



NOËL 2025

BON DE COMMANDE
à retourner à l'Amicale
jusqu'au 12 novembre

accompagné de votre règlement par chèque
à l'ordre de "Amicale chu"



Jeff de Bruges

CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

LES BALLOTINS

DE CHOCOLATS ASSORTIS



BALLOTIN DE 250 G NET
21 CHOCOLATS ASSORTIS
21 RECETTES

16€20 **11€45***



BALLOTIN DE 300 G NET
42 CHOCOLATS ASSORTIS
25 RECETTES

32€40 **22€80***



BALLOTIN DE 1 KG NET
84 CHOCOLATS ASSORTIS
25 RECETTES

64€80 **45€35***



Tous les chocolats sont placés dans un ballotin en papier recyclé à 100% et bien protégé par un papier d'emballage en papier.

Les prix finaux sont le prix de vente TTC mentionné en boutique. *Voir de notre TTC mentionné.

BALLOTIN DE 300 G NET
42 CHOCOLATS BLANCS
8 RECETTES

32€40 **22€80***



LES BALLOTINS DE CHOCOLATS BLANCS, AU LAIT, NOIRS



BALLOTIN DE 300 G NET
42 CHOCOLATS AU LAIT
12 RECETTES

32€40 **22€80***



BALLOTIN DE 300 G NET
42 CHOCOLATS NOIRS
14 RECETTES

32€40 **22€80***



- CHOCOLAT BLANC 35 % M.L.** Boîte d'un assortiment de chocolat blanc avec éclats de noix.
- CHOCOLAT NOIR 60 % CACAO** Boîte d'un assortiment de chocolat noir et de cacao.

Prix indicatif pour une boîte de 300 g.



Prix indicatif pour une boîte de 300 g.



BOITE DE 250 G NET
24 PALETS ASSORTIS
4 RECETTES
21€90 **17€15***

LES PALETS AUX CACAO DE GRANDES ORIGINES

Venezuela, Saint-Domingue, Équateur, San Tomé.

Une invitation au voyage vers les plus belles origines du cacao.

Ganache de chocolat noir au sésame fruité de Saint-Domingue, chocolat au lait 36% de cacao.



Ganache aromatique de chocolat noir au cacao d'Équateur, chocolat blanc caramélisé.



Ganache croquante de chocolat noir au cacao de San Tomé, chocolat noir 70% de cacao.



Poivrade gourmande de chocolat noir au cacao de San Tomé, chocolat blanc.



Tarif publicitaire avec les prix de vente TTC indiqués en branche. *Prix de vente TTC minimum.



Rocher aux noisettes et éclats d'amandes, chocolat noir 60% de cacao.

Rocher aux noisettes et éclats d'amandes, chocolat au lait 33% de cacao.

Rocher aux noisettes et éclats d'amandes, chocolat blanc caramélisé.

Rocher aux amandes et éclats d'amandes, chocolat blanc.

LES ROCHERS AU PRALINE

Éclat croquant, praliné ultra fondant, finesse de chocolat d'enveloppe... Les rochers sont les grands classiques de notre maison.

BOITE DE 250 G NET
24 ROCHERS ASSORTIS
4 RECETTES
21€90 **17€15***



BOITE DE 240 G NET
16 MANONS
4 RECETTES
16€20 **11€45***

LES MANONS TENDREMENT CRÉMEUX

La crème de la crème des recettes de chocolat belge.
Pour les amateurs de chocolats onctueux.

Crème au beurre à la noix et sa crème caramélisée



Duo gianduja et noisette, crème au beurre chocolat noir, chocolat noir 60% de cacao

NOUVEAUTÉ 2020
Duo praliné noisette, crème au beurre au celté et sa crème caramélisée



BOITE DE 350 G NET
50 TRUFFES ASSORTIES
4 RECETTES
29€50 **21€25***



LES TRUFFES DE BRUXELLES

Gourmandises incontournables des fêtes,
nos truffes de Bruxelles sont le fruit d'un savoir-faire unique.

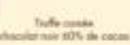
Truffe gourmande de chocolat noir 60% de cacao et Amaretto de biscuit breveté

Truffe ambrée chocolat au lait 22% de cacao

NOUVEAUTÉ 2020
Truffe intense chocolat noir 60% de cacao et citron follement



Truffe croquante chocolat noir 60% de cacao





LES CARRÉS

Ces petits carrés de chocolat de 4,5 g réservent bien des surprises. Pour les pauses gourmandes ou pour accompagner le thé ou le café, laissez-vous tenter !

