



L'A PÂTISSERIE

KUNIHISA GOTO

FONTAINEBLEAU



ARARE

アラレ

Arare, confiserie japonaise à base de riz soufflé

Ces bambous symboles de bonheur et de chance, revêtent leur manteau d'hiver.

Sous cette apparente neige, un jeu de textures et saveurs envoûtantes.

Composition

Croustillant Arare

Praliné Arare

Crèmeux thé vert matcha

Biscuit roll-cake vanille

Mousse vanille

Confit framboise



Édition limitée 6 personnes 80 €





PASSION - MANGUE - NOIX DE COCO

KIIRO

きいろ

***Kiiro, désigne une couleur primaire:
Le jaune étincelant***

Des saveurs ensoleillées et rafraîchissantes
s'unissent en harmonie: un véritable voyage
exotique.

Composition

Biscuit léger à la noix de coco

Mousse exotique

Crèmeux fruit de la passion acidulé

Gelée mangue & passion

Croustillant noix de coco



6 personnes 55 €





YUKI

ゆき

Yuki, la Neige au Japon

La gourmandise de Noël se réunit dans cette
bûche savoureuse.

L'hiver souffle un doux parfum épicé.

Composition

Croustillant spéculoos

Biscuit pain d'épice

Mousse de nougat de Montélimar

Crèmeux à l'orange

Confit à l'orange



6 personnes 65 €



KURUMI

クルミ

Kurumi force de la noix

L'intensité du chocolat liée à la douceur de la vanille et au croquant de la noix de Pécan sauront ravir les fins amateurs de chocolat.

Composition

Biscuit sablé chocolat

Frangipane noix de pécan

Croustillant noix de pécan

Crèmeux à la vanille

Mousse chocolat noir 70%



8 personnes 70 €

4 personnes 40 €



NOS PÂTISSERIES - NOËL

PLEINE LUNE



sésame
passion - banane 7,10 €

BÛCHETTE YUKI



nougat de Montélimar
pain d'épices
orange
spéculoos 9,50€

MONT-FUJI



cassis
marrons
rhum 8,00€

BÛCHETTE KIIRO



noix de coco
mangue
fruits exotiques 8,50€

OR VERT



pistache
framboise 8,00€

YUZUNOKA



amande
yuzu
citron confit 7,10€

TONKA



chocolat
Gianduja
tonka 7,50€



NOS GOURMANDISES

**CAKE PAIN ÉPICES
AU MIEL**



12.50€

PANETTONES



AYAKOTELLA

chocolat - noisettes

AGRUMES

orange - cédrat - amandes

25€

MACARONS



chocolat

framboise

yuzu

vanille

thé matcha

sésame noir

pistache

7p 15€

12p 24€

18p 32€

**GÂTEAU
DE VOYAGE
CHOCOLAT-NOISETTE**

19,20€



**GÂTEAU
DE VOYAGE
YUZU**

17,20€





SAUMON GRAVLAX

150g 20€
300g 39€



UNAGI ANGUILLE FUMÉE

façon ikejime
et fumée
par nos soins

100g 14€



ALLUMETTES FEUILLETÉES au parmesan

100g 8€



SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ

fumé par nos soins
label rouge

150g 20€
300g 39€



TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

500g 100€
900g 180€



FOCACCIA

tomates cerises,
olives noires, fleur de sel,
romarin, huile d'olive

4€



GOUGÈRES au fromage

1p 0.90€
10p 8€



**CAVIAR MAISON KAVIARI -
KRISTAL**



| | |
|------|------|
| 30g | 99€ |
| 50g | 165€ |
| 125g | 412€ |

**CROQUE-MONSIEUR
À LA TRUFFE**

à partager
24€



**18 BLINIS
MAISON**

10€

**PLATEAU APÉRITIF de NOËL
individuel**



6 pièces
disponible le 24 décembre



**PLATEAU D'HUÎTRES
Maison Gillardeau N°3**

yuzu, échalote,
gelée d'algue.

| | |
|-----|-----|
| 6p | 24€ |
| 12p | 45€ |





L'AXEL À EMPORTER

MENU DU RÉVEILLON DE NOËL MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025



