

Édition #4 JUIN 2026

CATALOGUE ÉTÉ

A. Kuntz

Maître Artisan
Pâtissier Chocolatier

JUIN

PRIX DES ENTREMETS : INDIVIDUEL - 6,90 / 4 PERS - 27,60 € / 6 PERS - 41,40 €



FRAMBOISIER

Biscuit pain de gène, Insert framboise,
Crèmeux vanille, Framboises fraîches,
Cristaux de framboise



PAVLOVA

Meringue, Crème montée mascarpone
vanille de Madagascar, Crèmeux goyave,
Insert fruits exotiques
mangue ananas et banan



TARTE FRAISE

Crème d'amande, Marmelade de Fraise,
Crèmeux anisé, Fraises fraîches



DACQUOISE FRUITS ROUGES

Mélange de fruits rouges, Crème pâtissière
vanille, Crème montée mascarpone vanille,
Dacquoise noisette

JUIN

PRIX DES ENTREMETS : INDIVIDUEL - 6,90 / 4 PERS - 27,60 € / 6 PERS - 41,40 €



TARTE FRAMBOISE

Crème d'amande,
Compotée de framboises,
Crème pâtissière vanille,
Framboises fraîches,
Cristaux de framboise



FRAISIER

Biscuit moelleux aux amandes
imbibé de sirop de fraise à la fleur
de sureau, Crème diplomate vanille,
Fraises fraîches, Gelée de fraises
Crème montée à la mascarpone
vanille de madagascar



BABA PRINTEMPS

Baba maison, Imbibage fraise citron et gingembre,
Compoté de fraise rhubarbe, Chantilly fleur de sureau,
Glaçage à la fraise

JUILLET

PRIX DES ENTREMETS : INDIVIDUEL - 6,90 / 4 PERS - 27,60 € / 6 PERS - 41,40 €



FRAMBOISIER

Biscuit pain de gène, Insert framboise,
Crèmeux vanille, Framboises fraîches,
Cristaux de framboise



PAVLOVA

Meringue, Crème montée mascarpone
vanille de Madagascar, Crèmeux goyave,
Insert fruits exotiques
mangue ananas et banan



TARTE FRAISE

Crème d'amande, Marmelade de Fraise,
Crèmeux anisé, Fraises fraîches



DACQUOISE FRUITS ROUGES

Mélange de fruits rouges, Crème pâtissière
vanille, Crème montée mascarpone vanille,
Dacquoise noisette

JUILLET

PRIX DES ENTREMETS : INDIVIDUEL - 6,90 / 4 PERS - 27,60 € / 6 PERS - 41,40 €



TARTE FRAMBOISE

Crème d'amande,
Compotée de framboises,
Crème pâtissière vanille,
Framboises fraîches,
Cristaux de framboise



FRAISIER

Biscuit moelleux aux amandes
imbibé de sirop de fraise à la fleur
de sureau, Crème diplomate vanille,
Fraises fraîches, Gelée de fraises
Crème montée à la mascarpone
vanille de madagascar



BABA PRINTEMPS

Baba maison, Imbibage fraise citron et gingembre,
Compoté de fraise rhubarbe, Chantilly fleur de sureau,
Glaçage à la fraise

Nos Entremets

PRIX DES ENTREMETS : INDIVIDUEL - 6,90 / 4 PERS - 27,60 € / 6 PERS - 41,40 €



PURE PISTACHE

Pâte sucrée, Ganache pistache
Ganache montée fleur d'oranger
Praliné pistache maison



RUBY

Croustillant chocolat, biscuit succès cacao,
crémeux framboise, mousse au
chocolat noir 64% origine Madagascar
Gelée de framboise



CITRON YUZU NOISETTE

Crémeux citron jaune et Yuzu,
Biscuit dacquoise noisette,
Marmelade de citrons jaunes maison,
Pâte sucrée noisette citron vert



VERSAILLAIS

Biscuit noisette, Croustillant chocolat
Mousse chocolat noir, Ganache montée
chocolat au lait, Praliné amandes noisette

Nos Chocolats

LES TABLETTES DE CHOCOLAT

Grands crus, pure origine : 8 €

Composées, lait noir et fruits secs : 8 €



LES COFFRETS DE BONBONS CHOCOLATS

Grands crus, pure origine : 8 €

Composées, lait noir et fruits secs : 8 €



LES SNACKS CHOCOLAT

Grands crus, pure origine : 8 €

Composées, lait noir et fruits secs : 8 €



La Confiseries

LA CONFISERIE

Coffrets 16 pâtes de fruits : 19,90 €

Confitures : 8 €

Caramel à tartiner : 8 €

Pâte à tartiner : 8 €



Nos Macarons

PRIX DES MACARONS : 2,10€ À L'UNITÉ
COFFRET DE 7 : 14,70 € - COFFRET DE 14 : 29,40

LES PARFUMS :

- Ganache vanille
- Ganache Caramel
- Ganache chocolat noir 64%
- Ganache Framboise chocolat
- Ganache mangue passion
- Ganache créole
- Ganache pistache
- Ganache cassis myrtilles
- Ganache chocolat au lait passion
- Ganache citron yuzu
- Caramel au beurre salé



Nos Glaces

PRIX DES GLACES - POT 500 ML
CRÈMES GLACÉES ET GLACE : 12,50€ - SORBET : 10,50€

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



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

Pour toutes autres informations, veuillez contacter le service client à cette adresse :
servicecommercial@maisonkuntz.fr

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

NOS HORAIRES:

Du mardi au samedi de 7h30 à 19h30

Le dimanche de 7h30 à 19h

PARIS 16

2 rue Guy de Maupassant

75116 PARIS

01.45.04.21.71

paris16@maisonkuntz.fr

ST LOUIS

26 rue du gl Leclerc

78000 VERSAILLES

01.39.50.08.26

stlouis@maisonkuntz.fr

MONTREUIL

17 rue montreuil

78000 VERSAILLES

01.39.50.30.78

montreuil@maisonkuntz.fr

NOTRE DAME

21 rue Carnot

78000 VERSAILLES

01.39.50.21.80

notredame@maisonkuntz.fr

SERVICE COMMERCIAL:

servicecommercial@maisonkuntz.fr

A. Kuntz

Maître Artisan
Pâtissier Chocolatier

CGV

Nos boutiques sont à votre disposition pour vous conseiller ou prendre vos commandes, sur le site 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. Les photos sont non contractuelles.

