

CARTE
des



Fêtes de
fin d'année

2024-2025



— Produits réalisés entièrement par nos soins —

PAIEMENT À DISTANCE par carte bancaire
POINT RETRAIT commande uniquement à Rambervillers
COMMANDE en boutique ou par téléphone

Nos horaires d'ouverture pour Noël et Nouvel An

	A RAON-L'ETAPE	A RAMBERVILLERS
Mardi 24	8h-18h	7h-19h
Mercredi 25	9-12h30	8-12h30
Mardi 31	8h30-16h	7-18h
Mercredi 1	Fermé	Fermé

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



sans gluten

LA BUCHE DUO

Biscuit au chocolat, mousse à la vanille, mousse aux deux chocolats noir.

LA BUCHE MAKOA

Biscuit amandes à la noix de coco, compotée de mangues, crémeux passion- mangue-noix de coco-banane, mousse à la noix de coco



Nouveauté!

LA BUCHE ACIDULEE

Biscuit pain de Gênes aux éclats de framboises, compotée de framboises, ganache passion-vanille.

LA BUCHE WILLIAMS

Biscuit pain de Gênes, compotée de poires à la vanille, mousse amande, croustillant gianguja-amande, chantilly amande.



Nouveauté!



LA BUCHE DES EXPERTS PATISSIERS

Biscuit pain d'épices, sablé croustillant, compotée de mirabelles flambées à l'eau de vie, mousse au chocolat noir.

Photos non contractuelles

NOS BUCHES DE NOEL : 4 pers. 21,00 €.....6 pers. 31,50 €.....8 pers. 42,00 €



NOS DESSERTS GLACES

A commander
au plus tard le 20/12



LE PERE NOEL

Réalisé tout en croquante et garni de boules de glaces et sorbets assortis. 3 boules par personne. Au choix : tout sorbet, tout glace ou assortis. (photo non contractuelle)

4 pers. 28 €

6 pers. 39 €

L'ANANAS GIVRE :

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



6 pers. 24 €



L'OMELETTE NORVEGIENNE :

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

4 pers. 20 €

6 pers. 30 €

8 pers. 40 €

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. 17,00 €

6 pers. 25,50 €

8 pers. 34,00 €



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. 20 €

6 pers. 30 €

8 pers. 40 €

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



NOS MIGNARDISES SUCREES

A commander au plus tard le 22/12



LES FOURS FRAIS : la pièce 1 €

Notre conseil : 5 pièces par personnes pour un dessert – 10 variétés assorties – pas de choix possible.

LES FOURS SECS :

9 variétés pour accompagner vos glaces et votre café



ASSORTIMENT EN BARQUETTE :

200g : 12,20 € • 300g : 18,30 € • 400g : 24,40 € • 500g : 30,50 €

NOS BUCHES « TRADITION »

A commander au plus tard le 22/12

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 €

Nos desserts de NOUVEL-AN 2025

A commander au plus tard le 29/12



LES VERRINES DE L'AN :

• *La Verrine Pep's :*
Biscuit pistache, crémeux fromage blanc aux zestes de citron, compotée de fruits rouges.

• *La Verrine Gourmande :* Biscuit chocolat, praliné aux noisettes, crémeux aux noisettes, mousse au chocolat noir, chantilly à la vanille.



sans gluten

la pièce 3,35 €



LE SOLEIL

Biscuit amande imbibé légèrement au Cointreau, mousse au chocolat noir, compotée d'agrumes (orange-pamplemousse), coulis d'agrumes à la verveine citronnée.

4 pers. 21,00 €

6 pers. 31,50 €

8 pers. 42,00 €

de 4 à 50 pers.
5,25 € la part

LE MARTINIQUE

Biscuit madeleine, mousse mangue-passion, compotée d'ananas-goyave-mangue, coulis gélatiné de framboises.



ASSIETTE CROQUANTE ET CHOUX :

Nous vous conseillons 4 petits choux par personnes. Sur une assiette en croquante. Parfums : vanille, chocolat, café, kirsch, rhum ou grand-marnier. Jusqu'à 3 parfums par assiette.



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 !

CÔTÉ APERITIF

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

Nous vous suggérons 5 pièces par personne



- Les fours salés à réchauffer 1,00 €
- Les canapés à servir frais 1,25 €
- Les pains surprise garnis de 60 toasts, au choix :
 - . charcuteries assorties 48,00 €
 - . jambon crû 50,00 €
 - . saumon fumé par nos soins 56,00 €



- Les pailles feuilletées (200 g min.) 41,00 €/le kg (amandes, gruyère, jambon, pavot-sésame)
- Le kouglof lard et noix (4 à 12 pers.) 31,00 €/le kg
- Les verrines 1,60 €/pièce

Saumon frais au citron et à l'aneth, et saumon fumé.

LES ENTREES CHAUDES

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

Produits disponibles exclusivement les 24, 25 et 31 décembre



Entrées individuelles

- Les escargots en brioche 7,50 €
escargots de la Fermette aux Escargots de Romont, beurre d'escargot ail et persil, le tout dans une brioche ronde.
- Les bouchées à la reine au ris de veau 5,80 €
(ris de veau, quenelles de veau, champignons de Paris)

- Les bouchées aux fruits de mer 7,55 €
(moules, crevettes, noix de pétoncles et champignons de Paris)
- Les croustades aux morilles : 7,10 €
(morilles, champignons de Paris, dés de jambon)

Entrées à partager (4,6 ou 8 personnes)

- La tourte lorraine la part 3,20 €
- La tourte aux cuisses de grenouilles et au ris de veau la part 7,90 €
- La quiche au saumon et à l'estragon la part 6,10 €

LES ENTREES FROIDES

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

Entrées individuelles

- Le saumon fumé Label Rouge les 100 g 7,80 €
fumé par nos soins dans notre fumoir et toasts de pain de mie.
Nous nous réservons le droit de modifier nos prix selon le cours du marché.
- Le foie gras de canard au Sauterne les 100 g 15,00 €
et toast de pain de mie.
- La verrine de saumon la pièce 6,00 €
saumon frais au citron et à l'aneth et saumon fumé

NOS GALETTES PUR BEURRE

Fabrication à partir du 29/12



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

Magnifique collection de 10 fèves sur le thème de la pâtisserie en zamac doré à l'or jaune, rose ou argenté.

