



Franck Kestener

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur  
Champion du Monde de Pâtisserie

# Franck Kestener

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur  
Champion du Monde de Pâtisserie

Franck Kestener vous invite à découvrir son univers, composé de grands classiques mêlés à des créations originales : des bonbons aux saveurs et textures toujours équilibrées élaborés à partir d'ingrédients de qualité finement sélectionnés.

Ses maîtres mots : *sublimier et révéler l'émotion du chocolat !*



Entdecken Sie die Welt von Franck Kestener, wo große Klassiker auf einzigartige Kreationen zusammentreffen : Pralinen aus erlesenen Zutaten, ausgewogen in Geschmack und Textur.

Sein Motto : *die Leidenschaft zur Schokolade verfeinern und enttrüben !*





# Ganache *Noire*



## VERVEINE

Ganache à l'infusion de feuilles  
de verveine  
Ganache mit Eisenkrauttee



## ZESTE DE JALOUSIE HAUCH VON EIFERSUCHT

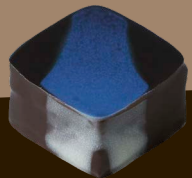
Ganache à l'infusion de zestes  
de citron jaune  
Ganache mit Zitrone

# Ganache Noire



**NECTAR ORANGE**  
**ORANGE NEKTAR**

Ganache miel et zeste d'orange  
Ganache mit Honig aus den  
Cevennen und Orangenschale



**BRIMBELLE**

Ganache chocolat origine île de  
Grenade et gelée de myrtilles  
Ganache mit Heidelbeergelee



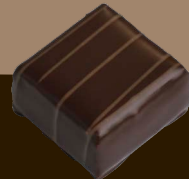
**CÉSAR**  
**CÄSAR**

Ganache origine Papouasie  
à l'infusion de feuilles de laurier frais  
Ganache mit Lorbeertee



**ÉCAILLE**  
**SCHUPPEN**

Ganache caramel et vanille  
de Madagascar  
Karamel Ganache mit Vanille



**ENLACÉ DE LAIT**  
**MILCHUMARMUNG**

Ganache mousseuse  
pur chocolat noir  
Ganache mit  
Dunkelschokolademousse



**ROMANTIQUE**  
**ROMANTISCH**

Ganache au basilic frais  
Ganache mit frische  
Basilikum



**ÉQUILIBRE**  
**BALANCE**

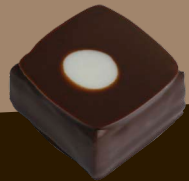
Ganache noire pure origine  
Guatemala  
Zartbitter Ganache



**INDÉCENCE**  
**UNANSTÄNDIGKEIT**

Mousse de caramel au Rhum  
et raisin macéré  
Karamel mousse mit Rhum  
Contient de l'alcool / Enthält Alkohol

# Ganache Noire



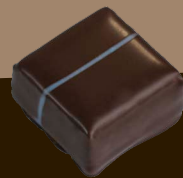
**INNOCENCE  
UNSCILD**

Ganache infusion de vanille  
de Tahiti  
Ganache mit tahiti Vanille



**MISTRAL  
MISTRAL**

Ganache origine Madagascar à  
l'infusion thym frais et zestes de citron  
Ganache thymiantee und Zitrone



**PAPOU**

Ganache origine Papouasie /  
Nouvelle Guinée, infusion  
poivre Timut  
Ganache mit Timut pfeffer



**PASSION FOLLE  
SCHUPPEN**

Ganache à l'infusion de  
baies de passion d'Ethiopie  
Ganache mit passionfrücht



**PULPEUSE  
DIE KURVIGE**

Ganache à la pulpe de  
framboise  
Ganache mit Himbeeren



**SORTILÈGE  
VERZAUBERUNG**

Ganache infusion  
de gingembre frais  
Ganache mit Ingwer



**STANISLAS**

Ganache chocolat origine  
Madagascar infusé à la bergamote  
fraiche et gelée de bergamote  
Ganache mit Bergamote und  
Bergamotete



**TIMIDITHÉ  
SCHEU WIE TEE**

Ganache à l'infusion de thé  
noir Darjeeling  
Ganache mit Schwarze Tee



# Pâte d'Amande



**IMPLOSION**

Pâte d'amande au confit de  
clémentines de Corse  
Marzipan mit Kandierte  
Clementine



