

# Jeff de Bruges

..... *Et si le chocolat* .....  
**permettait de financer**  
*les projets de votre école ?* .....

Noël  
2015  
à l'école

Chers parents,

À l'approche de Noël, les chocolatiers Jeff de Bruges vous proposent de participer au financement des projets pédagogiques de votre école... avec gourmandise.

Ainsi, en achetant les chocolats Jeff de Bruges, vous permettrez à l'Association de Parents d'Elèves ou à l'établissement de réaliser des bénéfices sur le montant des ventes. De quoi contribuer à financer sorties scolaires, matériel et jeux éducatifs, équipement sportif... tout en offrant un cadeau savoureux à vos proches !

COMMENT  
PROCÉDER ?

**1**

**Complétez le bon de commande** figurant sur cette documentation.

**2**

**Retournez-le à l'école**, avant la date indiquée, **accompagné du règlement** (à l'ordre figurant sur le bon de commande ou sur la note d'informations transmise à votre enfant).

**3**

**Les bénéficiaires** contribueront au financement des projets pédagogiques de votre enfant.



# les Ballotins

## Chocolats Assortis

1 kg net  
24 recettes  
84 chocolats assortis

**41,60 €\***



500 g net  
24 recettes  
42 chocolats assortis

**20,80 €\***

250 g net  
19 recettes  
21 chocolats assortis

**10,40 €\***



**Haute protection**

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

Chocolats

## Lait



500 g net  
13 recettes  
42 chocolats au lait

**20,80 €\***



Chocolats

## Noirs



500 g net  
14 recettes  
44 chocolats noirs

**20,80 €\***



Chocolats

## Blancs



500 g net  
8 recettes - 42 chocolats blancs

**20,80 €\***



le coin des  
petits gourmets

## Les Choco' mauves

La boîte  
de 520 g net  
52 oursons guimauve  
enrobés de chocolat au lait  
**16,40 €\***



## Les Choco' pralinés

L'étui  
de 320 g net  
4 recettes  
32 choco' pralinés assortis  
**15,20 €\***

Chocolat au lait,  
praliné et éclats  
de crêpe dentelle

Chocolat noir,  
praliné rustique  
aux noisettes

Chocolat au lait,  
praliné noisettes et  
sucre pétillant

Chocolat noir,  
ganache caramel  
et gianduja



## Les Sujets de Noël

La boîte de 245 g net  
7 recettes - 19 sujets assortis  
**12,75 €\***



## Les Boules de Noël en métal

La boule métal  
75 g net  
Garnie de pièces en chocolat au lait  
et de choco' pralinés  
**7,30 €\***



# les Spécialités

## Au Moment du café



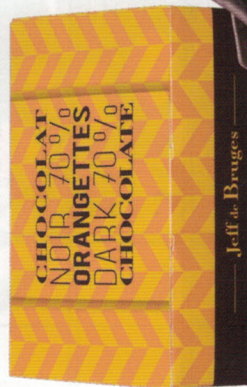
Le coffret  
de 80 carrés  
360 g net  
10 saveurs assorties  
**24,40 €\***

## Les Marrons glacés en morceaux



250 g net  
**14,90 €\***

## Les Orangettes



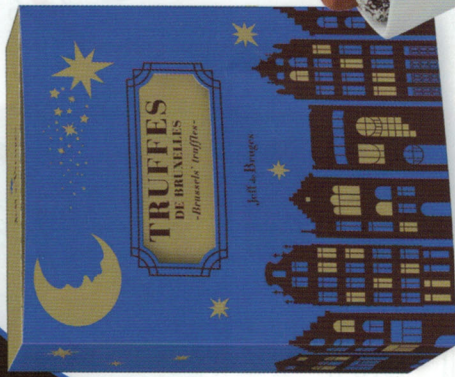
280 g net  
**14,90 €\***

## Les Pâtes de fruits en forme de fruits



260 g net  
5 saveurs assorties  
**11,70 €\***

## Les Truffles de Bruxelles



La boîte  
410 g net  
5 recettes - 34 truffes assorties  
**19,95 €\***

Citron crumble  
Caramel  
Pain d'épices  
Chocolat au Lait  
Chocolat noir 70%



## Tentation Pralinés

EN SÉRIE LIMITÉE

Le coffret métal  
355 g net  
15 recettes - 30 chocolats au praliné assortis  
**27,80 €\***

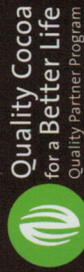


**MERCI**  
de partager nos valeurs !

Concerné par une approche durable et responsable de la filière cacao, Jeff de Bruges participe au programme QPP, un programme ambitieux mais concret d'aide et de formation auprès des planteurs de cacao en Côte d'Ivoire.

Ainsi en 2011, Jeff de Bruges a contribué à l'ouverture et au fonctionnement d'une école élémentaire à Bodjonou.

En savourant la qualité des chocolats Jeff de Bruges, vous aidez les planteurs de cacao ivoiriens et leurs familles à savourer une meilleure qualité de vie. Merci.



[www.qualitypartnerprogram.com](http://www.qualitypartnerprogram.com)  
[www.jeff-de-bruges.com](http://www.jeff-de-bruges.com)



## L'EXIGENCE DE LA QUALITÉ :

**Du chocolat pur beurre de cacao, exclusivement.**

Pour garantir l'authenticité et la qualité de nos chocolats, nos recettes sont élaborées avec soin et exigence, **sans matières grasses végétales hydrogénées, sans OGM\* et sans huile de palme.** Naturellement nos chocolats d'enrobage sont 100% pur beurre de cacao.

(\*Organisme Génétiquement Modifié.)

## LE SAVIEZ-VOUS ?

**Jeff de Bruges est une entreprise française.**

C'est en effet en France que se trouvent notre siège social et le réseau de boutiques qui emploient aujourd'hui plus de 1 500 personnes.

Mais depuis sa création en 1986, Jeff de Bruges allie la créativité française et le savoir-faire belge. Ainsi, ce sont dans nos ateliers en Belgique que nos chocolatiers s'inspirent de vos envies pour créer et fabriquer les recettes qui séduiront vos papilles.