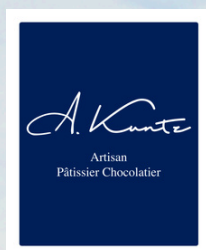


Édition #2    Décembre - Janvier - Février 2025

# Bonjour l'Hiver



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



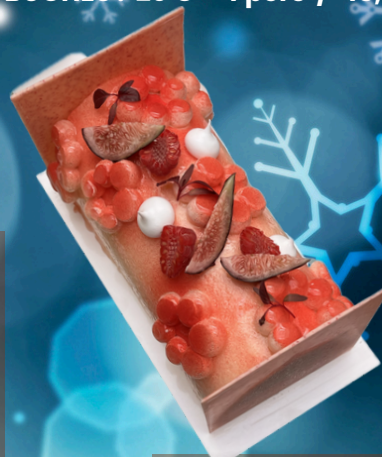
# Décembre

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



## La Fluffycookie

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  
Croustillant 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%.





# Nos macarons

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



## 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

## 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

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



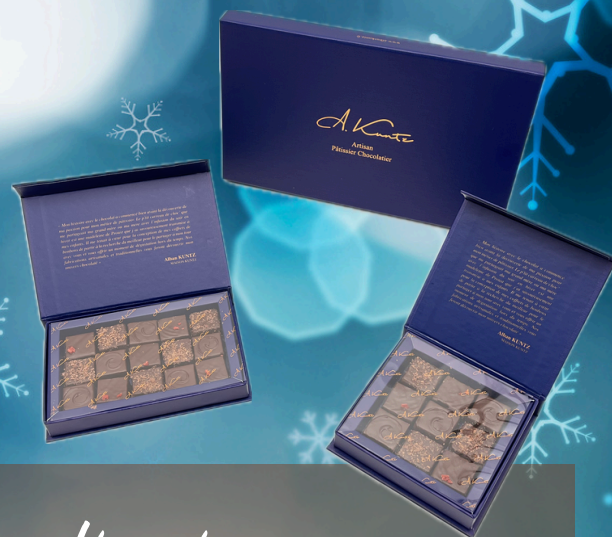


# Nos chocolats

## Les tablettes de chocolat

Grands crus, pure origine : 8 €

Composées, lait noir et fruits secs : 8 €



## La confiserie

Coffrets 16 pâtes de fruits : 19,90 €

Confitures : 8 €

Caramel à tartiner : 8 €

Pâte à tartiner : 8 €

## Les snacks chocolat

Orangettes enrobées : 9 €

Aiguillettes citron enrobées : 9 €

Aiguillettes gingembre enrobées : 9 €

Amandes et noisettes enrobées : 12 €

## Les coffrets de bonbons chocolats

Coffret 9 bonbons : 12 €

Coffret 15 bonbons : 18 €

Coffret 28 bonbons : 34 €





# Nos 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  
crèmeux, crème pâtissière vanille  
de Madagascar, pâte à choux  
croquante, craquelin sucre roux et  
crème montée mascarpone vanille



## Pure pistache

**Décembre à Février**

Pâte sablée, crèmeux 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



## Foret noire

**Janvier à Février**

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



## Ma tarte au chocolat

**Janvier à Février**

Pâte sucrée cacao  
Biscuit moelleux cacao  
Ganache au chocolat madagascar  
64%

## 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*

Égayez 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

## Nos 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.

