



# CARTE des *Fêtes de fin d'année*



2025-2026



— 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
Mercredi 24	8h-18h	7h-18h
Jeudi 25	9-12h30	8-12h30
Mercredi 31	8h30-16h	7-17h
Jeudi 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](http://www.patisserie-schwartz.com)

## NOS BUCHES DE NOEL

A commander  
au plus tard le 22/12



### LA BUCHE MARTINIQUE

Biscuit madeleine, mousse mangue-passion, compotée d'ananas-goyave- mangue, coulis gélifié de framboise.

### LA BUCHE INTENSEMENT CHOCOLAT

Biscuit chocolat, croustillant noisette, caramel chocolat, crémeux noisette, mousse gianduja, chantilly noisette.



sans gluten



### LA BUCHE PERLE DE BRETAGNE

Sablé breton, mousse caramel à la fleur de sel, compotée de pommes Granny Smith, croustillant caramel beurre salé.

### LA BUCHE RUBIS

Pâte sucrée, biscuit vanille, crémeux vanille, crémeux fruits rouges, mousse vanille, chantilly vanille.



Nouveauté!



### LA BUCHE DES EXPERTS PATISSIERS

Biscuit chocolat-amande, poires caramélisés à la cannelle, mousse poire, crémeux praliné pécan.

Photos non contractuelles

NOS BUCHES DE NOEL : 4 pers. 22,00 € ..... 6 pers. 33,00 € ... 8 pers. 44,00 €



### LE BONNET DU PERE NOEL

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

la pièce 3,80 €



## NOS DESSERTS GLACES

A commander  
au plus tard le 20/12



### LE BONNET GIVRE

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. 25 €



### L'OMELETTE NORVEGIENNE :

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

4 pers. 21,00 €

6 pers. 31,50 €

8 pers. 42,00 €

### 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. 19,00 €

6 pers. 28,50 €

8 pers. 38,00 €



### 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. 21,00 €

6 pers. 31,50 €

8 pers. 42,00 €

\*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 – 15 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. 18,00 €.....6 pers. 27,00 € .....8 pers. 36,00 €

## Nos desserts de NOUVEL-AN 2026

A commander au plus tard le 29/12



Nouveauté !

### LES VERRINES DE L'AN :

• La Verrine Sensation :  
Biscuit amande, compotée agrumes, mousse agrumes.

• La Verrine Chocolat : Biscuit chocolat, croustillant amande, crémeux chocolat lait, mousse chocolat noir, nougatine au grué de cacao.



sans gluten

la pièce 3,50 €



### L'ANTILLAIS

Biscuit pain de Gênes, compotée fraise-framboise, crémeux exotique, mousse fraises Mara des bois.

4 pers. 21,00 €

6 pers. 31,50 €

8 pers. 42,00 €

de 4 à 50 pers.

5,25 € la part

### LE GUANAJA

Biscuit chocolat, mousse chocolat lait, mousse chocolat noir.  
(de 4 à 50 personnes)



sans gluten

### HORLOGE CROQUANTE ET CHOUX



composée de 4 choux par personne. 3 parfums maximum par horloge. Parfums disponibles : vanille ; café ; chocolat ; kirsch ; rhum ; praliné ; grand-marnier.

4 pers. 24,00 €

6 pers. 36,00 €

8 pers. 48,00 €

### 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. 18,00 €

6 pers. 27,00 €

8 pers. 36,00 €

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 kouglouf lard et noix (4 à 12 pers.) 35,00 €/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 7,80 €  
(moules, crevettes, noix de pétoncles et champignons de Paris)
- Les croustades aux morilles : 7,40 €  
(morilles, champignons de Paris, dés de jambon)

### Entrées à partager (4,6 ou 8 personnes)

- La tourte lorraine la part 4,00 €
- 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.  
Nous nous réservons le droit de modifier nos prix selon le cours du marché.
- La verrine de saumon grand modèle 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 8 fêtes  
en porcelaine tout droit sorties de  
l'univers de l'artiste lorrain GARY