BOÎTE DE 232 G NET
56 CARRÉS DE CHOCOLAT
ASSORTIS
10 SAVEURS

~~29€50~~ **22€80***



BOÎTE EN MÉTAL DE 260 G
28 GIANDUJAS
AUX 2 NOISETTES
4 RECETTES
~~25€75~~ **20€50***

LES GIANDUJAS AUX DEUX NOISETTES

Imaginez notre fameux giandujo dans lequel sont plongées, pour une fois, deux noisettes entières. Voici l'alliance unique du croquant et du fondant !



*Hors grande distribution et hors prix de vente TTC minimum en boutique. Hors de vente TTC minimum.



LES BOMBES DE CHOCOLAT CHAUD

Magique ! Au contact du lait chaud, ces Pères Noël révèlent leur cœur choco-fondant et libèrent des petites gourmandises tendres et roulées.

BOÎTE DE 200 G NET
4 BOMBES PÈRE NOËL

~~17€60~~ **14€60***



SACHET DE 96 G NET

8 OURS AU PRALINÉ

~~7€60~~ **6€20***



LES OURS AU PRALINÉ

Toute une famille d'ours au chocolat au lait et au praliné gourmand avec du sucre perlé. Un petit délice à emporter partout !



POUR LES PETITS ET LES GRANDS LES CHOCO' PRALINES

Nos choco pralines font partie de la magie de Noël.
Ces recettes inimitables plairont aux petits...
comme aux grands !



BOITE DE 200 G NET
4 RECETTES ASSORTIES

20€60 15€60*

CHOCOLAT NOIR
Praliné avec éclats
de noisettes



CHOCOLAT AU LAIT
Praliné en forme
de petits bonbons



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

18€95 14€40*



LES SUJETS DE NOËL AU PRALINÉ

Ces figurines totalement mémorables apportent la fantaisie de Noël
et le sourire aux lèvres.



Praliné avec éclats
de noisettes torréfiées
et poudre de cacao

Praliné avec éclats
de noisettes torréfiées
et poudre de cacao



Praliné avec éclats
de noisettes torréfiées
et poudre de cacao



Praliné avec éclats
de noisettes torréfiées
et poudre de cacao

10

Les prix indiqués sont les prix de vente TTC minimum en boutique. *Prix du centre TTC minimum.



BOITE DE 375 G NET
40 OURS EN GUIMAUVE
ENROBÉS DE CHOCOLAT
AU LAIT

20€70 18€35*

LES OURS EN GUIMAUVE

Le secret de leur incomparable moelleux, c'est de laisser
reposer la guimauve avant de l'enrober de chocolat.*



BOITE DE 320 G NET
20 OURS EN GUIMAUVE
ET COEUR CARAMEL ENROBÉS
DE CHOCOLAT AU LAIT

20€70 18€35*



LA BOULE DE NOËL EN MÉTAL

Une jolie boule de Noël en métal!
enrobant des guimauves chocolatées.
Quelle délicieuse idée pour les fêtes!



BOULE MÉTAL DE 64 G NET
GARNIE DE CHOCO'PRALINÉS
ET DE CARRÉS DE CHOCOLAT
AU LAIT

6€90 6€55*



LE COFFRET EN MÉTAL ET SES PRALINES

Faire doublent plaisir, c'est offrir un élégant coffret en métal et en plus, une sélection de nos pralines les plus emblématiques : Cornes gianduja, Maison de Jeff ou encore Bagatelle.

COFFRET DE 330 G NET
27 PRALINES ASSORTIS
14 RECETTES
38€50 **28€90***



28

29

BOÎTE DE 335 G NET
24 GUSTAVES ASSORTIS
4 RECETTES
26€00
21€20*



LES GUSTAVES

Les Gustaves invitent le chocolat avec leurs fabuleux biscuits vobés au beurre, un petit délice que l'on ne se refuse pas.

BISCUIT NOIX

Chocolat au lait 35% de cacao



BISCUIT AMANDES

Chocolat au lait 35% de cacao



NOUVEAUTÉ 2022
BISCUIT POMME CANNELLE

Chocolat au lait 35% de cacao



AUJOURD'HUI IN THE CITY

Chocolat noir 80% de cacao, amande, noisette, noix de coco



GRANDE DE JULIETTE

Chocolat au lait 35% de cacao, amande, noisette caramélisée



AUJOURD'HUI & TOM

Chocolat noir 80% de cacao, amande caramélisée et noisettes de coco



NOUVEAUTÉ 2022
AUJOURD'HUI DES CHAMPS

Chocolat au lait 35% de cacao, amande, noisette de cerneuil d'Aigre et praliné

LES JULIETTES

Avec une légèreté impertinente et une totale gourmandise, les Juliettes ont réinventé la friandise chocolatée.

