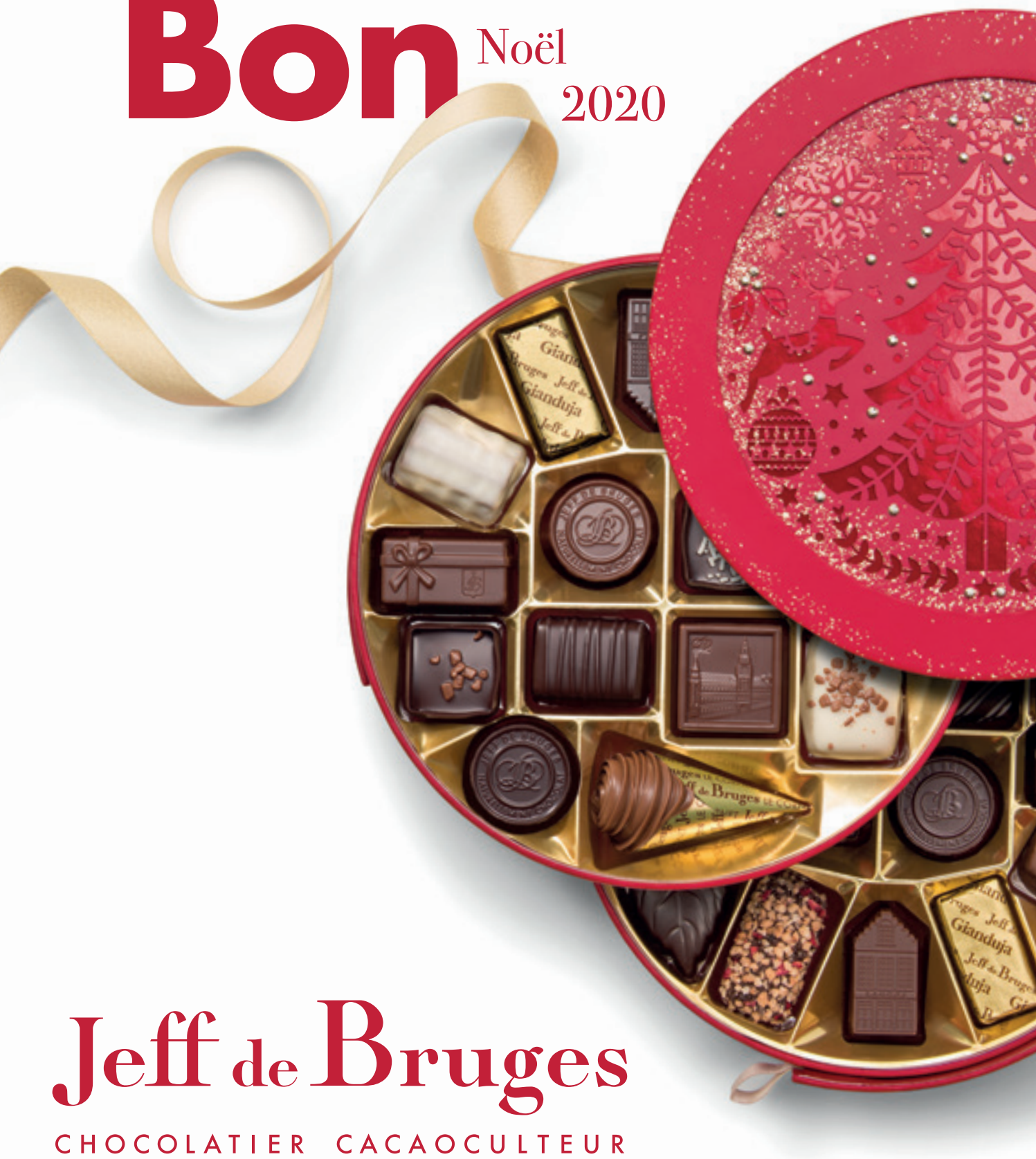
Bon Noël 2020



Jeff de Bruges

CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

Selon nous, il ne peut pas y avoir de bon chocolat sans une recherche d'équité, humaine et environnementale. Le respect des hommes, des femmes et des enfants. Le respect des terres et de leurs cycles perpétuels, de leur prospérité, pour nous mais aussi pour les générations à venir.