LES BOUCHÉES APÉRITIVES
3 pièces

LA SÉRIOLE
en tartare, crevette,
sauce mayonnaise et basilic

LE BAR
Risotto de petit épeautre

LE FILET DE BŒUF ROSSINI

OU

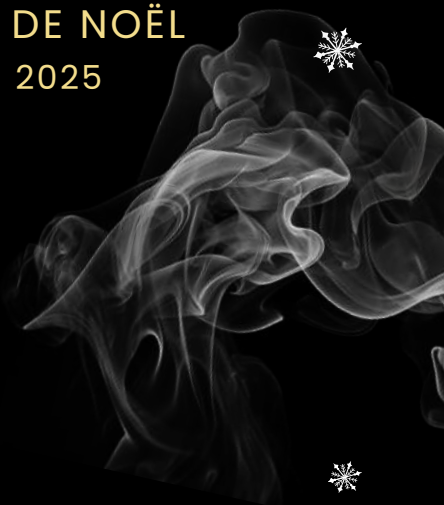
LE BŒUF WAGYU
A4 D'ORIGINE JAPONAISE + 27€



LE COMTÉ 36 MOIS

LE DESSERT DE NOËL
vanille, noisette, Gianduja

98€
par personne



MENU Mini gourmet

GOUGÈRE, SAUMON FUMÉ,
VOLAILLE, GRATIN DAUPHINOIS,
DESSERT DE NOËL

30 € par enfant

M E N U D U R É V E I L L O N D E N O Ë L



Commandes :
Dernière réservation:
le JEUDI 18 DÉCEMBRE 2025
01 64 22 01 57
laxel-restaurant.com

Retrait :
à L'Axel LE MERCREDI 24 DÉCEMBRE
de 11H 00 à 16 H 00
43 rue de France
Fontainebleau



MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE – L'AXEL

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2025

LE DUO DE GOUGÈRES
au fromage

LE CARPACCIO
DE SAINT-JACQUES

LE CHEVREUIL
et ses légumes oubliés,
sauce grand veneur au cassis

ou

LE BŒUF WAGYU
A4 D'ORIGINE JAPONAISE + 27€
et ses légumes oubliés
sauce au vin rouge

LE MIRAI
goyave, agrumes

LE MACARON KG

60€
par personne.

MENU Mini gourmet

GOUGÈRE, SAUMON FUMÉ,
VOLAILLE, GRATIN DAUPHINOIS,
DESSERT DE LA NOUVELLE ANNÉE

30 € par enfant

Dernière réservation le Samedi 27 Décembre

Retrait des commandes à l'AxeL – Le MERCREDI 31 DÉCEMBRE
de 11H00 à 16H00 – 43 rue de France – Fontainebleau





