

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 kouglouf 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)



S&S FOLIECK/Imprimeur - Rambervillers - Photos non contractuelles.

VENEZ DÉCOUVRIR
au magasin
notre album des photos
de pièces montées.



CARTE des DESSERTS

Été 2022

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



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



SCHWARTZ

www.patisserie-schwartz.com

Desserts au chocolat



MOSAIQUE

(4, 6 ou 8 personnes).
Biscuit noisettes, mousse au chocolat, croustillant praliné.



LOR'REINE : (de 4 à 50 personnes). Biscuit amande, mousse au chocolat, compotée de mirabelles parfumée à l'eau de vie, nougat au miel.

Desserts aux fruits



LE VOSGIEN

(4, 6 ou 8 personnes) Biscuit pain de Gênes aux myrtilles, crémeux myrtilles, mousse vanille de Madagascar, compotée de myrtilles.



CARDINAL

(4, 6 ou 8 personnes).
Génoise amande, bavaoise framboise, framboises, coulis de framboises.



Nouveau!

LA TARTE EXOTIQUE

(4, 6 ou 8 personnes)
Pâte sablée, crème d'amandes coco, marmelade d'ananas, crémeux banane-passion-mangue, coco râpée à la passion, disque de chocolat.



LE BIJOU

(4, 6 ou 8 personnes) Sablé breton, crème mascarpone vanille, compotée de fraises, sablé breton, décor de fraises.



LE FRAISIER A L'ANCIENNE

de mai à juillet (4, 6 ou 8 personnes)
Uniquement le week-end.
Génoise, crème mousseline au kirsch, fraises, saupoudrée de cacao.

Saint-Honoré "Fantaisie"

(A réserver le vendredi matin au plus tard – Taille 4, 6 ou 8 personnes)



Fantaisie fruits rouges :

Pâte feuilletée, couronne de pâte à choux, ganache vanille, compotée de fruits rouges.

Fantaisie chocolat :

Pâte feuilletée, couronne de pâte à choux, crémeux vanille, ganache chocolat noir.

Gâteaux individuels

ROUGE ACIDULÉ

pâte sucrée, crémeux yuzu, mousse framboise, biscuit amande.

CITRON- MENTHE

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

VOSGIEN

pain de Gênes, crémeux myrtille, mousse vanille, compotée de myrtilles.

NOISETTE

pâte sucrée, ganache noisette, caramel fondant.

PRINTEMPS

macaronade amande, crème vanille, compotée fraises-framboises, fraises.

MÛRIER

pâte sucrée, gelée de mûres, crème mûre-laurier, mascarpone vanille.

PROVENÇAL

verrine : pâte sucrée, compotée abricot-romarin, ganache abricot.

PEP'S

verrine : biscuit pistache, crémeux fromage blanc, zestes de citron, compotée fruits rouges.

MOSAIQUE

biscuit noisette, mousse chocolat, croustillant praliné.

LOR'REINE

biscuit amande, mousse chocolat, compotée mirabelle, nougat au miel, eau-de-vie.

TARTE FRAISE-BASILIC

sablé breton, compotée de fraises, crème brûlée au basilic.

TARTE FRAISE-PISTACHE

biscuit pistache, confit de framboises, chantilly pistache, fraises.

TARTE EXOTIQUE

pâte sablée, crème d'amandes coco, ananas, crémeux banane-passion-mangue.

TARTE CITRON-BASILIC

pâte sablée, crème citron-basilic, meringue italienne, basilic.

FRAÎCHEUR PASSION

verrine fromage blanc- passion.

TARTE VANILLE

pâte sucrée, ganache vanille, mascarpone vanille, biscuit cuillère rhum.

TARTE FRAMBOISE-PASSION

pâte sablée noisette, ganache passion-vanille, confit de framboises.

MONTE CRISTO

biscuit chocolat, crémeux framboises, mousse chocolat noir.

TRÉSOR ABRICOT

biscuit pistache, éclats de nougat, crémeux abricots, compotée d'abricots, mousse amande.

TARTE CHOCO-PASSION

pâte sucrée, gélatiné passion, ganache chocolat.

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, ganache à la vanille de Madagascar, fine couche de chocolat au lait.



TARTE CITRON-BASILIC

(4, 6 ou 8 personnes) Pâte sablée, crème légère au citron parfumée au basilic, meringue italienne



TARTE AUX FRAISES

(4, 6 ou 8 personnes) Pâte sablée, fraises « gariguettes » selon disponibilité, décor chantilly ou nature.



TARTE TUTTI FRUIT

(4, 6 ou 8 personnes)
Pâte sucrée, crème d'amandes, cocktail de fruits.

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

(4, 6 ou 8 personnes (selon disponibilité))
Myrtilles, mirabelles, abricots.

Glaces

**SUR COMMANDE
UNIQUEMENT**

ESQUIMAUX

Vanille, vanille-chocolat, vanille-fraise, vanille-framboise



POT DEMI-LITRE

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



VACHERIN :

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



PETITS POTS

Desserts individuels, Glace ou sorbet – Parfums disponibles en boutique – décor carré de chocolat.



Mignardises

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