C'est pour cela que nous avons décidé de devenir **cacaoculteur**.

Ainsi les fèves de cacao utilisées pour la fabrication de nos chocolats de couverture* sont issues **de nos propres plantations en Équateur**, afin de vous garantir le respect de la totalité de la chaine du **bon**.

*sauf les produits mentionnant une origine de cacao différente.

NOS PLANTATIONS

Nos plantations sont situées dans une région qui propose les conditions idéales pour le développement des cacaoyers.

PLANTER

Faire naitre les cacaoyers puis les faire grandir dans le cycle respectueux de leur terre.

PRENDRE SOIN

Tailler, irriguer, surveiller, les soins à prodiguer ne manquent pas.

RÉCOLTER

La cueillette des cabosses de cacao est un moment fort. Cela demande du métier.

ÉCABOSSER

Étape très impressionnante, où l'on extrait de la cabosse les fèves de cacao.

FERMENTER/SÉCHER

C'est un moment crucial où naissent les arômes et la puissance du cacao.

Chocolatier cacaoculteur…

CONTRÔLER

Chaque lot de fèves de cacao est contrôlé et identifié.

ENSACHER

Il s'est passé environ 210 jours entre l'apparition de la fleur sur l'arbre et la mise en sac.

TRANSPORTER

Les fèves de cacao arrivent par bateau dans les ateliers qui vont les transformer en masse de cacao.

TRANSFORMER

En 8 étapes rigoureuses, avec magie et savoir-faire, la masse de cacao devient chocolat.

CRÉER

Mouler, enrober, le chocolat habille les recettes gourmandes et délicieuses créées par nos maîtres chocolatiers.

INITIER

Venez découvrir de nouvelles saveurs, ressentir les arômes, apprécier les textures.

Notre chocolat est ainsi choyé tout au long du processus de transformation pour vous proposer un **bon** goût, une **bonne** qualité, au **bon** prix, pour de **bons** moments à partager en **bonne** compagnie, tout en ayant **bonne** conscience.

Car consommer **bon** c'est donner un vote pour un avenir durable.

Jeff de Bruges
CHOCOLATIER CACAOCULTEUR

LES *intenses*

Chocolats noirs 60 % cacao minimum*

PRALINÉ ET ÉCLATS DE NOISETTES GRILLÉES ET CARAMÉLISÉES
Ballotin

PRALINÉ ONCTUEUX AUX NOISETTES ENVELOPPÉ D'ÉCLATS DE CRÊPE DENTELLE
Dentelle

GANACHE DE CHOCOLAT NOIR À LA CERISE ET AU PIMENT D'ESPELETTE
Chistera

GANACHE DE CHOCOLAT NOIR ET PÉPITES D'ORANGE CONFITE
Sévillana

PRALINÉ AMANDES ET AMANDE ENTIÈRE CARAMÉLISÉE
Amandéus

SUPRÊME DE CHOCOLAT NOIR AU CAFÉ ET SA MERINGUE, DÉCOR DE CHOCOLAT AU LAIT
Petite meringue café

PÂTE D'AMANDES ET PÂTE DE PISTACHES AVEC ÉCLATS DE PISTACHES
Pistachine

SUPRÊME DE CHOCOLAT NOIR ET SA MERINGUE, ÉCLATS DE FÈVES DE CACAO
Petite meringue chocolat

