



CATALOGUE EVENEMENTIEL

2024 - 2025



LE CHEF ALBAN KUNTZ

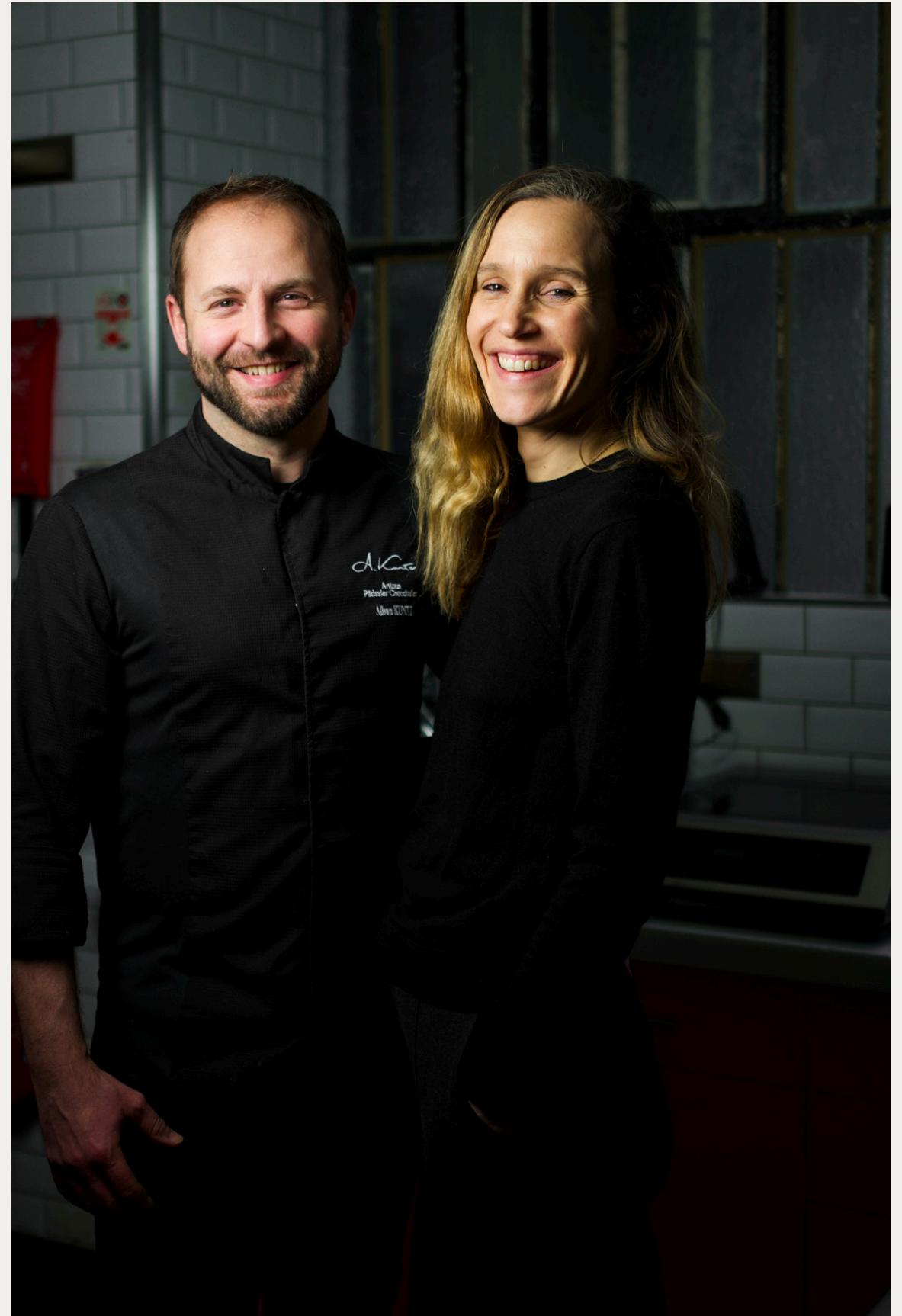
Né à Strasbourg, issu d'une famille alsacienne depuis des générations, le jeune chef décide de s'installer à Paris au début des années 2010. Il fait ses armes dans plusieurs petites maisons et avant de se lancer à 23 ans, à son compte dans ce qui deviendra 10 ans plus tard notre plus belle boutique, la rue Guy de Maupassant dans la 16e arrondissement. Il incarne l'esprit d'excellence, de sincérité et de créativité qui sont les valeurs portées également par ses équipes. Le souci du détail et la remise en question sont des impératifs pour lui.

