

Les chocolats



Le 3 chocolats :
Biscuit amande, croquant praliné, mousse chocolat noir, lait et blanc.

Le Royal :
Biscuit amande, croquant praliné, mousse chocolat noir.



Côte d'opale :
Génoise chocolat, crème chocolat.



Le Merveilleux :
Taille unique : 6/8 pers.
Meringue, crème parfum au choix : chocolat, café, spéculoos, citron, framboise, pistache.

N'hésitez pas à nous consulter pour les prix et tailles de nos gâteaux.




Nous avons besoin d'un délai minimum de 48h à 72h pour la réalisation des gâteaux :


délai qui peut varier suivant la période et les matières premières disponibles.

Tous nos produits sont réalisés dans notre atelier par nos soins.



Retrouvez-nous sur :
www.maison-lejeune.fr

 @lejeunemontcavrel

 maison_lejeune

Et aussi notre distributeur :



Notre Carte

Gâteaux et Entremets

2026

Sur la place
62170 Montcavrel
Tél : 03 21 06 02 05
maisonlejeunemontcavrel@gmail.com

Les Gênoises

Capitole :
Génoise, crème diplomate, framboises, meringue italienne.



Génoise Fraises
(uniquement pendant la saison des fraises)
Génoise, crème mousseline, fraises fraîches.

Génoise Framboises
Génoise, crème mousseline, framboises.



Génoise Fruits assortis
Génoise, crème mousseline, fruits de saison assortis.

Les Grands Classiques

St Honoré :
Feuilletage, crème pâtissière, choux vanille, chantilly.



Paris-Brest :
Choux, praliné noisette, ganache montée noisette.



Mille-Feuille :
Feuilletage, crème pâtissière, glaçage.



Opéra :
Génoise chocolat, crème au beurre café, ganache chocolat noir.

Les Signatures



Le Berry :
Biscuit madeleine, croquant au chocolat blanc, compotée aux fruits rouges, mousse myrtilles, décor fruits.



L'Odéci :
Biscuit amande et citron, confit de citrons, crémeux vanille, mousse aux deux citrons.

Au fil des saisons, découvrez également nos gâteaux et entremets éphémères.
La sélection est disponible en boutique.