GANACHE DE CHOCOLAT NOIR ET CARAMEL FONDANT
Bruges

MOUSSE DE CHOCOLAT AU LAIT À LA CASSONADE BRUNE SUR UNE ABAISSE DE GIANDUJA
Gantois

PRALINÉ INTENSE AUX NOISETTES
Feuille
NOIR 70%

PRALINÉ NOISETTES ET ÉCLATS D'AMANDES, ÉPICÉ DE CANNELLE ET DE CORIANDRE
Maison de Jeff
NOIR 70%

GANACHE DE CHOCOLAT NOIR AU CACAO D'ÉQUATEUR
Ecuador
NOIR 70%

DUO PRALINÉ ET MOUSSE DE CHOCOLAT NOIR
Orphée
NOIR 70%

GANACHE AROMATIQUE DE CHOCOLAT NOIR AU CACAO DU VENEZUELA
Palet JB
NOIR 70%

LES *régressifs*

Chocolats au lait 35 % cacao*

GANACHE DE CHOCOLAT AU LAIT AU THÉ EARL GREY
Trèfle

TENDRE PRALINÉ AUX NOISETTES ET AUX ÉCLATS DE CAFÉ FORCE « RISTRETTO »
Cafetero

PRALINÉ GIANDUJA ET ÉMIETTÉ DE CRÊPE DENTELLE
Feuillantine

PRALINÉ TENDRE AUX NOISETTES
Feuille

GANACHE ONCTUEUSE DE CHOCOLAT AU LAIT AU CACAO DE MADAGASCAR
Bruxelles

GANACHE DE CHOCOLAT AU LAIT AUX FRUITS DE LA PASSION
Samali

PRALINÉ NOISETTES ET ÉCLATS CROUSTILLANTS
Rocher

SUPRÊME DE CHOCOLAT À LA MANGUE ET SA MERINGUE, ÉCLATS DE NOISETTES
Petite meringue mangue

CARAMEL FILANT À L'ANCIENNE
Jeff

GIANDUJA FONDANT AUX NOISETTES
Bloc Gianduja

PRALINÉ NOISETTES ET ÉCLATS D'AMANDES CARAMÉLISÉES ET SALÉES
Ballotin

GANACHE DE CHOCOLAT AU LAIT AU CACAO DE SAINT-DOMINGUE
Palet JB

PRALINÉ CROUSTILLANT ET NOISETTE ENTIÈRE CARAMÉLISÉE
Nuttine

GIANDUJA MOELLEUX, AUX NOISETTES ET AUX AMANDES
Cornet doré

GIANDUJA CROUSTILLANT ET ÉCLATS DE CRÊPE DENTELLE
Cornet bleu

PRALINÉ AUX AMANDES ET ÉCLATS DE NOUGAT AU MIEL
Maison de Jeff

LES *réconfortants*

Chocolats blancs 25 % cacao*

PRALINÉ GIANDUJA ET ÉCLATS DE RIZ SOUFFLÉ
Biscuitine

DUO PRALINÉ NOISETTES ET CRÈME LÉGÈRE VANILLE, ÉCLATS DE NOISETTES CARAMÉLISÉES
Manon

PUISSANTE GANACHE DE CHOCOLAT NOIR AU CACAO D'ÉQUATEUR
Palet JB

PRALINÉ TENDRE ET POINTE DE SEL DE GUÉRANDE
Maison de Jeff

DUO GIANDUJA ET MOUSSE DE CHOCOLAT NOIR AU CAFÉ EXPRESSO
Liégeois

PRALINÉ NOISETTES ET ÉCLATS D'AMANDES ENROBÉ DE CHOCOLAT AU LAIT ET DE COPEAUX DE CHOCOLAT BLANC
Eden

* Il s'agit des pourcentages de cacao dans les chocolats de couverture.

La liste des allergènes est disponible sur le site internet jeff-de-bruges.com et en magasin.

100% SERVICE

Choisissez vos chocolats préférés, nous composerons le ballotin dont vous rêvez.

Du sur-mesure à coup sûr !

NOS BALLOTINS

250 g net — **11,70 €**
375 g net — **17,55 €**
500 g net — **23,40 €**
750 g net — **35,10 €**
1 kg net — **46,80 €**

100% QUALITÉ

Les palets grands crus pour le plaisir des sens

GANACHES DE CHOCOLAT AUX CACAOS DE GRANDES ORIGINES : VENEZUELA, SÃO TOMÉ, ÉQUATEUR OU SAINT-DOMINGUE, **FINEMENT ENROBÉES** DE CHOCOLAT NOIR 70% DE CACAO, DE CHOCOLAT AU LAIT 35% DE CACAO, DE CHOCOLAT BLANC OU AMBRÉ.

LES BOITES RONDES
Existent en 2 couleurs
250 g — **29,75 €**
384 g — **39,90 €**

LES BOITES CARRÉES
Existent en 2 couleurs
454 g — **41,60 €**
825 g — **65,90 €**

LA BOITE CUBE
Existe en 2 couleurs
254 g — **27,35 €**

Les boites sont garnies d'un assortiment de chocolats.

