

Jeff de Bruges

2025-2026

Catalogue Cadeaux Entreprise



créativité



Revisiter les recettes de toujours et les moderniser en s'inspirant de vos envies. Marier l'atout "gourmandise" du chocolat belge avec le chic cacaoté du chocolat français. Partir du savoir-faire de ces deux grandes cultures "chocolat" pour explorer des solutions encore inédites. Rythmer imagination et audace dans une quête incessante de recettes et d'idées fraîches.

La créativité est, avant tout, une forme subtile de liberté !

Des ingrédients soigneusement sélectionnés pour garantir l'authenticité et la qualité de nos chocolats et flatter les palais les plus exigeants.

Des chocolats d'enrobage pur beurre de cacao et des recettes élaborées avec soin, sans matières grasses végétales hydrogénées, sans huile de palme et sans OGM*.

Un savoir-faire qui enrichit la tradition avec un zeste de témérité.

En magasin, un personnel qualifié aux conseils toujours avisés.

Et si la qualité était une question de politesse ?

qualité





S O M M A I R E

8-13 HERITAGE

ORIGINE **14-21**

22-31 SAVANE

FAUVE **32-39**

40-47 ANCRAGE

RACINES **48-53**

54-65 RITUEL

*Parce qu'au fond, le chocolat
a ce pouvoir magique de
créer des souvenirs, de
rapprocher les cœurs et de
célébrer la vie.*



Un souffle Africain un élan. Marocain

Cette année, le **Maroc** a l'immense honneur d'accueillir la Coupe d'Afrique.

Un moment unique où les nations se rassemblent, portées par la passion, la fraternité et l'émotion.

L'**Afrique**, bien plus qu'un continent est le berceau de nos racines, la fierté de nos origines, et l'incarnation d'une union unique entre des nations aux mille visages mais à un seul cœur.

C'est cette force collective, cette noblesse et cette grandeur qui inspirent chaque page de ce catalogue.

Chez **Jeff de Bruges Maroc**, nous avons voulu faire écho à cette grande fête du continent.

Comme sur un terrain de football, chaque geste, chaque effort, chaque sourire construit une victoire collective.

Nos 15 magasins à travers le pays sont autant de points de rencontre, de lieux où le chocolat devient un langage universel : celui du partage.

Ce catalogue rend hommage à une équipe pas comme les autres : une équipe 100 % féminine. Avec le cœur et l'âme. Chacune dirige son magasin avec un sens du détail et une chaleur humaine qui font toute la différence.

À travers ces pages, vous découvrirez bien plus qu'une collection de chocolats : vous découvrirez une histoire.

Celle d'un Maroc fier de ses racines africaines, ouvert au monde, et animé par une passion commune : rassembler les gens autour de la douceur et de l'émotion.

Jeff de Bruges MAROC



**NADA BENCHEKROUN
KARIMI**

TANGER

MAGASIN SOCCO ALTO
Angle rue Boubana &
Banafsaj, Centre Commercial
Socco Alto, RDC, Tanger
05 39 39 01 01

MAGASIN CENTRE VILLE
Av. Mexique Intersection rue
Moutanabi & rue Ahmed
Chaouki dite Saada 3 Tanger
05 39 93 10 10

tanger.jeffdebruges.ma
@ jeffdebruges_tanger



SOUAD BENNANI

AGADIR

MAGASIN
6 avenue des FAR
05 28 84 11 09

STAND
Carrefour Sela Park
06 62 12 28 80

agadir.jeffdebruges.ma
@ jeffdebrugesagadir

RABAT

MAGASIN MARJANE HAY RIAD
Centre Commercial Marjane
Hay Riad
05 37 71 46 81

MAGASIN AL MELIA JEFF CAFÉ
12 angle av. Al Melia et rue
Meziata
Marjane City Center Hay Riad
05 37 71 11 18

MAGASIN CENTRE VILLE
6, Prince Moulay Abdelah
05 37 73 79 36

rabat.jeffdebruges.ma
@ jeff_de_bruges_rabat_

MOUNIA BENKIRANE





BTISSAM DEBBAGH

MARRAKECH

MAGASIN

17, rue de la liberté
Guéliz
05 24 43 02 49

STAND

Centre Commercial
Carrefour, Targa
06 66 13 99 79

marrakech.jeffdebruges.ma
@jeffdebrugesmarrakech

EL JADIDA

Label Gallery Carrefour El Jadida
05 23 80 19 82

@jeffdebrugeseljadida

BÉNI MELLAL

Centre Commercial
Carrefour Béni Mellal
05 23 48 30 06

@jeffdebrugesbenimellal

Une équipe **100 % féminine**.
Avec le cœur et l'âme. Chacune
dirige *son magasin* avec un
sens du détail et une *chaleur*
humaine qui font toute la
différence.