Notre Histoire

Après avoir repris en 2015 une petite boutique dans le 16e arrondissement de Paris, Aude et Alban KUNTZ ont posé leurs valises à Versailles.

Dans un premier temps en s'installant au cœur du quartier Notre Dame, rue Carnot, puis en reprenant un laboratoire et en y créant une petite boutique dans le quartier de Saint Louis.

Leur passion du métier, pour le bon et le beau s'exprime pleinement dans chacune de leurs boutiques. Elles incarnent l'esprit d'excellence, de sincérité et de créativité.



Nos pièces cocktails

Pièces cocktail 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

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 wedding cake

Décoration sur mesure : Pâte à sucre, couleur du ruban et fleurs naturelles (en lien avec votre fleuriste)

- T1 525 € 1 parfum au choix pour le modèle
- T2 850 € 2 parfums possibles pour le modèle

EDEN : Crème au beurre allégée à la rose, biscuit aux amandes imbiber au litchi, compotée de framboise.

PRALINE : Crème au beurre allégée au praliné, biscuit aux amandes, craquant praliné.

CHOCOLAT : Crème au beurre allégée au chocolat, biscuit aux amandes, ganache chocolat.

FRAISE : Crème au beurre allégée à la vanille, biscuit aux amandes, compotée de fraises



Nos croquembouches en cônes

L'incontournable pièce montée de choux est le parfait équilibre entre tradition et plaisir.

Existe en 4 tailles :

- T₁ : 50 choux..... 115 €
- T₂ : 85 choux..... 195,50 €
- T₃ : 140 choux..... 322 €
- T₄ : 190 choux..... 437 €

2 saveurs au choix :

- Vanille
- Caramel
- Chocolat
- Pistache
- Noisette

Délai :

- 1 semaine avant la date de l'évènement T₁ ou T₂
- 2 semaines avant la date de l'évènement T₃ ou T₄

Livraison : Île-de-France

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



Nos croquembouches en cylindre

L'incontournable pièce montée de choux est le parfait équilibre entre tradition et plaisir.

Existe en 4 tailles :

- T₁ : 50 choux..... 115 €
- T₂ : 85 choux..... 195,50 €
- T₃ : 140 choux..... 322 €
- T₄ : 190 choux..... 437 €

2 saveurs au choix :

- Vanille
- Caramel
- Chocolat
- Pistache
- Noisette

Délai :

- 1 semaine avant la date de l'évènement T₁ ou T₂
- 2 semaines avant la date de l'évènement T₃ ou T₄

Livraison : Île-de-France

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

Nos cônes macarons

Nous conseillons de prévoir entre 3 et 4 macarons par personne.

Il est tout à fait possible de prévoir des macarons supplémentaires qui ne seront pas disposés sur le cône.

Macarons supplémentaires : 1.40€ l'unité

Macarons foie gras supplémentaires : 1.90€ l'unité

Existe en 3 tailles sucré ou salé :

- T₁ : 48 macarons 120 €
- T₂ : 75 macarons 187,50 €
- T₃ : 115 macarons 287,50 €

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

Nos pièces montées entremets modulables

La pièce montée sera la pièce maîtresse de vos événements par sa hauteur, ses saveurs gourmandes et son élégance, une pièce unique et sur mesure.

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



Entremets modulable

Entremets superposés : Présentoir composé de disques en plexiglass et de tiges en inox entre chaque étage.

3 étages - 24 personnes : 165,60€

4 étages - 30 personnes : 207€

5 étages - 40 personnes : 276€

6 étages - 55 personnes : 379,50€

7 étages - 75 personnes : 517,50€

8 étages - 100 personnes : 690€

9 étages - 120 personnes : 828€

10 étages - 150 personnes : 1035€

Entremets modulable

Topping

Pas de finition en pâte à sucre possible sur ce type de prestation.

Pour 3 étages :

1 seul parfum possible, à partir de 4 étages 2 parfums sont possibles.

Choix des entremets en fonction de la gamme actuelle en boutique.

