



5,50€ la part

Amazonne

Génoise à l'orange, bavaoise chocolat blanc à l'orange, crémeux chocolat au lait et infusion de café grand cru Brésil, fond croustillant amandes.

octobre à mai / 4 - 6 - 8 personnes



5,50€ la part

Bolivar

Génoise chocolat grand cru Vénézuéla, imbibé à la pulpe de framboise, crémeux et crème légère vanille Bourbon, mousse au chocolat grand cru Vénézuéla, fond croustillant aux amandes et sucre roux.

4 - 6 - 8 personnes



5,50€ la part

Charlotte aux Fruits Rouges

Cascade de fruits rouges sur une crème onctueuse à la vanille Bourbon accompagnée d'un coulis et crémeux de fruits rouges sur un fond streusel croustillant.

4 - 6 - 8 personnes



22,00€ (5,50€ la part)

Chouquette

Fond de pâte sucrée amandes garni d'une ganache chocolat, choux garnis de crème légère vanille et glacés de sauce chocolat.

Taille unique 4 personnes



5,50€ la part

Etincelle

Biscuit cuillère, crémeux yuzu, ganache praliné noisette, biscuit moelleux et mousse chocolat noir 73% Jamaïque, fond croustillant praliné et riz soufflé caramélisé.

4 - 6 - 8 - 10 - 12 personnes



5,50€ la part

Liberté

Fond streusel croustillant, crémeux et gelée de clémentine de Corse, biscuit noisette, mousse chocolat au lait, noisettes, chantilly clémentine.

4 - 6 - 8 personnes



5,50€ la part

Péché Mignon

Crémeux passion, coulis de mangue, biscuit dacquois, crème légère à la vanille, fond croustillant streusel.

4 - 6 - 8 personnes



5,50€ la part

Lumière

Fond croustillant streusel praliné noisette, biscuit moelleux noisette, caramel tendre à la fleur de sel, chantilly chocolat noir intense, bavaoise chocolat au lait onctueux.

4 - 6 - 8 - 10 - 12 personnes



5,50€ la part

Tenue de Soirée

Biscuit joconde aux amandes, crémeux fruits rouges, compoté de myrtilles, mousse légère au fromage blanc, fond croustillant streusel au sucre roux.

4 - 6 - 8 personnes



5,50€ la part

Trois Chocolats

Mousse au chocolativoire, mousse au chocolat lacté, mousse au chocolat noir, génoise chocolat, sablé chocolat croustillant.

4 - 6 - 8 personnes



5,50€ la part

Verger de Lorraine

Biscuit joconde moelleux aux amandes, crémeux mirabelle, mirabelles entières macérées, crème légère mirabelle.

4 - 6 - 8 - 10 - 12 personnes



5,50€ la part

Vert Galant

Génoise chocolat, crémeux pistache, croustillant streusel pistache, mousse chocolat noir grand cru.

4 - 6 - 8 personnes



16,50€

Chocolat

Pâte à cake chocolat noir pur origine Venezuela, garni et décoré d'une ganache chocolat.



16,50€

Orange

Pâte à cake parfumée au zeste d'orange, garni d'un confit d'orange, recouvert de streusel amandes.

*Pièce Montée*

Nous vous proposons des pièces montées pour tous vos événements (mariage, communion, etc...).

Contactez-nous pour obtenir votre devis personnalisé.



Nos pâtisseries sont produites par des artisans selon approvisionnements.

Nos conseillères de vente sauront vous aider dans la disponibilité de chacune et dans leurs allergènes.

Allergènes : oeufs, lait, gluten, noisette, amande, lécithine de soja.