FÈS

MAGASIN

Route d'Immouzer
Rés. Nouzha
05 35 60 66 46

STAND

Marjane Route
d'Immouzer Fès
06 67 23 86 00

fes.jeffdebruges.ma
@jeffdebrugesfes



HOUDA TAHRI

**MOUNA
BENCHEKROUN**



MEKNÈS

6 Résidence Adnane, mag n° 3,
avenue des FAR, vers plaisance
05 35 52 85 37

meknes.jeffdebruges.ma
@Jeffdebruges_meknes

MOHAMMEDIA

Magasin B28, Marjane Mohamedia
06 61 48 76 24 / 05 23 30 84 11

@jeffdebruge_mohammedia

Collection HERITAGE

La Collection Héritage est un hommage à la transmission et aux traditions.

Ses récipients aux lignes naturelles accueillent des chocolats qui mêlent savoir-faire, raffinement et authenticité. Elle incarne la richesse des racines africaines et la beauté des liens que l'on préserve et partage au fil du temps.







820 MAD - 500g

Coupe Ligna PM

Réf 0003 | L21cm l17cm H9cm

1520 MAD - 1kg

Coupe Ligna MM

Réf 0004 | L27cm l21,5cm H12cm

2980 MAD - 2kg

Coupe Ligna GM

Réf 0005 | L41,5cm l29cm H18cm

1750 MAD - 1kg

Coupe Bloom PM

Réf 0001 | D26,5cm H18,5cm

2750 MAD - 1kg500g

Coupe Bloom GM

Réf 0002 | D34cm H24cm



2980 MAD - 2kg

Coupe Aura PM
Réf 0006 | D42cm H11cm

4380 MAD - 3kg

Coupe Aura MM
Réf 0007 | D51.5cm H14.5cm

5680 MAD - 4kg

Coupe Aura GM
Réf 0008 | D64cm H12.5cm





Collection ORIGINE

La Collection Origine rend hommage à ce qui fonde et inspire. Dans des récipients en céramique aux textures authentiques, elle réunit des chocolats raffinés qui évoquent la pureté des premiers gestes, la générosité des racines et la beauté simple du partage.





520 MAD - 300g

Pot Ivoire

Réf 0014 | D14cm H13cm

620 MAD - 400g

Pot Brume

Réf 0013 | D16cm H14.5cm

1280 MAD - 600g

Coupe Pétale

Réf 0011 | D22,5cm H15cm



1580 MAD - 600g

Vase Pétale

Réf 0012 | D18cm H25cm



800 MAD - 650g

Coupe Alba PM

Réf 0019 | D22cm H14cm

1490 MAD - 1kg250g

Coupe Alba GM

Réf 0020 | D32cm H15cm

820 MAD - 650g

Coupe Luneia PM

Réf 0023 | L29cm l14.5cm H8.5cm

1280 MAD - 950g

Coupe Luneia GM

Réf 0024 | L39cm l18.5cm H10.5cm



650 MAD - 500g

Coupe Sculptée PM

Réf 0025 | D16.5cm H14.5cm

1230 MAD - 950g

Coupe Sculptée GM

Réf 0026 | D21.5cm H19.5cm



590 MAD - 300g

Pot Sable PM

Réf 0015 | D14.5cm H13cm

690 MAD - 400g

Pot Sable MM

Réf 0016 | D16.5cm H14.5cm



990 MAD - 650g

Pot Sable GM

Réf 0017 | D21cm H18.5cm

1390 MAD - 1kg

Pot Sable TGM

Réf 0018 | D25cm H22.5cm





Collection SAVANE

La Collection Savane célèbre la chaleur et la vitalité de l'Afrique. Inspirée par l'immensité des plaines et la noblesse de sa faune, elle évoque l'authenticité des terres sauvages où chaque instant est un appel à l'émerveillement. Entre force, liberté et raffinement, cette collection rend hommage à l'esprit indomptable du continent africain.





