

Édition #2 Décembre - Janvier - Février 2025

# Bonjour C'Hiver



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

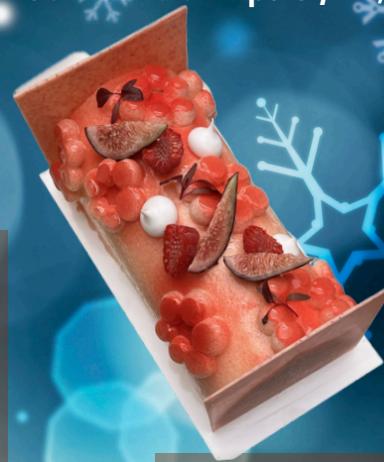
# Décembre

PRIX DES BUCHES : 29 € - 4 pers / 43,50 € - 6 pers



## La Fluffy cookie

Sablé cookie  
Biscuit japonais chocolat  
Crèmeux vanille de Madagascar  
Mousse au chocolat noir



## La Cream Cheese Framboise

Sablé aux amandes  
Base de cheesecake  
Insert framboise figues  
Mousse cream cheese

## La Belle Hélène

Croustillant chocolat  
Biscuit noisette  
Biscuit cuillère  
Crèmeux chocolat lacté  
Brunoise de poires caramélisées  
Mousse poire



## La Tatin

Croustillant feuilletage  
Biscuit caramel  
Insert caramel  
Brunoise de pommes caramélisées  
Mousse millefeuille vanille



## ST Nicolas en chocolat

Saint Nicolas en chocolat fourré de praliné à la noisette et à la vanille torréfiée

18,50€



# Janvier

PRIX DES ENTREMETS : 27,60 € - 4 pers / 41,40 € - 6 pers

PRIX DES GALETTES : 24 € - 4 pers / 32 € - 6 pers / 40€ - 8 pers

## Nos galettes des rois

- Classique feuilletage inversés crème d'amandes
- Gianduja feuilletage inversé cacao
- Canadienne noix de pécan et sirop d'érable



PRIX DES GALETTES BIJOUX : 39 € - 6 pers taille unique

## Midnight - 43,50 €

Entremets de nouvel an  
Crustillant noisette, biscuit noisette sans gluten, crémeux noisette et mousse au chocolat lactée pure origine république dominicaine



# Février

PRIX DES ENTREMETS : 27,60 € - 4 pers / 41,40 € - 6 pers

## Fôret noire

Individuel, 4 et 6 personnes  
Biscuit moelleux cacao  
Nappage cerise, chantilly au  
kirsch et ganache montée  
chocolat noir



## Le Versaillais

Individuel, 4 ou 6 personnes  
Biscuit noisette, Insert praliné amande  
noisette, Mousse au chocolat au lait,  
Mousse au chocolat noir 55%.



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

# Nos macarons

**PRIX DES MACARONS : 2,10€ à l'unité - Coffret de 7 : 14 €**



## Les parfums :

Glace aux œufs vanille  
Crème glacée chocolat noir  
Crème glacée pistache  
Sorbet plein fruit fraise  
Sorbet plein fruit framboise  
Sorbet plein fruit yuzu  
Sorbet Jivara lime  
Sorbet Mangue noisette  
Sorbet Fruit de la passion

## Les parfums :

Ganache vanille  
Ganache chocolat au lait 40%  
Ganache chocolat noir 64%  
Ganache praliné noisette  
Ganache mangue passion  
Guimauve rose litchi  
Compotée Framboise  
Ganache pistache  
Ganache fleur d'oranger  
Ganache chocolat au lait passion  
Ganache citron yuzu  
Caramel au beurre salé

# Nos glaces

**PRIX DES GLACES - POT DE 500 ml : 8,50 €**



# Mes chocolats

## Les tablettes de chocolat

Grands crus, pure origine : 8 €

Composées, lait noir et fruits secs : 8 €



## Les snacks chocolat

Orangettes enrobées : 9 €

Aiguillettes citron enrobées : 9 €

Aiguillettes gingembre enrobées : 9 €

Amandes et noisettes enrobées : 12 €



## La confiserie

Coffrets 16 pâtes de fruits : 19,90 €

Confitures : 8 €

Caramel à tartiner : 8 €

Pâte à tartiner : 8 €

## Les coffrets de bonbons chocolats

Coffret 9 bonbons : 12 €

Coffret 15 bonbons : 18 €

Coffret 28 bonbons : 34 €



# Mos Entremets

PRIX DES ENTREMETS : 27,60 € - 4 pers / 41,40 € - 6 pers



## Versaillais

Toute l'année

Biscuit noisette  
Insert praliné amande noisette  
Mousse au chocolat au lait  
Mousse au chocolat noir 55%

## Citron Noisette Yuzu

Toute l'année

Pâte sucrée à la noisette  
Biscuit noisette  
Crèmeux citron jaune et Yuzu



## Saint honore vanille

Toute l'année

Pâte sucrée vanille, caramel crémeux, crème pâtissière vanille de Madagascar, pâte à choux croquante, craquelin sucre roux et crème montée mascarpone vanille



## Pure pistache

Décembre à Février

Pâte sablée, crémeux pistache,  
Praliné pistaches, ganache montée  
fleur d'oranger



## Paris Brest noisette

Décembre à Février

Pâte à choux et craquelin croustillant  
Praliné noisette vanille grillée  
Crème mousseline praliné noisette



## Forêt noire

Janvier à Février

Biscuit moelleux cacao  
Nappage cerise, chantilly au kirsch et  
ganache montée chocolat noir



## Poka

Février

Biscuit  
Insert caramel  
Mousse Chocolat noir  
Insert poires caramélisée fève de tonka

## Flan vanille

Toute l'année

Pâte feuilletée beurre AOP poitou charente  
Crème à flan à base de lait entier de la ferme de villetin avec de la vanille de madagascar



# Le traiteur

## *Nos pièces cocktails sucrées*



Égarez vos réceptions avec notre déclinaison de pièces cocktails qui sauront satisfaire les préférences de tous vos convives.

**Minimum de commande :** 100 pièces

**Délai :** 2 semaines avant la date de l'évènement.

**Livraison :** Île-de-France

## *Pièces cocktails salées*

Nous vous proposons également une sélection raffinée de pièces cocktail salées, idéales pour vos buffets et apéritifs dînatoires.

Au menu : une pâte feuilletée dorée et croustillante accompagnant des recettes savoureuses au saumon, aux champignons ou aux légumes, ainsi que de délicieuses mini quiches au poulet et autres créations gourmandes.

Un éventail de saveurs parfait pour sublimer vos événements



## Paris 16

2 rue Guy de Maupassant  
75116 PARIS  
01.45.04.21.71  
paris16@maisonkuntz.fr

## Notre dame

21 rue Carnot  
78000 VERSAILLES  
01.39.50.21.80  
notredame@maisonkuntz.fr

## St Louis

26 rue du gl Leclerc  
78000 VERSAILLES  
01.39.50.08.26  
stlouis@maisonkuntz.fr

## Mos horaires:

Du mardi au samedi de 7h30 à 19h30  
Le dimanche de 7h30 à 19h

## Service commercial:

servicecommercial@maisonkuntz.fr



## CGV

Nos boutiques sont à votre disposition pour vous conseiller ou prendre vos commandes, sur le site [www.albankuntz.fr](http://www.albankuntz.fr), sur place ou par téléphone. Toute commande implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions. Les CGV complètes sont consultables sur le site [www.albankuntz.fr](http://www.albankuntz.fr). Les photos sont non contractuelles.

