

# Jeff de Bruges

Joyeuses  
Pâques  
2016 !

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



Chers parents,

A l'approche de Pâques, 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, équipements sportifs... 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 indiqué sur le bon de commande ou sur la note d'informations transmise à votre enfant).
- 3** Les **bénéfices** contribueront au financement des projets pédagogiques de votre enfant.

# Les Ballotins

Les ballotins se  
présentent en  
**3** décors  
assortis\*\*



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



Praliné avec  
sucre pétillant



Praliné avec  
éclats de pistache



Duo praliné  
et caramel



Caramel tendre  
d'Isigny



Praliné  
moelleux



Praliné  
tendre



Praliné avec  
sucre pétillant



Tendre praliné  
noisettes  
dans sa coquille



Praliné et  
riz soufflé



Praliné  
moelleux



Praliné et noix  
de coco caramélisée



Ganache  
au caramel



Praliné et éclats  
de noisettes



Le ballotin  
de 250 g net  
20 chocolats assortis

10,70 €\*



Le ballotin  
de 500 g net  
40 chocolats assortis

21,40 €\*



Le ballotin  
de 750 g net  
60 chocolats assortis

32,10 €\*



# Les Moulages de Pâques

L'œuf  
de 13 cm

lait ou noir

240 g net avec garnissage  
de chocolats de Pâques

18,00 €\*



Offert !

Son prénom sur un œuf  
en chocolat.



Tous nos œufs  
sont garnis  
de chocolats de Pâques.



L'œuf  
de 15 cm

lait ou noir

325 g net avec garnissage  
de chocolats de Pâques

22,35 €\*



Le lapin  
« carotte »

17 cm - 150 g net

13,00 €\*

Le lapin  
« grandes oreilles »

8,5 cm - 75 g net

7,85 €\*



Les œufs et les poules sont livrés protégés dans un emballage individuel.  
Les lapins sont livrés seuls dans un sachet individuel.

... et autres Gourmandises !



Le sachet  
d'œufs coquille  
296 g net

12,70 €\*



Enrobage  
chocolat au lait  
Praliné avec sucre pétillant  
ou praliné croustillant  
Fine coquille  
de sucre



Le sachet d'œufs  
sous aluminium  
296 g net

12,70 €\*



## 10 RECETTES GOURMANDES



Praliné avec éclats  
de noisettes et pépites  
de framboise



Praliné  
moelleux



Praliné et éclats  
de noisettes  
caramélisées



Praliné  
et éclats de  
crêpe dentelle



Praliné et  
noix de coco  
caramélisée



Gianduja  
tendre



Praliné et éclats  
de noisettes  
caramélisées



Ganache de  
chocolat noir  
au cacao du Pérou



Praliné et éclats  
d'amandes  
sucrées / salées



Praliné et éclats  
de noisettes  
caramélisées



Chocolat  
au lait

ou

Chocolat  
noir

Toutes nos poules  
sont garnies d'un assortiment  
de petits œufs de Pâques.

La poule  
de 11 cm

232 g net avec garnissage  
de petits œufs de Pâques

15,35 €\*

# Jeff de Bruges

## BON DE COMMANDE

Encart destiné aux parents

Commande passée par :  M.  Mme

Prénom et nom de l'élève :

Classe :

École :

Encart destiné à l'école

Bon de commande à retourner avant le ..... / ..... / .....  
à : (Préciser les coordonnées ci-dessous)

Règlement à joindre à l'ordre de : .....

	LES ŒUFS**		LES BALLOTINS			LES POULES	LES LAPINS		LES SACHETS	
										
	<b>L'œuf garni 13 cm</b>	<b>L'œuf garni 15 cm</b>	<b>Le ballotin 250g net</b>	<b>Le ballotin 500g net</b>	<b>Le ballotin 750g net</b>	<b>La poule garnie 11 cm</b>	<b>Le lapin « carotte »</b>	<b>Le lapin « grandes oreilles »</b>	<b>Les œufs sous alu assortis</b>	<b>Les œufs coquille</b>
	Poids total 240 g net	Poids total 325 g net	20 chocolats assortis	40 chocolats assortis	60 chocolats assortis	Poids total 232 g net	17 cm - 150 g net	8,5 cm - 75 g net	296 g net	296 g net
	<b>18,00 €* </b>	<b>22,35 €* </b>	<b>10,70 €* </b>	<b>21,40 €* </b>	<b>32,10 €* </b>	<b>15,35 €* </b>	<b>13,00 €* </b>	<b>7,85 €* </b>	<b>12,70 €* </b>	<b>12,70 €* </b>
<b>PERSONNALISATION</b> Prénom(s) à inscrire sur l'œuf	Noir	Lait	Noir	Lait		Noir	Lait			
ex: <b>Julie</b>	<b>1</b>									
Quantité totale										
TOTAL TTC										

LES ŒUFS ET LES POULES SONT LIVRÉS GARNIS DE CHOCOLATS DE PÂQUES ET PROTÉGÉS DANS UN EMBALLAGE INDIVIDUEL.  
LES LAPINS SONT LIVRÉS SEULS DANS UN SACHET INDIVIDUEL. \* Prix de vente TTC maximum. \*\* La personnalisation des œufs est offerte.

TOTAL

€ TTC



**Merci**  
de partager  
nos valeurs !

## La qualité, une valeur sûre



Améliorer la qualité du chocolat tout en améliorant la qualité de vie des planteurs de cacao et de leurs familles en Côte d'Ivoire. C'est toute la philosophie et l'ambition du programme QPP : **un engagement durable et responsable** qui a permis d'aider et de former plus de 25 000 planteurs de cacao de 63 coopératives.

### Comment ?



En dispensant des formations sur des techniques de récolte plus performantes et plus durables, en sensibilisant à la préservation des sols et des plantations, sur le soin porté au tri, à la fermentation et au séchage des fèves.

### Le résultat ?



Des fèves de cacao de meilleure qualité et en plus grandes quantités – pour des revenus plus élevés – et une nature mieux préservée. Tout naturellement, le programme QPP s'étend aussi à la scolarisation, à l'accès à l'eau potable et aux soins, **pour une meilleure qualité de vie des planteurs de cacao et de leurs familles.**



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



## L'EXIGENCE DE LA QUALITÉ

Entreprise française fondée en 1986, Jeff de Bruges marie les deux grandes traditions du chocolat : la belge pour la maîtrise de ses modes de fabrication, la française pour l'inventivité des recettes.

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

\* Organisme génétiquement modifié

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)