880 MAD - 450g
 Bol Terra Tripode PM
 Réf 0029 | D17cm H13.5cm

1580 MAD - 1kg
 Coupe Terra Tripode PM
 Réf 0031 | D24cm H11cm

1580 MAD - 1kg
 Bol Terra Tripode GM
 Réf 0030 | D26cm H17cm

2480 MAD - 1kg500g
 Coupe Terra Tripode GM
 Réf 0032 | D34cm H13cm





2180 MAD - 1kg200g

Coupe Terra Duo

Réf 0035 | L35cm l28,5cm H15cm

*Un voyage sensoriel,
où la puissance du
cacao rencontre la
sérénité des grands
espaces*







580 MAD - 200g

Coupe Safari PM

Réf 0033 | D11cm H24cm

980 MAD - 450g

Coupe Safari GM

Réf 0034 | D16.5cm H33cm



1265 MAD - 900g

Coupe Éther PM

Réf 0021 | L30cm l13cm H14cm

1680 MAD - 1kg250g

Coupe Éther GM

Réf 0022 | L35cm l12cm H15cm



1680 MAD - 800g

Vase Marbré PM

Réf 0049 | L 32cm | 23.5cm H 36.5cm

620 MAD - 300g

Coupe Opalose PM

Réf 0046 | L22cm | 21.5cm H12.5cm

1120 MAD - 600g

Coupe Opalose MM

Réf 0047 | L27cm | 17.5cm H15cm

1980 MAD - 1kg100g

Coupe Opalose GM

Réf 0048 | L 39.5cm | 21.5cm H 18.5cm

1100 MAD - 750g

Coupe Aurore PM

Réf 0044

L35cm l13.5cm H12cm

1580 MAD - 1kg100g

Coupe Aurore GM

Réf 0045

L44.5cm l16cm H13.5cm

550 MAD - 350g

Pot Aurore PM

Réf 0042 | D15.5cm H13.5cm

780 MAD - 500g

Pot Aurore GM

Réf 0043 | D18.5cm H16cm

1590 MAD - 1kg200g
Coupe Pétale LAGON
Réf 0038 | L40cm l41cm H8cm



1290 MAD - 900g
Coupe Pétale sur pied
Réf 0037 | L33cm l32cm H18,5cm



1450 MAD - 1kg100g
Coupe Alba sur pied
Réf 0041 | L27cm l28cm H13cm

2380 MAD - 1kg300g

Centre de table Terra PM

Réf 0027 | L31cm l30,5cm H23,5cm

3280 MAD - 2kg

Centre de table Terra GM

Réf 0028 | L36,5cm l36cm H28,5cm



Collection FAUVE

La Collection Fauve incarne la force et le mystère de la nuit africaine.

Ses récipients aux lignes audacieuses accueillent une sélection de chocolats intenses, où la gourmandise se mêle à l'élégance sauvage. Un hommage à l'instinct, à la liberté et à la puissance du goût.





