



CHARLES  
SCHMITT

SIMPLEMENT TRÈS BON

PRINTEMPS | ÉTÉ | 2020



  
Alliance  
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS  
DE GOÛT ET DE QUALITÉ

 Alliance  
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS  
DE GOÛT ET DE QUALITÉ

Notre maison fait partie de l'Alliance Gourmande, l'association de chefs pâtisseries alsaciens, née il y a 25 ans. Nos ambitions communes sont de transmettre une passion du métier et un amour d'une gastronomie authentique et surprenante.

**Des membres au savoir-faire reconnu :**  
Haushalter (Saverne - 67)  
Laugel (Hochfelden - 67)  
Klugesherz (Soultz-Les-Bains - 67)  
Jost Maurer (Dorlisheim - 67)  
Charles Schmitt (Colmar - 68)  
Bauer (Saint-Louis - 68)

LES ENTREMETS  
ALLIANCE GOURMANDE

Repérez le logo  pour découvrir la collection d'entremets créée en toute complicité par les membres de l'Alliance Gourmande.



**Qualité, créativité, goût, respect des saisons.**  
Des valeurs qui sont cultivées depuis plus de 35 ans par

 CHARLES  
SCHMITT

pour vous proposer chaque jour des créations gourmandes et authentiques.

Pâtisseries, chocolats, traiteur, viennoiseries et pains sont réunis autour du même objectif :

“ On ne fait du bon qu'avec du très bon

Prosper Montagné



# Les éphémères de saison

Chaque semaine retrouvez nos desserts en série limitée !

Selon l'avancée de la saison, vous apprécierez des pièces éphémères créées au fil du marché et des tendances, à partir de produits nobles au meilleur de leur maturité. À retrouver en série limitée chaque semaine en boutique.



Lubéron 

Pâte sablée, crème tendre aux noisettes, compotée d'abricots, bavaroise à la vanille de Tahiti et abricots frais.

Taille unique 38€

# Fruits

La saison  
et le local  
avant tout

L'Alsace, en été, regorge de fruits magnifiques : rhubarbe, abricots, mirabelles, quetsches, fraises, etc.

Le fruit ne peut être mis en valeur que dans sa pleine saison.

Cueilli à maturité et avec un minimum de temps de transport il prend toute son ampleur.

Travailler avec les producteurs locaux nous permet d'avoir une maturité parfaite pour un goût explosif que vous retrouverez dans nos tartes et entremets

- éphémères de saison.



## Entremets fruits

### ■ Sirocco ☼

Sablé aux zestes d'agrumes, crémeux au fruit de la passion, infusion de melon et d'ananas à la menthe, et fraises fraîches.

Taille 1 : 26 € // Taille 2 : 34 €

### ■ St Honoré ☼

Pâte à choux, crème légère à la vanille de Tahiti, fruits frais sélectionnés, décor chantilly à la crème Alsace lait Label Rouge.

Taille unique 34 €

### ■ Simplement framboise

Fond sablé breton, crémeux à la framboise, framboises fraîches sélectionnées, décor de macarons et guimauves maison.

Taille 1 : 26 € // Taille 2 : 34 €



### Sakura ☼

Dacquoise pistache, plein fruits griottes, panna cotta pistache et mousse cerises noires.

Taille 1 : 26 € // Taille 2 : 34 €

# Chocolat

Bonbons, tablettes, confiseries, coffrets & gourmandises

Tout au long de l'année notre équipe de chocolatiers vous propose une vaste gamme de produits chocolatés et de confiseries.

Des tablettes gourmandes (pures origines, fourrées ou incrustées), des bonbons originaux (Zen : différentes infusions de thés et plantes aromatiques), des confiseries variées selon les saisons (caramel, nougat, pâtes de fruits...). Et bien sûr également de succulents macarons.

Nos chocolats ont été choisis pour leurs qualités exceptionnelles, auprès de grandes maisons (Valrhona, Felchlin) et sont bien sûr 100% pur beurre de cacao.



## Entremets chocolat

### ■ Bélize

Fond sablé, crémeux, biscuit, et mousse au chocolat sur base de chocolat noir 75% pure origine du Bélize.

**Un entremet avec un chocolat d'exception pour les amoureux de la fève de cacao !**

Taille 1 : 26 € // Taille 2 : 34 €

### ■ Passionnément chocolat

Succès noix de coco, et crémeux au fruit de la passion, biscuit chocolat sans farine, mousse au chocolat noir.

Taille 1 : 26 € // Taille 2 : 34 €

## Citron noir d'Orient

Biscuit moelleux au chocolat, ganache montée au citron noir d'Iran, gelée de citron et mousse chocolat au lait. 

Taille 1 : 26 € // Taille 2 : 34 €

Le citron noir d'Iran est un citron séché au soleil dont le parfum s'est concentré au point d'évoluer vers de nouvelles saveurs. Il est ensuite infusé longuement dans la crème avec laquelle nous réalisons la ganache.