6 rue Gutenberg | Betzenstrasse 7/9
57200 Sarreguemines | 66111 Saarbrücken
+33 (0) 387 281 462 | +49 (0) 681 9400 4425contact@franck-kestener.com
www.franck-kestener.com

Photos et réalisation : Gilles Pecqueur

entremets
cakes
gâteaux individuels
éclairs
tartelettes
viennoiserieDisponibles sur commande
24 heures à l'avance**Franck Kestener**Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur
Champion du Monde de Pâtisserie

NOS PÂTISSERIES

**Amazonne****4,40€**

Génoise à l'orange, bavaoise chocolat blanc à l'orange, crémeux chocolat au lait et infusion de café grand cru Brésil, fond croustillant amandes.

octobre à mai**Bolivar****4,40€**

Génoise chocolat grand cru Vénézuéla, imbibé à la pulpe de framboise, crémeux et crème légère vanille Bourbon, mousse au chocolat grand cru Vénézuéla, fond croustillant aux amandes et sucre roux.

**Charlotte aux Fruits Rouges****4,40€**

Cascade de fruits rouges sur une crème onctueuse à la vanille Bourbon accompagnée d'un coulis et crémeux de fruits rouges sur un fond streusel croustillant.

**Dôme Framboise****4,40€**

Biscuit aux amandes, coulis de framboise gélinifé et framboises entières, crème légère vanille recouvert de copeaux chocolat blanc.

**Flan Parisien****3,50€**

Traditionnel flan à la vanille cuit au four sur fond de pâte feuilletée.

**Jardin Secret****4,40€**

Fond de pâte feuilletée, crème brûlée vanille, coulis de framboise gélinifé, biscuit moelleux aux amandes, crème légère citron vert et fleurs de thym.

mai à septembre**Lumière****4,40€**

Fond croustillant streusel praliné noisette, biscuit moelleux noisette, caramel tendre à la fleur de sel, chantilly chocolat noir intense, bavaoise chocolat au lait onctueux.

**Mont Cherry****4,40€**

Mousse allégée nougat (miel, fruits secs, fruits confits), coulis griotte, mousse griotte, biscuit cuillère aux fruits secs.

**Angéline****4,40€**

Biscuit cacao sans farine, crème chantilly mascarpone vanille, gelée de cassis, meringue duchesse aux amandes, crème de marron, sablé croustillant aux amandes.

octobre à mai**Délice d'Automne****4,40€**

Biscuit joconde amandes, gelée de poires, mousse au chocolat noir, mousse poire légère.

octobre à mai**Charlotte aux Fraises****4,40€**

Biscuit à la cuillère imbibé de pulpe fraise garni d'une crème légère, coulis de fraise et fraises fraîches.

mai à septembre**Etincelle****4,40€**

Biscuit cuillère, crémeux yuzu, ganache praliné noisette, biscuit moelleux et mousse chocolat noir 73% Jamaïque, fond croustillant praliné et riz soufflé caramélisé.

**Forêt Noire****4,40€**

Génoise au chocolat grand cru, chantilly vanille Bourbon aromatisée au kirsch, gelée griotte, mousse au chocolat noir du Brésil, sablé au sucre roux.

**Liberté****4,40€**

Fond streusel croustillant, crémeux et gelée de clémentine de Corse, biscuit noisette, mousse chocolat au lait, noisettes, chantilly clémentine.

**Macaron Framboise****4,40€**

Crème légère à la rose, crémeux aux framboises, framboises fraîches, coulis litchi.

mai à septembre**Péché Mignon****4,40€**

Crèmeux passion, coulis de mangue, fruits dacquois, crème légère à la vanille, fond croustillant streusel.

**Mille-Feuille caramel****4,40€**

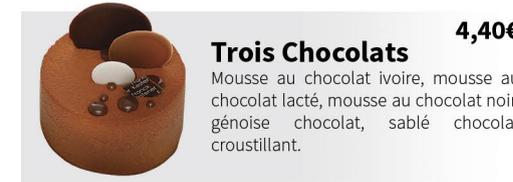
Pâte feuilletée caramélisée, crémeux caramel à la crème d'Isigny AOP, chantilly vanille.

**Mille-Feuille vanille****4,40€**

Traditionnelle crème à la vanille, pâte feuilletée caramélisée et nougatine aux amandes.

**Puit d'Amour****4,40€**

Brioche garnie d'une crème légère à la vanille, gelée de framboise et de fruits rouges frais.

**Trois Chocolats****4,40€**

Mousse au chocolat ivoire, mousse au chocolat lacté, mousse au chocolat noir, génoise chocolat, sablé chocolat croustillant.