Mon **bon** sapin

Boites précieuses avec leur sapin de Noël en découpe, coffrets magiques avec leur ouverture en 2 plateaux, chocolats savoureux mariant textures et contrastes.

Petits **bonheurs** simples

LES POCHETTES EN TISSU VELOURS
Existent en 2 couleurs
avec un ballotin de 250 g — **18,10 €**
avec un ballotin de 375 g — **24,65 €**
avec un ballotin de 500 g — **31,40 €**

LA LANTERNE EN VERRE
Existe en 2 couleurs
135 g — **17,60 €**

LE PHOTOPHORE EN VERRE
Existe en 2 couleurs
110 g — **13,50 €**

LE PHOTOPHORE SAPINS EN MÉTAL
Existe en 2 couleurs
154 g — **17,85 €**

LE CADRE VELOURS ET SON PLATEAU DE CHOCOLATS
Existe en 2 couleurs
256 g — **28,30 €**

LE PETIT SAPIN
Existe en 3 couleurs
48 g — **4,90 €**

LA MINI BOITE ÉTOILE
Existe en 3 couleurs
48 g — **4,90 €**

Les cadeaux sont garnis de chocolats assortis.

LA BOULE MÉTAL À SUSPENDRE
Existe en 2 couleurs, garnie de « choco'pralinés » et de pièces en chocolat au lait
75 g — **7,80 €**

100% QUALITÉ

LA BOITE DE CHOCO'PRALINÉS
300 g — **15,90 €**

CHOCOLAT AU LAIT, PRALINÉ NOISETTES ET PÉPITES DE SUCRE PÉTILLANT

CHOCOLAT NOIR, PRALINÉ NOISETTES ET ÉCLATS DE NOISETTES CARAMÉLISÉES

CHOCOLAT NOIR, PRALINÉ NOISETTES AVEC ÉCLATS DE CRÊPE DENTELLE

CHOCOLAT AU LAIT, PRALINÉ NOISETTES AVEC ÉCLATS DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR

LES PÈRES NOËL EN CHOCOLAT DÉCORÉ
125 g chocolat au lait** — **10,75 €**
75 g chocolat au lait** ou chocolat noir* — **7,90 €**

40 g chocolat au lait**ou chocolat noir* — **4,55 €**

* Fèves de cacao d'Afrique de l'Ouest
** Fèves de cacao de Madagascar

LES OURS EN GUIMAUVE, CARAMEL ET CHOCOLAT AU LAIT*
La boite 380 g
— **17,35 €**

LES OURS EN GUIMAUVE, CHOCOLAT AU LAIT*
La boite 435 g
— **17,35 €**

Trop, trop, trop **bon**!

LA BOITE DE NOËL
Avec les 7 recettes de chocolats de Noël au praliné
245 g — **14,00 €**

