



FranckKestener

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur  
Champion du Monde de Pâtisserie

# Franck Kestener

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur  
Champion du Monde de Pâtisserie

Tous nos macarons sont élaborés avec des produits de qualité.  
Ils ne contiennent aucune gélatine animale (boeuf ou porc).

Für die Herstellung unserer Macarons verwenden wir  
ausschliesslich Qualitätsprodukte. Sie enthalten keine Gelatine  
tierischen Ursprungs.





## CONSEIL



Dans le but de préserver toutes les qualités gustatives de nos macarons, nous vous recommandons de les stocker à 4°C dans leur emballage et de les manger dans les cinq jours qui suivent leur achat.

## TIPP



Um die Geschmacksqualität unserer Macarons zu erhalten, empfehlen wir, sie bei 4 °C in der Verpackung zu lagern und innerhalb von fünf Tagen nach dem Kauf zu verzehren.



*Ces produits ayant subi une phase de surgélation dans leur fabrication, ils ne peuvent être mis au congélateur.*

*Diese Produkte wurden während der Herstellung tiefgefroren, sodass eine Aufbewahrung im Tiefkühler nicht möglich ist.*

# Collection

## *Printemps - Eté*



Abricot - Pistache caramélisée  
Aprikose und karamellierte Pistazie



Fraise - Basilic  
Erdbeer - Basilikum

# Collection

## *Printemps - Eté*



Fraise - Rhubarbe  
Erdbeer - Rhabarber



Mirabelle  
Mirabellen

# Collection

## *Automne - Hiver*



Marron - Pomme tatin  
Maronencreme und Bratapfel



Noix caramélisée Cognac \*  
In Cognac karamellisierte Walnusse \*



Pain d'épices  
Lebkuchen und kandierte Orange



Ananas - Noix de coco \*  
Kokosnuss - Ananas \*



Poire - Caramel \*  
Birne - Karamell \*

\* avec alcool / mit Alkohol



Café  
Kaffee



Banane - Chocolat  
Banane - Schokolade



Caramel - Beurre Salé  
Karamel - Salzbutter



Cassis - Vanille  
Schwarte Johannisbeere - Vanille



Chocolat  
Schokolade



Citron Jaune - Citron Vert  
Gelbe Zitrone - Grüne Zitrone



Coquelicot - Framboise  
Himbeere - Mohn



Praliné Noisette  
Haselnusspraliné



Fruits Rouges  
Rote Früchte



Mangue - Passion  
Mango - Passionsfrucht



Pistache - Griotte  
Pistazie - Sauerkirsch



Vanille Bourbon  
Vanille

# ALLERGÈNES



## LAIT

---

- abricot pistache
- ananas coco
- banane chocolat
- café
- caramel
- cassis vanille
- chocolat
- citron
- coquelicot framboise
- fraise basilic
- fraise rhubarbe
- mirabelle
- noix cognac
- pain d'épices
- pistache griotte
- poire caramel
- pomme tatin
- praliné noisette
- vanille

## AMANDE

---

- tous nos macarons

## OEUF

---

- tous nos macarons

## GLUTEN

---

- noix cognac

## LÉCITHINE DE SOJA

---

- chocolat
- banane chocolat
- abricot pistache
- café
- mirabelle
- poire caramel

## FRUITS À COQUE

---

- pistache griotte
- abricot pistache
- noix cognac
- praliné noisette

*La liste des allergènes est donnée par rapport aux ingrédients volontairement mis dans le produit. Des traces de gluten et d'arachide sont également possibles.*

# Franck Kestener

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur  
Champion du Monde de Pâtisserie

---

6 rue Gutenberg 57200 **Sarreguemines**  
+33 (0)3 87 28 14 62

7 rue Gay Lussac 75005 **Paris**  
+33 (0)1 43 26 40 91

Betzenstrasse 7-9 66111 **Saarbrücken**  
+ 49 (0)681 9400 4425

[contact@franck-kestener.com](mailto:contact@franck-kestener.com)  
[www.franck-kestener.com](http://www.franck-kestener.com)