880 MAD - 600g

Coupe Sur Pied Rubis PM

Réf 0010 | D17cm H19cm

● Disponible en vert



350 MAD - 300g

Coupe Halo PM

Réf 0039 | D14,5cm H6cm

870 MAD - 700g

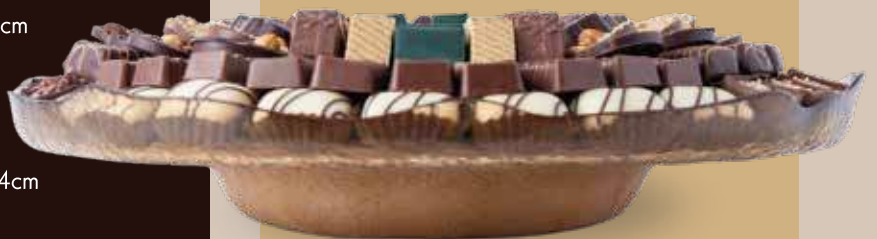
Coupe Halo MM

Réf 0040M | D24cm H4cm

2450 MAD - 2kg

Coupe Halo GM

Réf 0040 | D40cm H4cm



1980 MAD - 1kg150g

Coupe Eclipse PM
Réf 0050 | D26cm H13cm

2280 MAD - 1kg300g

Coupe Eclipse GM
Réf 0051 | D 29cm H 15.5cm





490 MAD - 300g

Photophore Atlas Tripode PM
Réf 0055 | D13.5cm H12.5cm



590 MAD - 400g

Coupe Atlas Tripode PM
Réf 0058 | D15.5cm H7.5cm

590 MAD - 400g

Photophore Atlas Tripode MM
Réf 0056 | D15.5cm H14.5cm

890 MAD - 600g

Coupe Atlas Tripode GM
Réf 0059 | D20cm H10cm

790 MAD - 550g

Photophore Atlas Tripode GM
Réf 0057 | D17.5cm H16.5cm

980 MAD - 550g

Vase Perla

Réf 0054 | D16.5cm H21cm

490 MAD - 300g

Coupe Perla PM

Réf 0052 | D14cm H6.5cm

1490 MAD - 1kg

Coupe Perla GM

Réf 0053 | D25cm H10.5cm



*La force du goût, la
douceur du cacao*





680 MAD - 500g

Coupe Orange PM
Réf 0063 | D17cm H15cm

980 MAD - 750g

Coupe Orange GM
Réf 0064 | D20cm H10cm



620 MAD - 400g

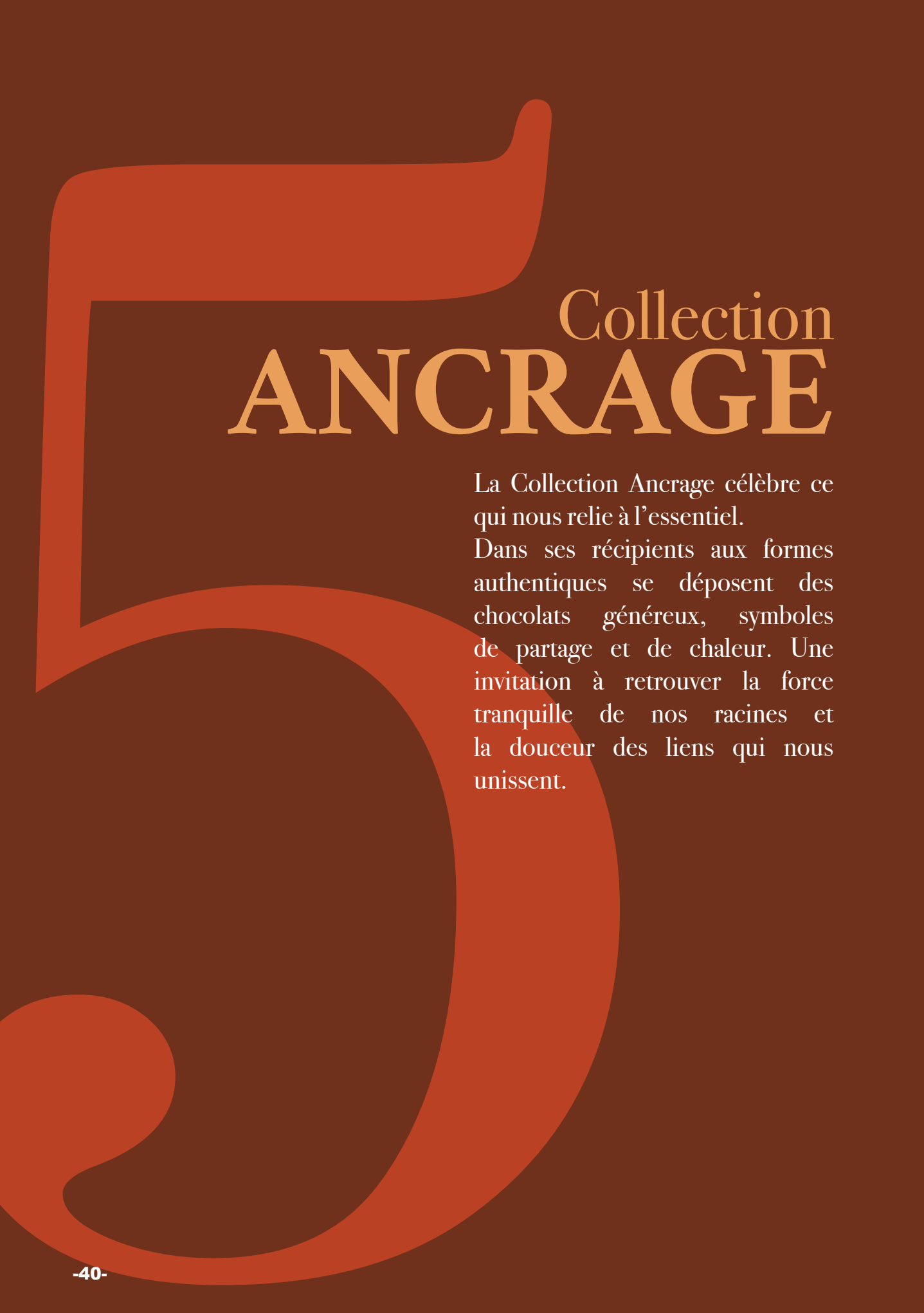
Pot Orange PM
Réf 0060 | D15cm H12.5cm

820 MAD - 600g

Pot Orange MM
Réf 0061 | D18.5cm H15cm

980 MAD - 750g

Pot Orange GM
Réf 0062 | D21cm H21cm



Collection ANCRAGE

La Collection Ancrage célèbre ce qui nous relie à l'essentiel.

Dans ses récipients aux formes authentiques se déposent des chocolats généreux, symboles de partage et de chaleur. Une invitation à retrouver la force tranquille de nos racines et la douceur des liens qui nous unissent.