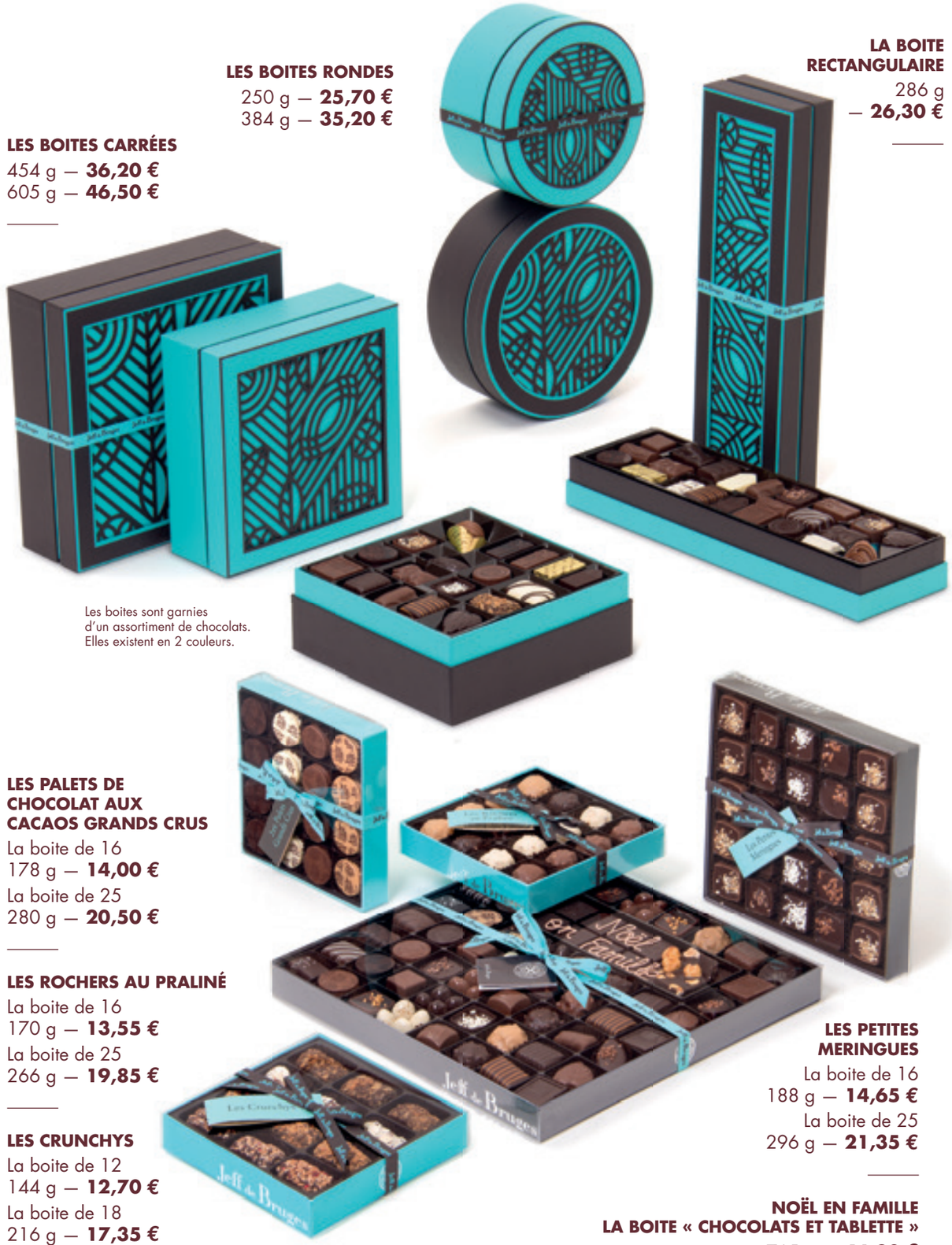
LE PÈRE NOËL
PRALINÉ ET ÉCLATS DE NOUGAT

LES SAPINS PRALINÉ ET SUCRE PÉTILLANT, PRALINÉ TENDRE AUX NOISETTES
LES RENNES PRALINÉ AVEC ÉCLATS DE NOISETTES OU DE CRÊPE DENTELLE
LE BONHOMME DE NEIGE DUO PRALINÉ ET CARAMEL
LE PINGOUIN PRALINÉ TENDRE

LES BOITES RONDES
250 g — **25,70 €**
384 g — **35,20 €**

LES BOITES CARRÉES
454 g — **36,20 €**
605 g — **46,50 €**

LA BOITE RECTANGULAIRE
286 g
— **26,30 €**



Les boites sont garnies
d'un assortiment de chocolats.
Elles existent en 2 couleurs.

LES PALETS DE CHOCOLAT AUX CACAOS GRANDS CRUS
La boite de 16
178 g — **14,00 €**
La boite de 25
280 g — **20,50 €**

LES ROCHERS AU PRALINÉ
La boite de 16
170 g — **13,55 €**
La boite de 25
266 g — **19,85 €**

LES CRUNCHYS
La boite de 12
144 g — **12,70 €**
La boite de 18
216 g — **17,35 €**

LES PETITES MERINGUES
La boite de 16
188 g — **14,65 €**
La boite de 25
296 g — **21,35 €**

NOËL EN FAMILLE
LA BOITE « CHOCOLATS ET TABLETTE »
765 g — **46,80 €**

À votre **bon** plaisir !

Soyez assurés d'un effet de surprise ou d'un moment d'émotion, en faisant personnaliser en magasin votre message sur une tablette de chocolat.