# Glaces

## Pots & verrines

Nous vous proposons toute l'année des glaces et sorbets faits maison. **Framboise, mangue, citron, fraise, fruits de la passion** pour les sorbets ; **chocolat intense, vanille de Tahiti et café**, pour les crèmes glacées.

Un aperçu de nos créations :

- ▶ Crème glacée vanille de Tahiti, coulis caramel beurre salé, noix de pécan caramélisées à croquer.
- ▶ Crème glacée chocolat, streussel cacahuètes, cacahuètes grillées à croquer.
- ▶ Crème glacée au fromage blanc bio de la Ferme Meyer à Holtzwihr marbré de coulis framboise.

Notre engagement qualité

Toutes nos crèmes glacées sont sur base de lait d'origine bio de la Ferme Meyer à Holtzwihr et tous nos sorbets sont pleins fruits.



## Entremets glacés

### ■ Infiniment Fruité

Fond de meringue, sorbets fraise, fruit de la passion, framboise et mangue.

Taille unique : 31 €

Régalez-vous avec nos glaces et sorbets en pots classiques ou gourmands, retrouvez de nombreux parfums en boutique, selon la créativité de nos glacières.



## La charlotte glacée

Biscuit cuillère, sorbet fraise, mousse citron, sorbet et crémeux abricot. 

Taille unique : 34 €

# Traiteur événementiel

sur commande uniquement

## Le pain long surprise

40 pièces	33,00€
70 pièces	45,00€

## Les miches surprises 24 pièces

Multicroq classique	26,00€
Marâichère aux légumes frais	26,00€
Pumpernickel aux poissons	28,00€

## Assortiment de canapés

Plateau de 10 pièces	12,00€
----------------------	--------

## Assortiment de mini moricettes garnies

Plateau de 10 pièces	14,00€
----------------------	--------

## Bun's assortis (plateau de 12 pièces)

	14,50€
--	--------

## La barquette de bâtonnets salés

(15 pièces)	7,50€
-------------	-------

## Tranche de mini pâté en croûte en gelée

Plateau de 6 tranches	15,00€
-----------------------	--------

## Couppelles fraîcheurs crudités et salade

composées (plateau de 12 pièces)	18,00€
----------------------------------	--------

## Kougelhopf salé

	13,00€
--	--------

## Mini bretzel à la pièce

	0,70€
--	-------

## Le pâté en croûte chaud maison

1 tranche / personne	6,00€
----------------------	-------

2 tranches / personne	10,00€
-----------------------	--------

## Feuilleté de saumon

et sa sauce oseille	11,00 € /pers.
---------------------	----------------



## Nos bons petits plats faits maison

Retrouvez tous les jours, différents plats chauds et froids à emporter ou à consommer sur place, ainsi qu'un grand choix de sandwiches gourmands.

# Pains & viennoiseries

Afin de respecter notre philosophie, notre fournisseur - Les Grands Moulins de Paris - s'engage à nous livrer des **farines d'origines 100% françaises**. Un gage de qualité pour tous.

## NOTRE SPÉCIALITÉ : LA BAGUETTE GRAND SIÈCLE

Elle est réalisée à partir d'une farine de blé **Label Rouge** et connaît une fermentation lente pour obtenir une croûte délicieusement craquante et une mie alvéolée qui permettent une meilleure conservation.



## NOS PAINS AUSSI SUIVENT LES SAISONS

Pour l'été retrouvez le muesli, la fougasse, l'abricots-romarin, le cranberries-noix de pécan, etc.

## DES VIENNOISERIES 100% FAITES MAISON

Il y a les incontournables (croissant nature, chocolat, brioche parisienne, etc.) mais aussi nos propositions plus originales (couronne aux amandes, escargot choco-noisette, croissant praliné, etc.).



Nous  
sommes  
labelisés

Qu'est-ce que ça  
signifie pour vous ?

- ▶ Les pâtisseries que vous achetez sont 100% artisanales, **fabriquées en intégralité dans notre laboratoire.**
- ▶ Vous avez la garantie d'une utilisation de **matières premières de choix et de qualité** afin d'obtenir des **produits sains et goûteux.**
- ▶ **Notre entreprise est contrôlée et nous sommes reconnus** en tant que **pâtisseries certifiées.**
- ▶ Vous contribuez à faire perdurer un artisanat et **un savoir-faire authentique et local.**

## Les goûters de Papy Charles

Tous les mercredis, retrouvez  
le « goûter de Papy Charles ».  
Une recette d'antan remise au goût du jour.  
Quelques heures pour retomber en enfance...



  
CHARLES  
SCHMITT

### COLMAR

Boutique centre-ville  
30 avenue de la République  
Tél. : 03 89 41 23 29

Boutique hôpital Schweitzer  
197 avenue d'Alsace  
Tél. : 03 89 24 01 76

[www.patisserie-schmitt.com](http://www.patisserie-schmitt.com)

[charles.schmitt@patisserie-schmitt.com](mailto:charles.schmitt@patisserie-schmitt.com)

  @Patisserie Charles Schmitt