2680 MAD - 1kg750g
Centre de table Sauge
Réf 0068 | D38cm H16.5cm



2180 MAD - 1kg250g
Centre de table Ardoise
Réf 0067 | D30.5cm H14cm

Jeff

CÔTE D'IVOIRE
CHOCOLAT NOIR
70% CACAO
PUISSANT & FRUITÉ



N°1
Poids net 50 g

1580 MAD - 900g

Corbeille Longue Ardoise

Réf 0065 | L40cm l13cm H 10.5cm



2180 MAD - 1kg250g

Corbeille longue Sauge

Réf 0066 | L46cm l18cm H 12cm







2380 MAD - 1kg500g

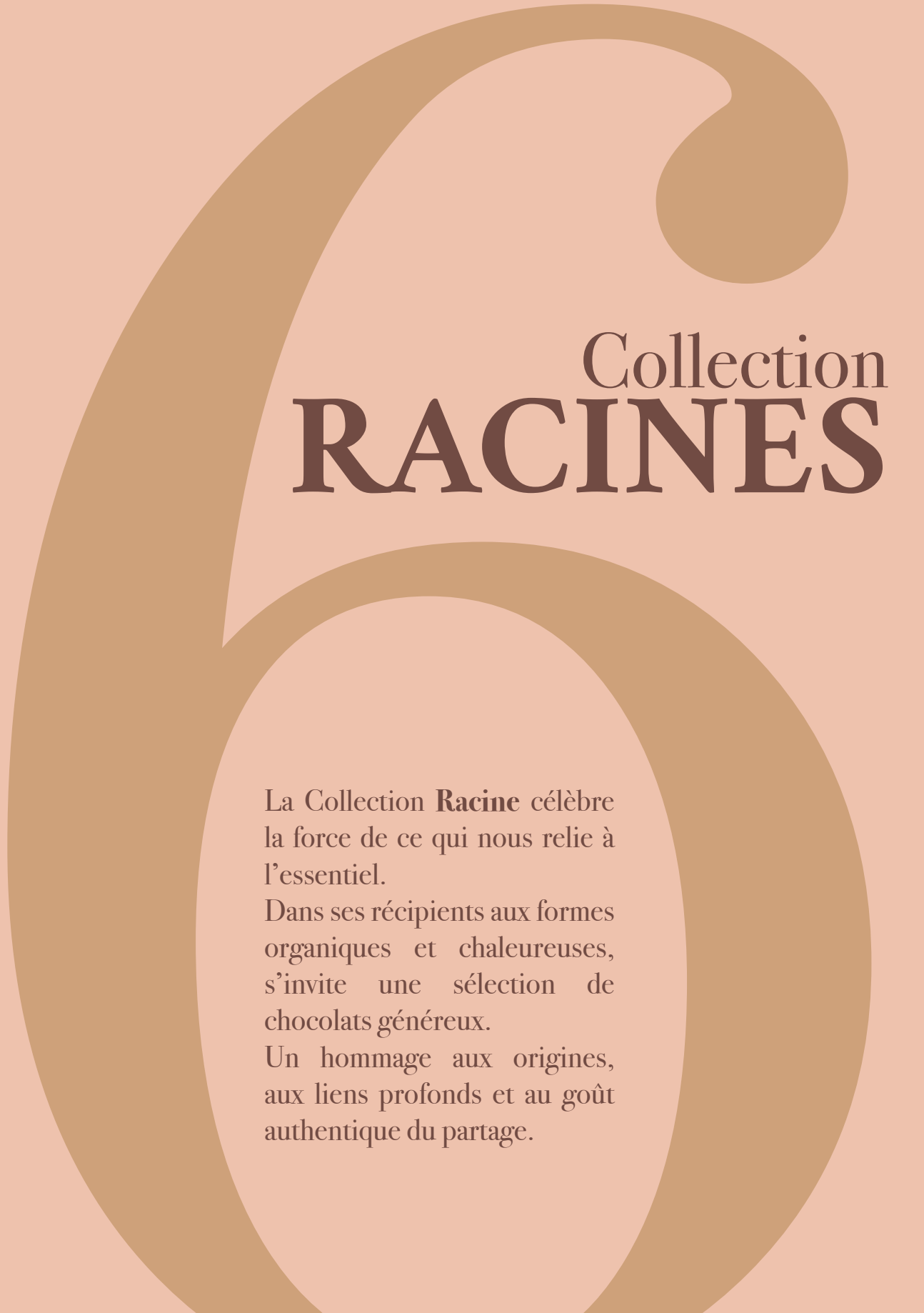
Plateau Solen

Réf 0069 | D36cm H11.5cm





-44-



Collection **RACINES**

La Collection **Racine** célèbre la force de ce qui nous relie à l'essentiel.

Dans ses récipients aux formes organiques et chaleureuses, s'invite une sélection de chocolats généreux.

Un hommage aux origines, aux liens profonds et au goût authentique du partage.



1250 MAD - 800g

Bol Santal

Réf 0070 | D25cm H8.5cm



1780 MAD - 1kg200g

Plateau sur pied Santal

Réf 0074 | L36.5cm l20cm H6cm





1480 MAD - 1kg

Coupe Santal pied Ivoire PM
Réf 0071 | D25.5cm H11cm

1680 MAD - 1kg200g

Coupe Santal pied Ivoire GM
Réf 0072 | D30.5cm H11cm



1980 MAD - 1kg300g

Bol Ivoire

Réf 0073 | D35cm H8.5cm