LA BOITE « CHOCOLATS ET TABLETTE »
248 g – **19,70 €**

Le **bon** choix

Personnalisez votre panier… Garni de chocolats et de friandises, votre choix sera toujours le bon. Avec un savoir-faire patient et méticuleux, la confection des paniers garnis est effectuée dans chaque magasin.*

100% SERVICE

PANIERS & CORBEILLES
À partir de
— **35,00 €**

Cornet bleu
GIANDUJA AUX NOISETTES, AUX ÉCLATS CROUSTILLANTS DE CRÊPE DENTELLE

Cornet cuivré
GIANDUJA « BELGE », AUX NOISETTES ET AUX ÉCLATS CROQUANTS DE SPÉCULOOS

Cornet doré
GIANDUJA TENDRE, AUX NOISETTES ET AUX AMANDES

*Pour ce service personnalisé, nous vous conseillons de passer commande à l'avance.

La tradition a du **bon…**

LES CALISSONS D'AIX
146 g — **9,65 €**

LES PÂTES D'AMANDES
170 g — **9,60 €**

LES PÂTES DE FRUITS EN DUOS
La boite de 16, 252 g — **17,45 €**
La boite de 25, 395 g — **25,85 €**

LES CORNETS GIANDUJA
L'étui de 7 cornets
120 g — **7,85 €**

LES CERISETTES
Cerises entières au kirsch et chocolat noir*
180 g — **11,65 €**

LES MARRONS GLACÉS ENTIERS DE TURIN
La boite de 12
300 g — **41,55 €**

LES ORANGETTES AU CHOCOLAT NOIR 70%
180 g — **11,65 €**

*Fèves de cacao d'Afrique de l'Ouest.

100% QUALITÉ

Costa Rica

TRUFFE DE CHOCOLAT NOIR AU CACAO DU COSTA RICA 64% DE CACAO ET CHOCOLAT NOIR 70% DE CACAO

Équateur

TRUFFE DE CHOCOLAT NOIR AU CAFÉ ARABICA ENROBÉE DE CHOCOLAT NOIR 60% DE CACAO D'ÉQUATEUR, COPEAUX DE CHOCOLAT NOIR

TRUFFE DE CHOCOLAT AU LAIT AU CACAO DU VENEZUELA AVEC DES ÉCLATS DE NOISETTES CARAMÉLISÉES, CHOCOLAT AU LAIT 35% DE CACAO

Venezuela

Marc de Champagne

TRUFFE DE FÊTE AVEC DE LA VRAIE LIQUEUR, POUDRÉE DE SUCRE GLACE

São Tomé

TRUFFE DE CHOCOLAT NOIR AU CACAO DE SÃO TOMÉ 70% DE CACAO ET CHOCOLAT NOIR 70% DE CACAO

Vietnam

TRUFFE DE CHOCOLAT AU LAIT AU CACAO DU VIETNAM AVEC DES ÉCLATS DE CARAMEL D'ISIGNY, CHOCOLAT AU LAIT 35% DE CACAO, COPEAUX DE CHOCOLAT AU LAIT

Tous nos chocolats de couverture sont garantis exclusivement 100% pur beurre de cacao. Nos recettes sont élaborées sans huile de palme, sans matières grasses végétales hydrogénées, sans OGM*.

* Organisme Génétiquement Modifié

Toujours un **bon** voyage

avec nos truffes de Bruxelles

Équateur, Venezuela, São Tomé, Costa Rica, Vietnam. Une collection de truffes d'une finesse exceptionnelle élaborée avec des cacaos du monde entier.

LE CORNET
180 g — **9,90 €**

LES BOITES
280 g — **16,20 €**
405 g — **22,60 €**

Les boites et le cornet sont garnis de truffes de Bruxelles assorties.

Sweet Juliette
CHOCOLAT BLANC, ÉCLATS DE CARAMEL ET CRANBERRIES

Pink Juliette
CHOCOLAT NOIR 60% CACAO, CRANBERRIES, PHYSALIS, FRAMBOISES, SARRASIN

Merveilleuse Juliette
MÉLI-MÉLO D'UNE NOISETTE CARAMÉLISÉE, D'ÉCLATS DE FRAMBOISE, DE DÉS DE CITRON CONFIT ET DE MERINGUE SUR DU CHOCOLAT AU LAIT 35% CACAO

100% ÉMOTIONS

Quand la simplicité rime avec la fantaisie, le chocolat avec des fruits secs ou des éclats gourmands, le dessert devient irrésistible.