S A I N T - S Y L V E S T R E

ST-SYLVESTRE KG

MIRAI

Goyave
Agrumes



ind. 7,50€



Disponible uniquement
le 30 et 31 décembre
en boutique ou sur
commande



Entremet 6/8 58€



ÉPIPHANIE

GALETTE FRANGIPANE



4 p. 24€

6 p. 34€

8 p. 44€

10 p. 54€

GALETTE MARRONS et Kadaïf



4 p. 26 €

6 p. 36 €

8 p. 46 €

10 p. 56€

GALETTE AYAKOTELLA pâte à tartiner chocolat et praliné noisette



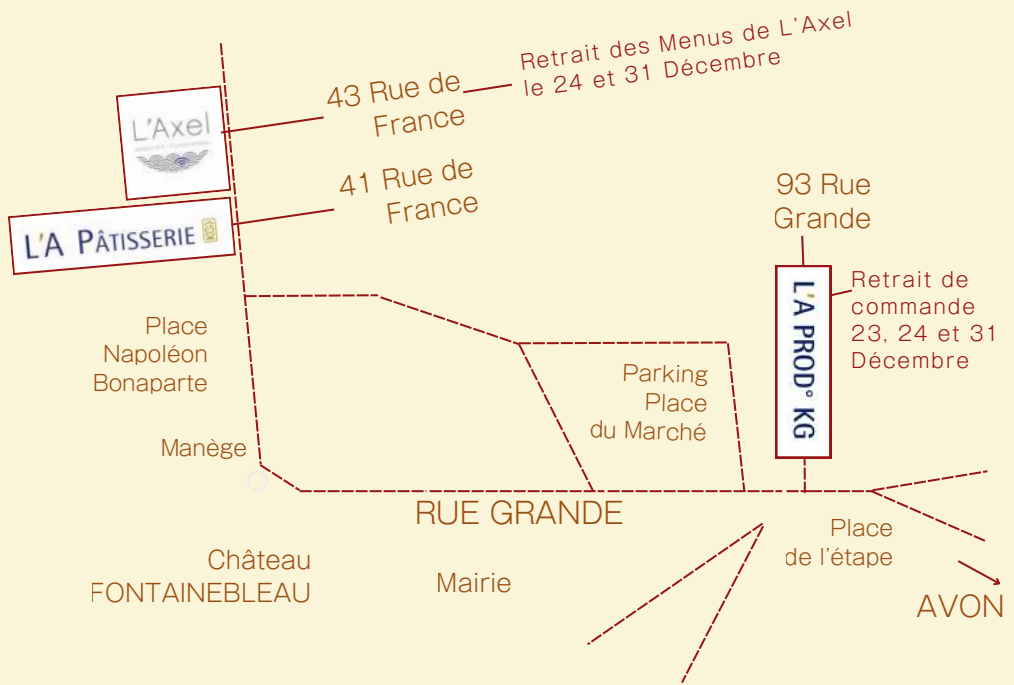
4 p. 25 €

6 p. 35 €

8 p. 45 €

10 p. 55 €

Disponible sur tout le mois de Janvier
Retrait de vos commandes dans nos boutiques



RETRAIT COMMANDES "L'A PÂTISSERIE KG"

--> BOUTIQUES

du 01 AU 22 Décembre ainsi que le 30 Décembre

41 rue de France - Fontainebleau

33 Grande Rue - Barbizon

RETRAIT COMMANDES "L'A PÂTISSERIE KG"

--> L'A PRODUCTION

LE 23 . 24 et 31 Décembre

au 93 Rue Grande - Fontainebleau

passer la porte cochère et avancer au fond de la cour

RETRAIT COMMANDES " L'AXEL A LA MAISON et MENUS "

--> RESTAURANT

LE 24 et 31 Décembre de 11H à 16H00

43 Rue de France - Fontainebleau



LIEU DE RETRAIT DES COMMANDES

L'A PRODUCTION KG

le laboratoire

93 rue Grande

77300 - Fontainebleau

23 DÉC. 10H - 16H

24 DÉC. 08H30 - 16H

31 DÉC. 09H - 18H

HORAIRES DE FÊTES - BOUTIQUES

L'A PÂTISSERIE KG

la boutique

41 rue de France

77300 - Fontainebleau

01 60 57 78 09

L'A PÂTISSERIE KG

le salon de thé & boutique

33 Grande Rue

77610 - Barbizon

01 60 68 10 06

21 DÉC. 9H00 - 19H

22 DÉC. FERMÉ

23 DÉC. 9H30 - 19H

24 DÉC. 8H00 - 17H

25 DÉC. FERMÉ

26 DÉC. FERMÉ

27 DÉC. 9H00 - 20H

28 DÉC. 9H00 - 13H

29 DÉC. FERMÉ

30 DÉC. 9H30 - 19H

31 DÉC. 8H00 - 18H

01 JAN. FERMÉ

21 DÉC. 10H00 - 18H30

22 DÉC. FERMÉ

23 DÉC. 10H00 - 18H

24 DÉC. 9H00 - 17H

25 DÉC. FERMÉ

26 DÉC. FERMÉ

27 DÉC. 10H00 - 19H

28 DÉC. 10H00 - 18H30

29 DÉC. FERMÉ

30 DÉC. 10H00 - 18H

31 DÉC. 9H30 - 18H

01 JAN. FERMÉ

**BÛCHES À COMMANDER AVANT
LE SAMEDI 20 DÉCEMBRE**

sur www.lapatisserie-kg.com
ou par téléphone