

ENTREMETS



5,70€ 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



5,70€ 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



5,70€ la part

Péché Mignon

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

4 - 6 - 8 - 10 - 12 personnes



5,70€ la part

Bisou

Crème légère au fromage blanc, biscuit au sucre roux, coulis et morceaux de griottines, crémeux griotte et fond streusel (sans amande, contient de l'alcool).

4 - 6 - 8 - 10 - 12 personnes



5,70€ la part

Verger de Lorraine

Biscuit joconde moelleux aux amandes, crémeux mirabelle, mirabelles entières macérées, crème légère mirabelle. (contient de l'alcool).

4 - 6 - 8 - 10 - 12 personnes



5,70€ la part

Tendresse

Pain de gènes à la pistache, crémeux framboise, coulis framboise, crème légère à la vanille.

4 - 6 - 8 - 10 - 12 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.



Bolivar

5,70€ la part

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

4 - 6 - 8 personnes



22,80€ (5,70€ 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



5,70€ la part

Lumière

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

4 - 6 - 8 - 10 - 12 personnes



5,70€ la part

Trois Chocolats

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

4 - 6 - 8 - 10 - 12 personnes



5,70€ la part

Vert Galant

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

4 - 6 - 8 - 10 - 12 personnes



5,70€ la part

Plaisir acidulé

Bavaroise chocolat blanc, citron jaune et vert, biscuit citron, crémeux fraise, gélifié de fraise.

4 - 6 - 8 - 10 - 12 personnes



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 allergies.

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

6 rue Gutenberg 57200 Sarreguemines +33 (0) 387 281 462
Betzenstrasse 7/9 66111 Saarbrücken +49 (0) 681 9400 4425

contact@franck-kestener.com
www.franck-kestener.com

K

Photos et réalisation : Gilles Pecqueur



entremets
cakes
gâteaux individuels
éclairs
tartelettes
viennoiserie

Disponibles sur commande
24 heures à l'avance

Franck Kestener

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur
Champion du Monde de Pâtisserie

NOS PÂTISSERIES

GÂTEAUX INDIVIDUELS



Plaisir Acidulé

Bavaroise chocolat blanc, citron jaune et vert, biscuit citron, crémeux fraise, gélifié de fraise.

4,50€



Vert Galant

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

4,50€



Angéline

Crème chantilly mascarpone vanille, gelée de cassis, meringue duchesse aux amandes, crème de marron, sablé croustillant aux amandes.

4,50€



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.

4,50€



Mont Cherry

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

4,50€



Lumière

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

4,50€



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.

4,50€



Bisou

Crème légère au fromage blanc, biscuit au sucre roux, coulis et morceaux de griottines, crémeux griotte et fond streusel (sans amande, contient de l'alcool).

4,50€



Etincelle

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

4,50€



Forêt Noire

Génoise au chocolat grand cru, chantilly vanille Bourbon aromatisée au kirsch, gelée griotte, mousse au chocolat noir du Brésil, sablé au sucre roux (contient de l'alcool).

4,50€



Péché Mignon

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

4,50€



Mille-Feuille Caramel

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

4,50€



Mille-Feuille Vanille

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

4,50€



Provençale

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

4,50€



Tendresse

Pain de gênes à la pistache, crémeux framboise, coulis framboise, crème légère à la vanille.

4,50€



Trois Chocolats

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

4,50€



Verger de Lorraine

Biscuit joconde moelleux aux amandes, crémeux mirabelle, mirabelles entières macérées, crème légère mirabelle (contient de l'alcool).

4,50€



Bahia

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

4,50€

TARTELETTES



Brin d'Amour

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

4,50€



Citron Meringuée

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

4,50€



Mangue

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

4,50€



Chouquette

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

4,50€



Fraise ou Framboise

Fond de pâte sucrée, moelleux amande vanille, crémeux framboise.

4,50€

mai à septembre



Infini Chocolat

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

4,50€

VIENNOISERIES



Croissant Nature

Pur beurre AOP.

1,40€



Croissant aux amandes

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

1,95€



Pain au Chocolat

Fourré de chocolat noir pure origine Venezuela.

2,00€



Feuilleté aux Pommes

Garni de crème d'amande et quartiers de pomme.

2,50€



Feuilleté Mirabelle

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

2,50€



Pain Raisin

Garni de raisins secs et crème pâtissière caramélisée.

2,00€



Roulé aux amandes

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

2,05€

ÉCLAIRS



Caramel

Crémeux caramel à la crème d'Isigny AOP.

4,00€



Chocolat

Crémeux chocolat noir du Venezuela.

4,00€



Fraise Rhubarbe

Crémeux fraise compotée de rhubarbe, fraise fraîches.

4,00€

mai à septembre



Vanille crème brûlée aux éclats de caramel

Crémeux vanille Bourbon, caramel au beurre salé.

4,00€



Pistache

Crémeux pistaches caramélisées.

4,00€



Chou praliné Paris Brest

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

4,00€