

Traiteur

Macaron foie gras

2,20€/pièce

Petits fours salés

65,00€/kg

Saucisson brioché

2 personnes : 10,50€

4 personnes : 21,00€

Navette

2,80€/pièce

Jambon blanc, jambon cru, saumon,
saucisson, roquefort

Saucisse briochée

2,20€/pièce

Pâté croûte

Canard.....40,00€/kg

Veau.....40,00€/kg

Lunch.....42,00€/kg

Laissez-vous tenter par nos ballotins de chocolats,
nos papillotes et nos marrons glacés.

Goûtez nos truffes, griottes chocolat, orangettes noir ou lait,
mendiants noir ou lait, pâtes de fruits...

Découvrez nos boîtes fantaisie et nos présentations garnies de chocolats.

Décorez votre table avec nos mini-convives, nos moulages en chocolat et nos
couronnes de Noël chocolatées.

Nous vous souhaitons de bonnes fêtes chocolatées

2 ADRESSES À VOTRE SERVICE

11, rue Victor Hugo
NEUVILLE SUR SAÔNE
04 78 91 26 73

824, rue Nationale
VILLEFRANCHE SUR SAÔNE
04 74 68 08 83

www.patisserielejeune.fr



Pâtisserie Lejeune



LEJEUNE

Maître Artisan
Pâtissier - Chocolatier

*Fêtes
Gourmandes*
2025 / 2026

Chers clients,

Nous vous rappelons que TOUTES vos commandes devront être réglées à l'avance en boutique ou par téléphone. Nous ne prendrons aucune commande par mail.

Nos boutiques seront ouvertes les dimanches 14, 21 et 28 décembre jusqu'à 12h30 ainsi que le lundi 22 décembre jusqu'à 17h.

Dans un souci de bien-être de nos équipes, et pour une meilleure organisation de notre travail, nous arrêterons la prise de commandes :

LE DIMANCHE 14 DECEMBRE à 12h30 pour la période du 16 au 25 décembre
et LE DIMANCHE 28 DECEMBRE à 12h30 pour les 30 et 31 décembre.

Nous serons fermés le vendredi 26 décembre, le lundi 29 décembre, le jeudi 1^{er} et le vendredi 2 janvier.

ATTENTION : Nous vous rappelons que nous ne serons pas en mesure de répondre au téléphone les 23, 24 et 25 décembre.

Bûches

4/5 pers 30,80€ - 6/7 pers 45,60€ - 8/9 pers 60,00€

TIRAMISU

Biscuit aux amandes parsemé de copeaux de chocolat, crème mascarpone, crème café, fine couche de mousse chocolat noir.

ABSOLUE

Biscuit chocolat parsemé de gruë de cacao, mousse chocolat noir grand cru TAINORI 64% pur République Dominicaine, crémeux chocolat noir MACAE 62% pur Brésil.

ROYALE

Biscuit aux amandes, mousse chocolat, feuilleté praliné.

MARRONIE

Biscuit chocolat parsemé d'amandes hachées, mousse chocolat, mousse crème de marrons, éclats de marrons.

FARANDOLE

Biscuit aux amandes parsemé d'éclats de citron, mousse abricot légèrement parfumée à la cannelle, compotée de citron de Menton, mousse caramel.

TANGO

Biscuit aux amandes et pépites de framboises, mousse aux fruits de la passion, cœur de framboise.

ALEXANDRINE

Biscuit parsemé d'amandes effilées, bavaroise aux poires, dés de poires, accompagnée de son coulis de fruits rouges.

CONFETTI

Biscuit, crème légère à la vanille, cocktail de fruits rouges.

Crème au beurre, Café ou Chocolat

taille unique 6/7 personnes 45,60€

Bûches Glacées

taille unique 6/7 personnes 45,60€

ZEPHYR

Sorbet mandarine, compotée de clémentines de Corse, glace au lait praliné-pécan.

ETNA

Sorbet abricot à la fleur de sel, crème glacée pistache aux éclats de chocolat.

CHOCONUTS

Glace chocolat, croustillant noisettes caramélisées, crème glacée praliné noisettes.

Desserts Glacés

7,00€ par personne

COUPE NOUGATINE

Deux boules de sorbet par personne.

OMELETTE

NORVÉGIENNE

Glace vanille, biscuit imbibé, meringue moelleuse et son Grand-Marnier à flamber.

VACHERIN

Meringue, deux parfums au choix, chantilly.

NOUGAT GLACÉ

Taille unique 6 personnes : 42,00€

Sorbet fraise, éclats de nougatine et fruits confits, glace nougat, accompagné de son coulis de fruits rouges.

Pour finir votre repas

Demi-gâteau

1,70€/pièce

Macarons sucrés

Boîte de 12 : 19,40€ - Boîte de 18 : 27,30€

Boîte de 24 : 34,00€

Pyramide de 24 macarons : 40,50€

Vanille, café, chocolat, praliné, pistache, framboise, abricot, mandarine, violette, caramel au beurre salé, cassis, citron, yuzu, fraise, menthe-chocolat, tonka

Petits fours secs

72,00€/kg

Ourson guimauve

2,20 € pièce - Boîte cadeau 7 : 17,90€

vanille lait, vanille noir, coco lait, coco noir, caramel lait, caramel noir, orange noir, pralines roses lait.