Collection RITUEL

La Collection Rituel célèbre les gestes qui rassemblent et les saveurs qui unissent.

Inspirée des traditions africaines, elle met à l'honneur le chocolat comme une offrande, un moment de partage et de plaisir sincère. Chaque coffret devient un symbole de lien, de chaleur et de générosité.





200 MAD

Boite Macao - 24 Carrées
Réf 0164 | L15cm l15cm H3cm

300 MAD

Boite Macao - 40 Carrées
Réf 0165 | L20cm l20cm H3cm

400 MAD

Boite Macao - 60 Carrées
Réf 0166 | L23cm l26cm H3cm



750 MAD - 700g

Boite Soul Of Africa GM

Réf 0152 | L25cm l28.5cm H4.5cm

550 MAD - 400g

Boite Soul Of Africa PM

Réf 0153 | L15.5cm l21cm H3cm



1520 MAD - 1kg250g

Boite Variopinto Création

Réf 0162 | L22cm l27cm H10cm



350 MAD - 220g

Boite Variopinto PM

Réf 0160 | L15cm l15cm H4cm

580 MAD - 450g

Boite Variopinto MM

Réf 0161 | L21cm l21cm H4cm

750 MAD - 600g

Boite Variopinto GM

Réf 0158 | L24cm l24cm H4cm

1180 MAD - 1kg

Boite Variopinto TGM

Réf 0159 | L28cm l28cm H4cm



les Joliettes
Jeff de Bruges

les Joliettes
Jeff de Bruges

les Jùliettes

Des alliances de saveurs étonnantes et envoûtantes !

