

CARTE DES

Fêtes de fin d'année

2021-2022


SCHWARTZ

– Produits réalisés entièrement par nos soins –

Nouveau!

PRÉ-COMMANDE grâce au bulletin joint
PAIEMENT À DISTANCE par carte bancaire
POINT RETRAIT commande pour éviter l'attente
COMMANDE en boutique ou par téléphone

Nos horaires d'ouverture pour Noël et Nouvel An

	A RAON-L'ETAPE	A RAMBERVILLERS
vendredi 24	8 h – 18 h 30	7 h – 19 h 00
samedi 25	9 h – 12 h 30	8 h – 12 h 30
vendredi 31	8 h – 17 h 30	7 h – 18 h
samedi 1 ^{er}	10 h – 12 h 30	8 h - 12 h 30

2 adresses à votre service :

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

www.patisserie-schwartz.com



NOS BUCHES DE NOEL

A commander
au plus tard le 22/12

En taille 4,6 ou 8 personnes



Nouveau!

LA BUCHE SOLEIL

Biscuit amande imbibé légèrement au Cointreau, mousse au chocolat noir TAINORI, compotée d'agrumes (orange – pamplemousse) coulis d'agrumes à la verveine citronnée. Décor de fruits frais.

LA BUCHE MARCEAU (sans gluten)

Meringue aux noisettes, mousse au chocolat noir CARAIBES, crèmeux à la vanille de Madagascar, glaçage chocolat noir.



Nouveau!



Nouveau!

LA BUCHE CARAMÉLIA

Biscuit amande, ganache à la vanille de Madagascar, crèmeux caramel, croustillant au spéculos.

LA BUCHE FRUITS DES BOIS

Biscuit noisette, bavaroise fruits des bois, compotée de framboise-mûre, fraise des bois-myrrille, Décor de fruits frais.



Nouveau!

LA BUCHE PERLE ROSE

Biscuit amande, mousse au fromage blanc, citron et vanille, biscuit pistache, compotée de fraises-pamplemousses Décor de fruits frais.

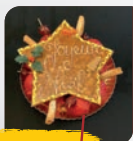
Le visuel des bûches peut varier sensiblement de la photo de présentation, selon l'arrivée des matières premières

NOS BUCHES DE NOEL..... 4 pers. 19 € 6 pers. 28,50 € 8 pers. 38 €



NOS DESSERTS GLACES

A commander
au plus tard le 20/12



Nouveau!

L'ÉTOILE DE NOËL :

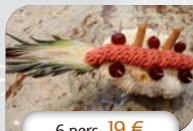
réalisée tout en croquante et garnie de boules de glaces et sorbets assortis. 3 boules par personne. Parfums assortis ou tout glace ou tout sorbet.

4 pers. 25 €

6 pers. 35 €

L'ANANAS GIVRE :

Demi-coque d'ananas frais garnie de sorbet ananas, décor sorbet framboise, Taille unique 6 personnes environ.



6 pers. 19 €



L'OMELETTE NORVEGIENNE :

Génoise, glace parfumée à l'eau-de-vie de mirabelle. Décor meringue italienne. Taille 4,6 ou 8 personnes.

4 pers. 19,00 €

6 pers. 28,50 €

8 pers. 38,00 €

LA BUCHE GLACEE TRADITIONNELLE :

Glace ou sorbet. Décor chantilly. Parfums à choisir dans la liste ci-dessous*. Taille 4,6 ou 8 personnes.

4 pers. 16,90 €

6 pers. 25,30 €

8 pers. 33,80 €



LA BUCHE VACHERIN :

Meringue, glace ou sorbet. Décor chantilly. Parfums à choisir dans la liste ci-dessous* Taille 4,6 ou 8 personnes.

4 pers. 18,80 €

6 pers. 28,20 €

8 pers. 37,60 €

*Parfums au choix : vanille-fraise, vanille-ramboise, framboise-passion, framboise-myrrille, framboise-citron, vanille-chocolat ou plombières



NOS MIGNARDISES SUCREES

A commander au plus tard le 22/12



LES FOURS FRAIS : la pièce 0,90 €

Notre conseil : 5 pièces par personne pour un dessert - 10 variétés assorties

LES FOURS SECS : les 100 g 5,50 €

9 variétés pour accompagner vos glaces et votre café

NOS BUCHES « TRADITION »

A commander au plus tard le 22/12

En taille 4,6 ou 8 personnes

LA BUCHE CREME PATISSIERE :

Génoise roulée, crème pâtissière, parfum au choix : vanille, chocolat, café, praliné, grand-marnier.