**P'TIT GIBUS ORANGE  
KLEINER ORANGE GIBUS**

Pâte d'amande candis à l'orange  
confite  
Marzipan mit Kandierte Orange



**P'TIT GIBUS PASSION  
KLEINER PASSION GIBUS**

Pâte d'amande candis au fruit de  
la passion  
Marzipan mit Kandierte  
Passionsfrucht



**RÉSURRECTION**

Pâte d'amande curcuma frais et  
gelée d'orange  
Marzipan mit Curcuma und  
Orangegelee

*Amande*



# **Praliné** *lait*

---

**1, 2, 3... JE CRAQUE**  
**1, 2, 3... ICH ZERGEHE VOR GLÜCK**

---

Praliné aux noisettes du  
Piémont (IGP)  
Haselnusspraline

# Praliné *lait*



**SUSPENSE  
SPANNUNG**

Pure pâte de noisettes piémont  
au sucre pétillant  
Haselnusspraline mit  
Zucker Brause



**AVALANCHE  
LAWINE**

Praliné noisette au fruit de la passion,  
orange confite et riz soufflé caramélisé  
Haselnusspraline mit passionsfrucht,  
kandierte Orange mit karamellisierte Puffreis



**CACAHUÉTINE  
ERDNUSSTRAUM**

Praliné cacahuète et éclats  
de cacahuètes salés  
Praline mit Erdnüssen



**COROLLE  
BLUMENKRONE**

Praliné amande noisette  
au café d'Ethiopie  
Praline mit Ethiopien Kaffee



**KARIBOU**

Praliné amande au sirop  
d'érable 100%  
Mandelpraline mit  
Ahornsirup



**PALERME  
PALERMO**

Pure pâte de noisettes piémont  
sans sucre et chocolat au lait 40%  
Nougat mit Haselnuss 40%  
Schokolade, ohne Zucker

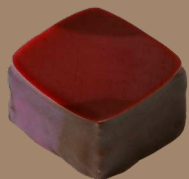


**RENDEZ-VOUS DE JOUR  
TAGLICHES RENDEZVOUS**

Praliné amande noisette, croustillant  
riz soufflé caramélisé  
Mandelpraline mit Karamellisierte  
Puffreis



# Ganache *Lactée*

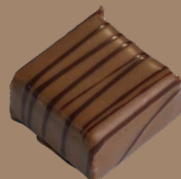


---

## DÉLICATESSE ZARTHEIT

---

Ganache origine Caraïbes et  
gelée de groseilles  
Ganache mit johannisbeergelee



---

## ENLACÉ DE NOIR ZARTBITTERUMARMUNG

---

Ganache mousseuse pur chocolat lait  
Ganache mit Vollmilchschokolade  
mousse



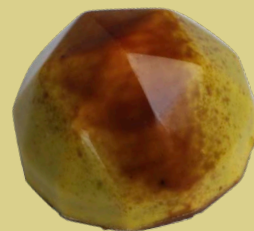
---

## MATERNEL MÜTTERLICH

---

Ganache lactée Côte d'Ivoire  
infusion vanille de Madagascar  
Ganache mit Vanilletee

# Spécialité *Maison*



---

## PERLE DE LORRAINE PERLE LOTHRINGENS

---

Mirabelle en trois textures, caramel à l'eau de vie,  
pâte de fruit mirabelle et praliné noisette croustillant  
Mirabelle in 3 Art : Karamel mit Mirabellenwasser,  
Mirabelle fruchtfleisch, Knusper Haselnusspraline

Contient de l'alcool / Enthält Alkohol



# Praliné Noir



## **MODESTIE BESCHEIDENHEIT**

Praliné noisette Piémont  
au sucre Muscovado  
Haselnusspraline mit  
brauner Zucker

## **NOSTALGIE NOSTALGIE**

Praliné noisette croustillant streusel  
noisette Piémont (IGP)  
Haselnusspraline mit Knusperstrussel

## **TORNADE TORNADO**

Praliné pistache aux graines  
de coriandre  
Praline mit Pistazie und  
Koriander

## **1, 2, 3... JE CRAQUE 1, 2, 3... ICH ZERGEHE VOR GLÜCK**

Praliné amande Marcona  
d'Espagne  
Dunkelschokolade Praline mit  
Marcona-Mandeln

## **ANACARDE**

Praliné noix de Cajou et amande,  
fleur de sel de Guérande  
Praline mit Cashewnuss, Mandeln  
und fleur de sel