Décor sur le haut du présentoir : décor en chocolat, fleurs naturelles sur devis à partir de 40€

Décoration sur présentoir Glace Royale : 100€

Fleurs naturelles en couronne : en supplément de 170€

Cake Topper fourni par le client

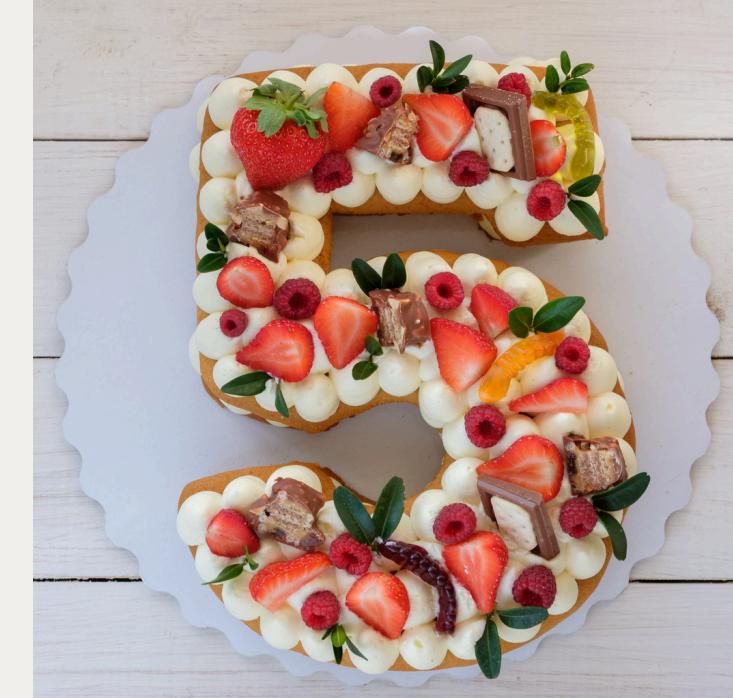
A conserver au réfrigérateur (4°C)

Nos number cake

TAILLE UNIQUE 10 PERSONNES

LE CHIFFRE 62 €

- Citron : Sablé, crème légère citron, confit de citron, feuilletage caramélisé, macarons
- Praliné : Sablé, crème légère praliné, crémeux praliné, feuilletage caramélisé, macarons
- Millefeuilles praliné : Pâte feuillettée caramélisée, crème légère au praliné, praliné feuilletté, macarons
- Millefeuilles vanille : Pâte feuillettée caramélisée, crème onctueuse à la vanille, macarons
- Chocolat : Sablé, crème légère au chocolat, biscuit moelleux au chocolat, feuilletage caramélisé macarons
- Fruits de saison : Sablé, crème légère à la vanille, confits de fruits, feuilletage caramélisé, macarons et fruits frais
- St Honoré classique (de Octobre à Mars) : Vanille caramel
- St Honoré Fruits rouges (d'Avril à fin Septembre) : Fruits rouges de saisons



Les décos

Décos inclus :

- billes de sucre
- Pastillage basique
- plaque en nougatine ou chocolat

Sucre tiré:

- Rose Blanche : 20€
- Rubans : 5€

Déco sur-mesure en chocolat : 40€

Infos complémentaires

La Livraison :



- 1€ du km Aller / Retour
- Livraison du Mardi au Samedi entre 10H00 et 18H00

Les horaires de livraisons sont à valider au moment de la prise de commande avec l'équipe production.

La caution :



- Cône polystyrène.....30.00€
- Caisse de transport..... 50.00€
- Présentoir modulable..... 400.00€

La caution n'est pas encaissée, elle est donnée en chèque ou en espèces et elle sera rendue le jour de la remise en boutique du matériel.

Délais de prise de commande

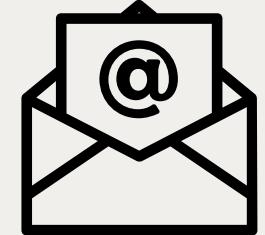
Pièce montée	1 semaine
Pyramide choux/mac	1 semaine
Cône choux fondant	1 semaine
Cône macarons	2 semaines
Réalisations chocolat	1 semaine
Présentoir modulable	2 semaines
Wedding Cake	1 mois
Autres réalisations	1 mois

Les commandes sont à adresser par mail (servicecommercial@maisonkuntz.fr) ou directement à la boutique du 26 rue du général Leclerc à Versailles, afin qu'elles soient validées par un chef pâtissier ou chef chocolatier

Nous contacter



01.39.50.08.26



servicecommercial@maisonkuntz.fr



www.albankuntz.fr



26 rue du général Leclerc 78000 VERSAILLES

