

Gamme salée



LES TOASTS APÉRITIF

(à réserver 48h à l'avance)

- les fours salés à réchauffer (20 minimum)
- les canapés à servir frais (50 minimum)
- le pain surprise garni de 60 toasts, au choix :
 - charcuteries assorties
 - jambon crû
 - saumon fumé par nos soins
- les pailles feuilletées (200 g minimum)
(amandes, gruyère, jambon, pavot-sésame)
- le kouglof lard et noix (de 4 à 12 pers.)



LES ENTRÉES CHAUDES À PARTAGER

(4, 6 ou 8 personnes)

- la tourte aux cuisses de grenouilles
(grenouilles et ris de veau)
- la quiche au saumon et à l'oseille
- la tourte Lorraine
- le pâté Lorrain



LES ENTRÉES CHAUDES INDIVIDUELLES

- Tous les jours :
 - pâtés lorrains
 - tourtes lorraines
 - quiches variées
- Vendredi - samedi - dimanche :
 - gnocchis aux champignons de Paris
- Sur commande :
 - Croustades aux Morilles
(morilles, champignons de Paris et dés de jambon)
 - Bouchées à la reine au ris de veau



SAS HOUDECK Imprimeur - Rambervillers - Photos non contractuelles.

La Pâtisserie Schwartz présente
lors de tous vos évènements.



De façon à toujours mieux vous satisfaire,
nous vous suggérons de passer vos
commandes au moins 48 heures à l'avance.
Merci de votre compréhension.

2 adresses à votre service du mardi au dimanche :

Place du 30 septembre 88700 Rambervillers

Tél : 03 29 65 00 32

41, Jules Ferry - 88110 Raon l'Etape

Tél : 03 29 42 99 09



CARTE des DESSERTS

Été 2023

Produits réalisés entièrement par nos soins
de manière ARTISANALE
avec des matières premières de qualité.



www.patisserie-schwartz.com

Desserts au chocolat



LE MOSAIQUE

Biscuit noisette, croustillant praliné noisette, mousse chocolat Guanaja 70%. (4,6,8 personnes)



LE MONTE CRISTO

Biscuit chocolat, mousse chocolat Manjari 64%, crémeux framboise. (individuel ou de 4 à 50 personnes)

Desserts aux fruits



sans gluten

LE BRIMBELLE

Biscuit amande, mousse framboise, compotée myrtille, crémeux myrtille. (individuel ou de 4 à 50 personnes)



LE PASSIFLORA

Biscuit amande, croustillant amande-pistache, compotée abricot-passion, mousse vanille de Madagascar. (individuel ou de 4 à 50 personnes)



LE CARDINAL

Biscuit amande, bavaoise framboise légèrement parfumé à l'eau de vie, framboises. (4,6,8 personnes)



LE MIRABELLE

Biscuit Pain de Gênes, croustillant spécusos, mirabelles rôties, crémeux mirabelle, mousse amande. (4,6,8 personnes)

Nouveauté!



LE FRAISIER A L ANCIENNE

Génoise, crème mousseline légèrement parfumée au kirsch, fraises fraîches. (À réserver le jeudi soir au plus tard - uniquement le samedi et dimanche - individuel ou de 4 à 50 personnes)

Mille-Feuilles "Fantaisie"



(À réserver le jeudi soir au plus tard - uniquement le samedi et dimanche - Taille 4,6 ou 8 personnes)

Pâte feuilletée, crème mousseline vanille de Madagascar, compotée de framboise, framboises fraîches.

Gâteaux individuels

BABA FRAISE-MENTHE

Baba imbibé à la liqueur de fraise, compotée de fraise, ganache menthe.

BIJOU

Sablé breton, compotée fraise-framboise, mousse mascarpone vanille de Madagascar.

CITRON-MENTHE

Génoise citron, compotée citron-menthe, ganache citron-yuzu.

CITRUS

Biscuit amande, croustillant graine de courge, crémeux citron, compotée citron-yuzu, mousse citron. (sans gluten)

CHOU PISTACHE

Pâte à choux, praliné pistache, cœur coulant framboise, bavaoise pistache.

DELICE FRUITE

Biscuit amande-pistache, mousse citron à la vanille de Madagascar, confit framboise, confit fraise.

ESTIVAL

Sablé breton, biscuit madeleine, compotée rhubarbe, mousse fraise.

FLEUR D ETE

Sablé breton, compotée fruits rouges, mousse citron-vert.

MARTINIQUE

Biscuit madeleine, confit framboise, compotée ananas-mangue-goyave, mousse mangue-passion.

ROUSSILLON

Biscuit pistache, compotée abricot, mousse abricot.

TARTE FRAISE BASILIC

Sablé breton, mousse basilic, compotée de fraise.

TARTE FRAISE PISTACHE

Pâte sucrée, biscuit pistache, compotée framboise, chantilly pistache, fraises fraîches.

TARTE MYSTERE

Pâte sucrée chocolat, croustillant praliné noisette, crémeux chocolat Guanaja 70%.

VERRINE ENSOLEILLEE

Biscuit amande, abricots rôtis au miel-romarin, confit d'abricot, crème d'ange vanille de Madagascar.

VERRINE FRAISE

Biscuit cuillère, compotée fraise, crème d'ange vanille de Madagascar.

VERRINE MIEL

Biscuit de Savoie, croustillant graine de courge, crémeux miel, mousse vanille de Madagascar.

Gâteaux "chiffre, lettre ou en forme de cœur"



VERSION FRUITS : pâte sablée, confit de framboises, ganache à la vanille de Madagascar, fine couche de chocolat au lait.

VERSION CHOCOLAT : pâte sablée, ganache chocolat noir, crémeux vanille de Madagascar, fine couche de chocolat au lait.



Tartes

A commander
3 jours à l'avance

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Myrtilles, Mirabelles, Abricots. (4,6,8 personnes - selon disponibilités)



TARTE TUTTI FRUITI

Pâte sucrée, crème d'amandes, cocktail de fruits frais et au sirop. (4,6,8 personnes)



TARTE AUX FRAISES

Crème pâtissière, chantilly ou nature. (4,6,8 personnes - selon disponibilités)

Glaces

SUR COMMANDE UNIQUEMENT



VACHERIN (4, 6 ou 8 personnes)

Meringue, glace au sorbet, décor chantilly
Au choix : vanille-framboise / vanille-fraise / framboise-myrtille / framboise-passion / vanille-chocolat / plombières / citron-framboise / vanille-myrtille.



POT DEMI-LITRE

Au choix : vanille, caramel fleur de sel, pistache, café, chocolat, ananas, mangue, fraise, framboise, myrtille, citron vert - vanille, passion, citron.



ESQUIMAUX

vanille, vanille-chocolat, vanille-fraise, vanille-framboise, vanille- myrtille.



Mignardises

Assortiment 10 variétés : éclairs, choux, Paris-Brest, tartelettes, mousses.