## **ARDENT GLÜHEND**

Praliné amande, miel et épices :  
cannelle, girofle, graines de  
coriandre, anis étoilé  
Praline mit Honig und Gewürzte

## **BLACK DIAMANT**

Praliné au sésame noir  
et riz soufflé caramélisé  
Praline mit Schwarze Sesam und  
Karamellisierte Puffreis

# Praliné *Noir*



**CARACAS**

Praliné amande et croustillant  
noix de coco caramélisé  
Mandeln Praline mit  
Karamellisierte Kokos



**COROLLE  
BLUMENKRONE**

Praliné amande noisette  
au café d'Ethiopie  
Praline mit Ethiopien Kaffee  
und Dunkelschokolade



**PALERME  
PALERMO**

Pure pâte de noisettes piémont  
sans sucre et chocolat noir 70%  
Nougat ohne Zucker,  
Schokolade 70%



**PRIVILÈGE  
PRIVILEG**

Praliné amande cannelle, gingembre  
confit, riz soufflé caramélisé  
Praline mit Puffreis, Ingwer und Zimt



**QUINTESSANCE  
QUINTESSEN**

Praliné amande Marcona,  
nougatine amande et grué de cacao  
Marcona Mandel nougat mit  
Kakaosplittern



**RENDEZ-VOUS DE NUIT  
NÄCHTLICHES RENDEZVOUS**

Praliné amande noisette,  
croustillant riz soufflé caramélisé  
Nougat Praline mit Knusprige



**SUN FLOWERS**

Praliné graines de tournesol  
et nougatine  
Praline mit  
Sonnenblumenkern



**SUSPENSE  
SPANNUNG**

Pure pâte de noisettes piémont  
au sucre pétillant chocolat noir  
Haselnusspraline mit Zucker  
Brause

# ALLERGENES

## PRALINÉ LAIT

1, 2, 3... Je Craque	Soja
Corolle	Lait (y compris lactose)
Palerme	Fruits à coque
Avalanche	Soja + Fruits à coque
Karibou	Lait (y compris lactose)
Rendez-vous de Jour	Céréales contenant du gluten
Suspense	
Cacahuétine	Arachides + Soja Lait (y compris lactose)

## GANACHE NOIRE

Verveine	
Zeste de Jalousie	
Nectar Orange	
Brimbelle	
César	
Écaille	
Enlacé de Lait	
Romantique	Soja
Equilibre	Lait (y compris lactose)
Indécence	
Innocence	
Mistral	
Papou	
Passion Folle	
Pulpeuse	
Sortilège	
Stanislas	
Timidithé	

## PRALINÉ NOIR

1, 2, 3... Je Craque	
Anacarde	
Ardent	Soja
Caracas	Lait (y compris lactose)
Corolle	Fruits à coque
Quintessence	
Sun Flowers	
Tornade	
Modestie	
Nostalgie	Soja + Fruits à coque
Privilège	Lait (y compris lactose)
Rendez-vous de Nuit	Céréales contenant du gluten
Suspense	
Black Diamant	Soja + Lait (y compris lactose) Céréales contenant du gluten
Palerme	Soja + Fruits à coque

## PÂTE D'AMANDE

Implosion	
P'tit Gibus Orange	Soja
P'tit Gibus Passion	Fruits à coque
Résurrection	

## GANACHE LACTÉE

Délicatesse	Soja
Enlacé de Noir	Lait (y compris lactose)
Maternel	

## SPÉCIALITÉ MAISON

Perle de Lorraine	Céréales contenant du gluten Soja + Fruits à coque Lait (y compris lactose)
-------------------	---

## Conseil

Pour une dégustation optimale et sublimer les textures, nous vous conseillons de les laisser revenir à température ambiante d'environ 22°C et de consommer les bonbons dans les cinq semaines qui suivent votre achat. Nous vous conseillons de conserver nos bonbons de chocolat dans leur emballage d'origine à une température comprise entre 15°C et 18°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité, ne pas conserver au réfrigérateur.

## Tipp

Unsere Pralinen sind aus erlesenen Rohstoffen handwerklich gefertigt. Die optimale Verkostungstemperatur liegt bei 22° C. Wir empfehlen, die pralinen innerhalb 5 Wochen zu verkosten. Wir beraten Sie die Pralinen kühl (16 -18°) und trocken aufbewahren. Eine Lagerung im Kühlschrank ist jedoch zu vermeiden.

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)