Les **bonnes** recettes

Juliette sur son 31
CHOCOLAT AMBRÉ, AMANDE CARAMÉLISÉE, ÉCLATS D'AMANDE À LA CANNELLE, CUBES DE POMME, CRANBERRIES

Juliette in the city
CHOCOLAT NOIR 70% CACAO, AMANDE, NOISETTE, RAISINS SECS

Graine de Juliette
CHOCOLAT AU LAIT 35% CACAO, GRAINES DE SÉSAME ET NOISETTE ENTIÈRE

Juliette & Jim
CHOCOLAT NOIR 60% CACAO, CERISE CONFITE, DÉS D'ABRICOT

LES Juliettes

Ces petits trésors de gourmandise ont le goût de la fête. Mais pour laquelle allez-vous fondre en premier ?

2 TAILLES DE BOITES
La boite rectangulaire
204 g — **13,00 €**
La boite carrée
396 g — **24,50 €**

Les boites sont garnies de Juliettes assorties.

100% QUALITÉ

Biscuit noix de coco
CHOCOLAT AU LAIT

Biscuit cranberries
CHOCOLAT NOIR

100% pur beurre

Croustillant au centre, fondant sur les côtés, vous me reconnaitrez à ma silhouette bicolore, toute en courbes et reliefs. Une vraie harmonie visuelle et gusta-ti-ve !...

Un **bon** parti

Biscuit noisettes
CHOCOLAT AU LAIT

Biscuit amandes
CHOCOLAT NOIR

Biscuit spéculoos
CHOCOLAT AU LAIT

LE SACHET DE 8 GUSTAVES
104 g — **5,60 €**

LES Gûstaves

« Je suis Gustave, un chocolat savoureusement biscuité aux formes généreuses et aux textures contrastées ».

2 TAILLES DE BOITES
La boite de 15 Gustaves
195 g — **11,15 €**
La boite de 30 Gustaves
390 g — **21,60 €**

Chocolat au lait 35% de cacao et chocolat noir 60% de cacao.

LES BOITES DE 16 OU 25 CHOCOLATS
Existent en 2 couleurs
À partir de — **16,20 €**
selon leur assortiment

LES CUBES CONVIVES
Existent en 2 couleurs
48 g — **4,40 €**

Les **bonnes** résolutions

En 2021, se laisser surprendre, être gourmand, savourer, fondre de plaisir, se régaler, partager…

LA BOITE « CHOCOLATS ET TABLETTE »
Existe en 2 couleurs
232 g — **21,90 €**

… Tout cela et plus encore avec nos délicieuses **Petites Meringues.**

PETITE MERINGUE
Chocolat
SUPRÊME DE CHOCOLAT NOIR ET SA MERINGUE, ÉCLATS DE FÈVES DE CACAO

PETITE MERINGUE
Citron
SUPRÊME DE CHOCOLAT AU CITRON ET SA MERINGUE

PETITE MERINGUE
Mangue
SUPRÊME DE CHOCOLAT À LA MANGUE ET SA MERINGUE, ÉCLATS DE NOISETTES

PETITE MERINGUE
Amande Cannelle
SUPRÊME DE CHOCOLAT AU LAIT ET SA MERINGUE, ÉCLATS D'AMANDE ET NOTE DE CANNELLE

PETITE MERINGUE
Café
SUPRÊME DE CHOCOLAT NOIR AU CAFÉ ET SA MERINGUE

100% ÉMOTIONS

100% SERVICE

Faites personnaliser votre message sur nos tablettes de chocolat et vos vœux seront encore plus savoureux !

2 TAILLES DE BOITES
La boite carrée 380 g
— **19,60 €**
La boite rectangulaire 240 g
— **12,60 €**

Chocolat au lait 35% de cacao
et chocolat noir 60% de cacao.

Quel charmeur, ce chocolat ; ses caresses de velours font mûrir d'impatience les fruits les plus délicats.

Fruits et chocolat

Tout **bonnement** succulents !