LA BUCHE CREME AU BEURRE :

Génoise, crème au beurre, parfum au choix : vanille, chocolat, café, praliné, ou marron.



NOS BUCHES «TRADITION»..... 4 pers. 16,80 €.....6 pers. 25,20 €8 pers. 33,60 €



LA TORCHE AUX MARRONS :

(sous forme de couronne)

Meringue, crème au beurre aux marrons légèrement parfumée au rhum. Taille 6 ou 8 personnes.

6 pers. 27,90 €

8 pers. 37,20 €

Nos desserts de NOUVEL-AN 2022

A commander au plus tard le 29/12



LES VERRINES DE L'AN :

3 verrines au choix :

- Verrine Pep's : Biscuit pistache, crémeux fromage blanc aux zestes de citron, compotée de fruits rouges,
- Verrine CHAMPAGNE : coulis de framboises, bavaroise champagne et citron, cocktail de fruits
- Verrine des Iles : Biscuit coco, mousse noix de coco, ananas flambé au rhum blanc, confit de goyave et crémeux passion-banane-mangue-ananas. Décor fruits frais.



la pièce 3,30 €

MARTINIQUE :

(de 4 à 50 personnes). Biscuit madeleine, crémeux mangue-passion, gélifié de framboises, compotée d'ananas- mangue- goyave.



SAINT-HONORÉ 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.

ASSIETTE CROQUANTE ET CHOUX :

(4 petits choux par personne). Sur une assiette en croquante. Parfums au choix : Vanille- chocolat- café- praliné- kirsch-rhum ou grand-marnier.



LE CALENDRIER TRADITIONNEL :

Taille 4,6 ou 8 personnes. Génoise, crème pâtissière ou crème au beurre, parfum au choix : vanille, chocolat, café, praliné.

4 pers. 16,80 €

6 pers. 25,20 €

8 pers. 33,60 €

Pensez également à nos plateaux de fours frais !

A commander au plus tard
le 20/12 pour Noël et
le 29/12 pour Nouvel An

LES TOASTS APERITIF

A commander au plus tard le 20/12

Nous vous suggérons 5 pièces par personne



- Les fours salés à réchauffer 0,90 €
- Les canapés à servir frais 1,15 €
- Les pains surprise garnis de 60 toasts, au choix :
 - . charcuteries assorties 42,00 €
 - . jambon crû 45,00 €
 - . saumon fumé par nos soins 50,00 €



- Les pailles feuilletées (200 g min.) 37,00 €/le kg
(amandes, gruyère, jambon, pavot-sésame)
- Le kouglof lard et noix (4 à 12 pers.) 27,00 €/le kg
- Les verrines 1,30 €/pièce
Saumon frais au citron et à l'aneth, et saumon fumé.

A commander au plus tard
le 20/12 pour Noël et
le 29/12 pour Nouvel An

LES ENTREES CHAUDES



- Les escargots en brioche* 6,20 €
escargots, beurre d'escargot ail et persil, le tout dans une brioche ronde.
- Les bouchées à la reine* au ris de veau 5,20 €
(ris de veau, quenelles de veau, champignons de Paris)
- Les bouchées aux fruits de mer* 6,65 €
(moules, crevettes, noix de pétoncles et champignons de Paris)
- Les croustades aux morilles* : 6,60 €
(morilles, champignons de Paris, dés de jambon)
- La tourte lorraine 3,60 €
- La tourte aux cuisses de grenouilles et au ris de veau 7,20 €
- La quiche au saumon et à l'oseille 5,50 €

A commander au plus tard
le 20/12 pour Noël et
le 29/12 pour Nouvel An

LES ENTREES FROIDES

- Le foie gras de canard au Sauterne* les 100 g 15 €
et toasts de pain de mie
- Le saumon fumé Label Rouge* les 100 g 6,80 €
fumé par nos soins dans notre fumoir et toasts de pain de mie
- La Verrine de saumon* la pièce 5,60 €
saumon frais au citron et à l'aneth, et saumon fumé.
*entrées individuelles

NOS GALETTES PUR BEURRE

Fabrication à partir
du 30/12

Taille 2,4,6 ou 8 personnes

- Amandes tradition fourrée crème d'amandes



- Pommes dés de pommes sautés au beurre et flambés au calvados
- Lorraine, notre spécialité pâte briochée très légère, parfumée à l'eau de vie de mirabelle

Superbe collection de 8 fèves en
porcelaine rehaussées d'or d'après l'œuvre
de GE-PELLINI et 1 miniature collector.

Pensez à réserver votre collection !