**Bahia****4,40€**

Crème légère café, crémeux allégé chocolat au lait, croustillant praliné au riz soufflé caramélisé.

**Caramel****3,95€**

Crèmeux caramel à la crème d'Isigny AOP.

**Fraise Rhubarbe****3,95€**

Crèmeux fraise compotée de rhubarbe, fraise fraîches.

mai à septembre**Vanille crème brûlée aux éclats de caramel****3,95€**

Crèmeux vanille Bourbon, caramel au beurre salé.

**Mille-Feuille Framboise****4,40€**

Pâte feuilletée caramélisée, crème à la vanille, gelée de framboises et framboises fraîches, mousse légère framboise.

mai à septembre**Provençale****4,40€**

Biscuit pain de Gènes pistache, mousse à l'abricot, crème légère pistache, coulis de griotte, caramel d'abricots secs, pistaches et amandes grillées.

mai à septembre**Tenue de Soirée****4,40€**

Biscuit joconde aux amandes, crémeux fruits rouges, compoté de myrtilles, mousse légère au fromage blanc, fond croustillant streusel au sucre roux.

**Verger de Lorraine****4,40€**

Biscuit joconde moelleux aux amandes, crémeux mirabelle, mirabelles entières macérées, crème légère mirabelle.

**Vert Galant****4,40€**

Génoise chocolat, crémeux pistache, croustillant streusel pistache, mousse chocolat noir grand cru.

**Chocolat****3,95€**

Crèmeux chocolat noir du Venezuela.

**Pistache****3,95€**

Crèmeux pistaches caramélisées.

**Chou praliné Paris Brest****3,95€**

Crème légère praliné noisette Piemont IGP, ganache intense noisette, éclats de noisettes caramélisées.

**Brin d'Amour****4,40€**

Fond de pâte sucrée amandes, crème d'amande et pistache, fruits rouges entiers, crémeux aux fruits rouges et crème mascarpone vanille.

**Citron Meringuée****4,40€**

Fond de pâte sucrée amandes, crème d'amande, crème citron, fine gelée de citron, meringue italienne.

**Fruits Rouges Meringuées****4,40€**

Fond de pâte sucrée amandes, crème d'amande, crème pâtissière parfumée au kirsch, mélange de fruits rouges et gelée, recouvert d'une meringue italienne flambée.

**Mangue****4,40€**

Fond de pâte sucrée amandes, crème cuite exotique, crème légère citron vert, mangue fraîche, tour de moulin poivre Timut.

**Croissant Nature****1,35€**

Pur beurre AOP.

**Pain au Chocolat****1,95€**

Fourré de chocolat noir pure origine Venezuela.

**Feuilleté aux Pommes****2,40€**

Garni de crème d'amande et quartiers de pomme.

**Pain Raisin****1,95€**

Garni de raisins secs et crème pâtissière caramélisée.

**Chouquette****4,40€**

Fond de pâte sucrée amandes garni d'une ganache chocolat, choux garnis de crème légère vanille et glacés de sauce chocolat.

**Fraise ou Framboise****4,40€**

Fond de pâte sucrée amandes, crème d'amande, crème légère à la vanille Bourbon, fraise fraîches (ou framboises).

mai à septembre**Infini Chocolat****4,40€**

Fond de pâte sucrée amandes, crémeux chocolat noir, biscuit moelleux chocolat, mousse chocolat légère et intense.

**Mûre****4,40€**

Pâte sucrée au sucre roux, biscuit amandes noisettes, gelée de mûre, crème légère basilic, mûres fraîches.

mai à septembre**Croissant aux amandes****1,90€**

Garni d'une crème d'amande et revouvert d'amandes effilées.

**Carré Pistache Griotte****2,30€**

Garni d'une crème d'amande pistache et griotte.

**Feuilleté Mirabelle****2,40€**

Fond de pâte sucrée, garni d'une crème de noisette et mirabelles fraîches.

**Roulé aux amandes****2,00€**

Pâte à croissant roulé dans une masse amande recouvert de streusel.