100% ÉMOTIONS

Datte d'Al Qassim
FOURRÉE D'UNE AMANDE TORRÉFIÉE ET ENROBÉE DE CHOCOLAT AU LAIT

Abricot moelleux de Malatya
ET CHOCOLAT AU LAIT PARSEMÉ D'ÉCORCES D'ORANGES CONFITES

Cerise Amarena d'Italie
ENTOURÉE DE CHOCOLAT NOIR SAUPOUDRÉ DE PÉPITES DE CRANBERRIES

Poire Blanquilla
CHOCOLAT NOIR ET GRAINS DE PHYSALIS

Citron vert de Murcie
CONFIT ET CHOCOLAT NOIR AVEC DES ÉCLATS DE NOIX DE COCO CARAMÉLISÉS

Les carrés Grands Crus invitent au tour du monde du cacao : Équateur, São Tomé, Côte d'Ivoire, Venezuela.

JUSQU'À 80% DE CACAO

Carrés –ment **bon !**

LA BOITE DE 24 CARRÉS
108 g — **10,25 €**
... DE 40 CARRÉS
180 g — **16,70 €**
... DE 60 CARRÉS
270 g — **25,10 €**

100% QUALITÉ

Les carrés Dégustation font découvrir des alliances fruitées et cacaotées, douces ou croustillantes, en **10 saveurs.**

Écorcément **bon...**

On sait que vous êtes très gourmands, alors, on a mis beaucoup de tout.

100% QUALITÉ

LA PLAQUE ÉCORCE
135 g — **7,30 €**

LA BOITE D'OURS EN GUIMAUVE – 5 RECETTES
230 g ou 245 g à partir de
— **7,95 €**
selon la recette

LA MAXI BOITE D'OURS EN GUIMAUVE ASSORTIS
475 g — **18,70 €**

À **bon** entendeur…

Fondants, moelleux mais surtout irrésistibles. Les ours vivent en bande et sortent en boite !

Chocolat noir ou chocolat au lait
TOUT GUIMAUVE

Chocolat noir
GUIMAUVE FAÇON MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolat au lait
GUIMAUVE & GELÉE D'ABRICOT

Chocolat au lait
GUIMAUVE & CARAMEL AU BEURRE SALÉ

CETTE ANNÉE, IL AURA LE CHOIX POUR GÂTER TOUT LE MONDE ...

Commandez sur **www.jeff-de-bruges.com**

CLICK & COLLECT

Retrait de votre commande dans votre magasin*

LIVRAISON PAR COURSIER

Votre commande livrée à l'adresse de votre choix*

* VOIR CONDITIONS D'UTILISATION DES SERVICES EN MAGASIN ET SUR LE SITE WWW.JEFF-DE-BRUGES.COM

JeffClub (RE)DÉCOUVREZ NOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ EN MAGASIN ET SUR WWW.JEFF-DE-BRUGES.COM

OFFRES VALABLES DANS LES MAGASINS PARTICIPANTS (LISTE SUR JEFF-DE-BRUGES.COM) ET EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉES AUX MEMBRES DU JEFF CLUB (CONDITIONS D'ADHÉSION DISPONIBLES EN MAGASINS OU SUR JEFF-DE-BRUGES.COM). LES OFFRES DU JEFF CLUB NE SONT PAS CUMULABLES AVEC LES OFFRES PROPOSÉES EN MAGASINS OU SUR INTERNET SAUF MENTION CONTRAIRE DETAILLÉE POUR CHAQUE OFFRE ET NE SONT PAS CUMULABLES AVEC D'AUTRES OFFRES PORTANT SUR LE(S) MÊME(S) PRODUIT(S).

RETROUVEZ-NOUS AUSSI SUR

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE WWW.MANGERBOUGER.FR

Imprimé sur un papier issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées I Photos non contractuelles I Dans les magasins participants I Dans la limite des stocks disponibles I Jeff de Bruges Diffusion SAS au capital de 16 000 000 € I RCS Meaux : 448 989 947 000 24 I Prix de vente TTC maximum valables jusqu'au 31 janvier 2021 I Ne pas jeter sur la voie publique.
HMS & COMPAGNIE I Création : Géraldine Agasse I Photos : Nicolas Richez.