JULIETTES

SAVOIR FAIRE CHOCOLATIER

ONCTUEUSE savourez faire

subtilement FONDANTE

WWWW délicie CHOCOLAT

ECLATS gourmands

BOÎTE DE 385 G NET
26 JULIETTES ASSORTIES

4 RECETTES

26€75

22€50*



30



BOÎTE DE 230 G NET
AMANDES ET NOISETTES
AU CHOCOLAT
3 RECETTES

21€95 17€30*

Les pâtes de fruits sont délicieuses et très variées.
Leur saveur sucrée et fruitée apporte une touche de gourmandise à vos desserts.



BOÎTE DE 230 G NET
LES PÂTES DE FRUITS
5 SAVOIRS ASSORTIS

16€25 14€40*

Tes pâtes de fruits sont délicieuses et très variées.
Elles sont préparées avec des fruits et des légumes bio.
Tout ce qu'il faut pour un dessert sain et équilibré.



BOÎTE DE 240 G NET
LES ORANGETTES

22€90 17€50*

Les orangettes sont délicieuses et très variées.
Elles sont préparées avec des fruits et des légumes bio.
Tout ce qu'il faut pour un dessert sain et équilibré.



BOÎTE DE 230 G NET
LES MARRONS GLACÉS
EN MORCEAUX

19€25 16€90*

Des amandes entières glacées, en
caramélisées à la noix de coco ou en morceaux.
Un délice pour tous les goûts sucrés !



LES SPÉCIALITÉS

Les grands classiques revisités, c'est l'assurance de faire plaisir.
En cadeau ou pour recevoir, ils accompagnent à merveille
les moments festifs.

Découvrez toute l'expertise
et les subtilités du savoir-faire
de nos cacaoculteurs
à travers nos chocolats.

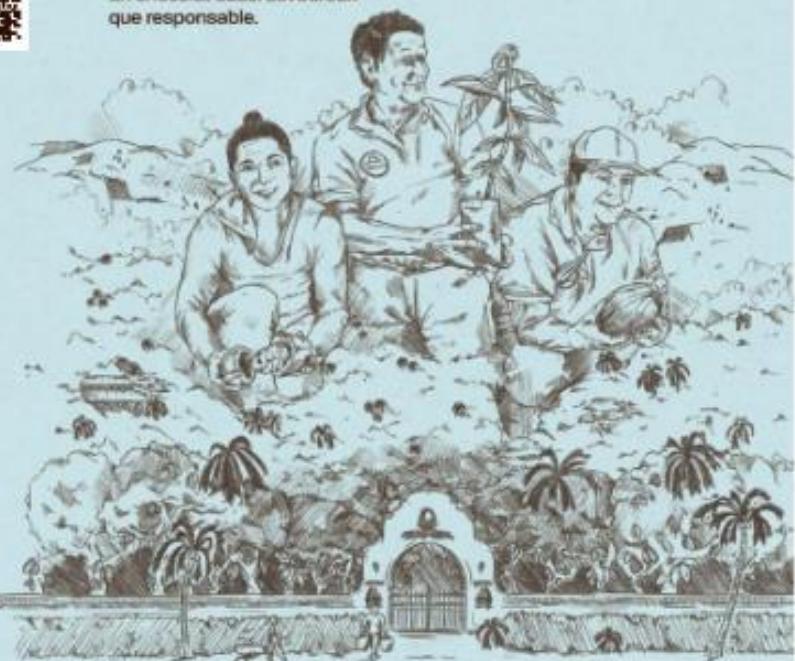
Leur secret ?
Un cacao généreux
à la saveur intense d'un terroir,
une culture maîtrisée
et raisonnée,
un art savant du séchage
et de la fermentation
qui permet de libérer
une richesse exceptionnelle
d'arômes
puissants, fruités et floraux.
Bon voyage.



EN SAVOIR
PLUS



Nous cultivons nos fèves de cacao
dans notre propre plantation en
Équateur afin de vous garantir
un chocolat aussi savoureux
que responsable.



Hacienda San Edward de las Cañas, ÉQUATEUR