Sweet
Jùliette



Chocolat blanc,
caramel et
cranberries

Jùliette
in the city



Chocolat noir 70%
amande, noisette,
raisins secs

Graine de
Jùliette



Chocolat au lait,
sésame, noisette
caramélisée

Pink
Jùliette



Cranberry,
physalis, sarrasin,
framboises

Jùliette
& Jim



Chocolat noir,
cerise confite,
dés d'abricot

Le songe de
Jùliette



Chocolat au lait,
amande, éclats de nougat
et brins d'anis

Amandes, noisettes, fruits et
baies, les Jùliettes vont
enchanter vos tables de fêtes.
À partager ou non...



480 MAD - 400g

Boite Juliette Carrée

Réf 0169 | L19cm l19cm H5cm

280 MAD - 210g

Boite Juliette Rectangulaire

Réf 0168 | L28cm l8cm H5cm



Le plaisir d'ouvrir une
boîte de chocolats ne se
raconte pas, il se déguste,
*avec des recettes savoureuses
et une barre de chocolat
gourmande et personnalisée.*

680 MAD - 460g

Boite Classique JB Carrée PM

Réf 0170 | L18cm l18cm H7cm

860 MAD - 610g

Boite Classique JB Carrée GM

Réf 0171 | L28cm l28cm H4cm



480 MAD - 250g

Boite Classique JB Ronde PM

Réf 0172 | D15cm H8cm

680 MAD - 490g

Boite Classique JB Ronde GM

Réf 0173 | D18cm H8cm

500 MAD - 290g

Boite Classique JB Rectangulaire

Réf 0174 | L32cm l10cm H5cm



220 MAD - 250g

Ballotin Chocolats Assortis
Réf 0179 | L11cm l8cm H6cm

330 MAD - 375g

Ballotin Chocolats Assortis
Réf 0180 | L14cm l8cm H6cm

440 MAD - 500g

Ballotin Chocolats Assortis
Réf 0181 | L16cm l9cm H7cm

660 MAD - 750g

Ballotin Chocolats Assortis
Réf 0182 | L17cm l8cm H10cm

880 MAD - 1kg

Ballotin Chocolats Assortis
Réf 0183 | L19cm l19cm H11cm

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.

INGRÉDIENTS
D'ORIGINE NATURELLE

CHOCOLAT AU LAIT
35%
min.
CACAO

CHOCOLAT NOIR
60%
min.
CACAO



VANILLON
Délicate crème légère vanille et noisette entière



BISCUITINE
Praliné noisettes et éclats de riz soufflé



MINI ROCHER
Praliné et éclats croustillants



PALET JB
Puissante ganache de chocolat noir au cacao de Sao Tomé



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



LIÉGEOIS
Duo de gianduja et de mousse de chocolat noir au café expresso

CHOCOLATS AU LAIT



FEUILLE
Praliné tendre aux noisettes



JEFF
Caramel filant à l'ancienne



CORNET DORÉ
Gianduja tendre, noisettes et amandes



BLOC GIANDUJA
Gianduja, la recette originale



MAISON DE JEFF
Praliné aux éclats de nougat



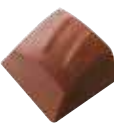
PALET JB
Ganache de chocolat au lait au cacao de Saint-Domingue



FEUILLANTINE
Praliné gianduja et émietté de crêpe dentelle



BÛCHETTE
Praliné et meringue fondante



NUTTINE
Praliné rustique et noisette entière caramélisée



MINI ROCHER
Praliné et éclats croustillants



WARREN
Praliné et graines de sésame torréfiées et caramélisées



BRUXELLES
Ganache onctueuse de chocolat au lait au cacao de Java



BALLOTIN
Praliné et éclats d'amandes caramélisées et salées



DENTELLE
Praliné onctueux enveloppé d'éclats de crêpe dentelle

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 et pépites d'orange confite



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 cannelle et coriandre



PETITE MERINGUE CHOCOLAT
Suprême de chocolat noir et sa meringue croustillante



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



AMANDÉUS
Praliné et amande entière caramélisée



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



Une haute teneur en cacao dans notre chocolat de couverture



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



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

SERVICES PROPOSES PAR JEFF DE BRUGES

Personnalisation de vos cadeaux

Nous pouvons personnaliser les rubans à votre logo.

Carte

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.





**INGRÉDIENTS
D'ORIGINE NATURELLE**



**SANS
HUILE DE PALME**

