

Demandez votre devis personnalisé. Pour chaque collection, nous proposons plusieurs autres contenants, n'hésitez pas à contacter nos conseiller(e)s de vente pour plus d'informations.

Tous nos prix sont en TTC.

Réalisation

PHOTOGRAPHIE, DIRECTION ARTISTIQUE, ET POST-PRODUCTION



Omar Tajmouati

DESIGN ET DIRECTION ARTISTIQUE DU CATALOGUE

IMPRESSION DU CATALOGUE



Nos points de vente

255, Boulevard Ghandi Casablanca

Marjane Mall Californie Casablanca

37 Rue du Marché, MAARIF, Casablanca

SELA PARK Casablanca. Centre commercial Carrefour
Almaz. Rond-point Almaz. Magasin B25 Casablanca

Contact

Ghandi 05 22 23 36 77

Maarif 05 22 23 74 69

Nos commerciaux

Mahassine Iraki 06 62 77 27 33

Karima 06 66 35 39 27

Btissam 06 62 06 22 62

Zineb 06 56 88 20 72

Aicha 06 98 32 99 75

Souad 06 42 07 08 86

Hind 06 63 66 37 81

Manal 06 34 93 11 12

Bouchra 06 66 82 28 38

Fettah 06 66 56 46 14

Mehdi 06 42 09 85 98

Nadia 06 03 00 90 72