

# 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, citronnettes 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.

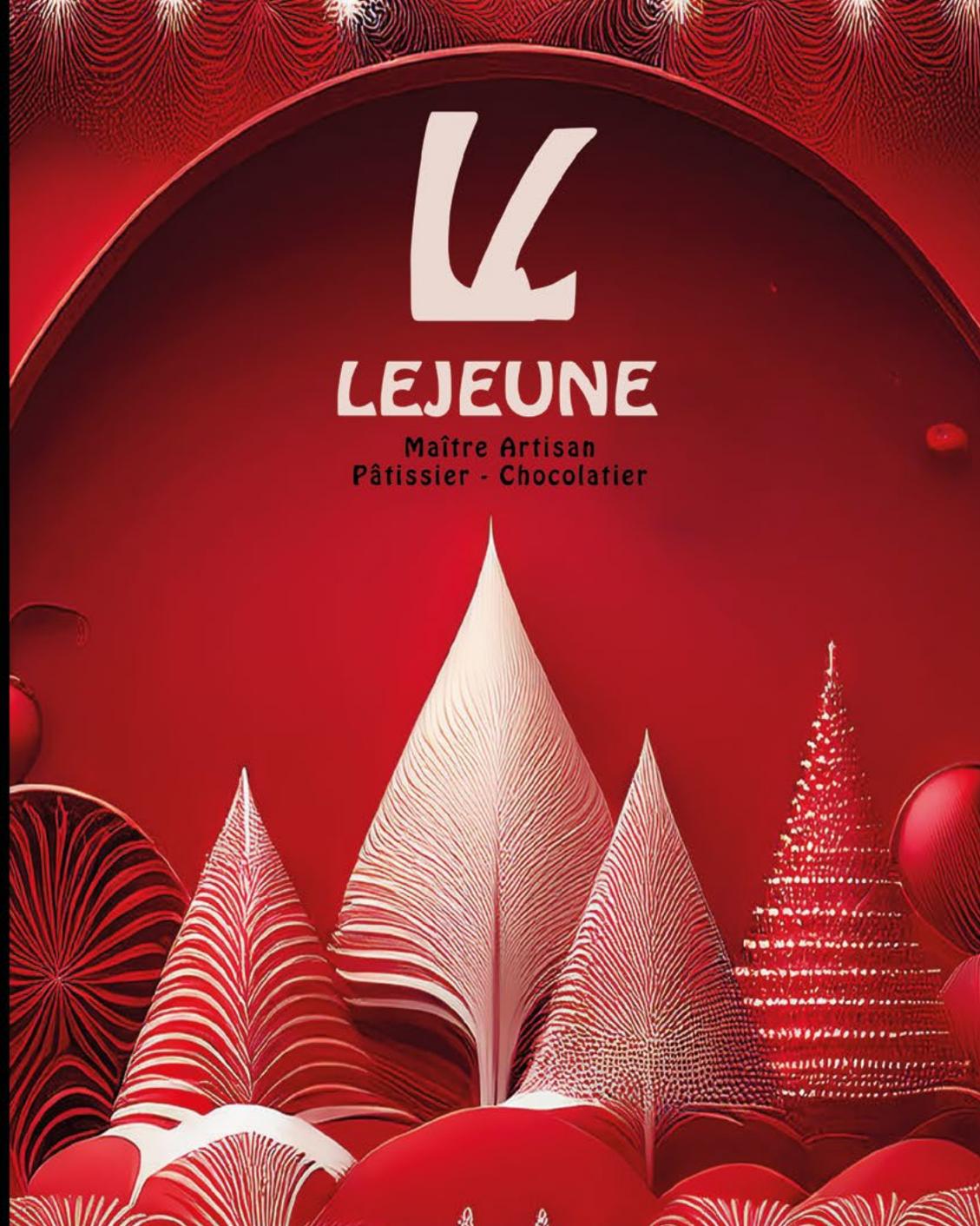
*Nous vous souhaitons de bonnes fêtes chocolatées*

## 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

MOUJON CARRE ne pas jeter sur la voie publique, merci



[www.patisserielejeune.fr](http://www.patisserielejeune.fr)



Pâtisserie Lejeune

# FÊTES GOURMANDES

2024 / 2025

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 8, 15, 22 et 29 décembre jusqu'à 12h30 et les lundis 23 et 30 décembre en journée.**

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

le **DIMANCHE 15 DECEMBRE** à 12h30 pour la période du 17 au 25 décembre inclus et le **VENDREDI 27 DECEMBRE** pour les 28, 29, 30 et 31 décembre.

Nous serons fermés le **jeudi 26 décembre**, le **mercredi 1<sup>er</sup> janvier** et le **jeudi 2 janvier**.

*ATTENTION : afin de nous consacrer pleinement à notre clientèle en boutique, nous ne pourrons malheureusement pas répondre au téléphone les 23, 24 et 25 décembre.*

## BÛCHES

4/5 pers 29,70€ - 6/7 pers 44,50€ - 8/9 pers 59,30€

### Caratatin

Biscuit aux amandes parsemé de noix de pécan, mousse mandarine, compotée de pommes Granny Smith, mousse façon tatin à la cannelle.

### Absolue

Biscuit chocolat parsemé de grué de cacao, mousse chocolat noir grand cru TAINORI 64% pur République Dominicaine, crèmeux 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.

### Crème au beurre, Café ou Chocolat

taille unique 6/7 personnes 44,50€

### Hukambi

Biscuit aux amandes parsemé de coco râpé, mousse litchi et morceaux de litchis, mousse chocolat au lait 53% grand cru HUKAMBI pur Brésil.

### Tango

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

## BÛCHES GLACÉES

taille unique 6/7 personnes 44,50€

### 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.

### Mistral

Crème glacée cassis, éclats de meringue, glace vanille de Madagascar.

## DESSERTS GLACÉS

7,00€ par personne

### Coupe nougatine

Deux boules de sorbet par personne.

### Vacherin

Meringue, deux parfums au choix, chantilly.

### Omelette Norvégienne

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

### 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

### Petits fours secs

72,00€/kg

### 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

