



CHARLES
SCHMITT

SIMPLEMENT TRÈS BON

PRINTEMPS | ÉTÉ | 2024




Alliance
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS
DE GÔUT ET DE QUALITÉ



CHARLES
SCHMITT

**Qualité, créativité, goût,
respect des saisons.**

Des valeurs que nous cultivons
depuis plus de 35 ans pour
vous proposer chaque jour
des créations gourmandes
et authentiques.

**Alliance
Gourmande**

Notre maison fait partie
de l'Alliance Gourmande,
l'association de chefs pâtisseries,
née il y a 30 ans. Nos ambitions
communes sont de transmettre une
passion du métier et un amour d'une
gastronomie authentique et surprenante.

Les membres au savoir-faire reconnu :

Aux Petits Gourmands (74), Bauer (68),
Charles Schmitt (68), Haushalter (67),
Jost Maurer (67), Klugesherz (67), Riss (68)

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

Prosper Montagné



 Entremets Alliance Gourmande  sans gluten
 sans fruits à coque  sans lactose

INTEMPORELS

MIGNARDISES sucrées

(ex. : mini éclair, macaron, dôme citron, tarte aux fruits, etc.)

Plateau 24 pièces 28€



PRÉSIDENT

Meringues aux amandes, crème mousseline pralinée, amandes caramélisées.

T1 : 27 € // T2 : 36 €



SIMPLEMENT framboise

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

T1 : 27 € // T2 : 36 €



FORÊT NOIRE

Biscuit au chocolat imbibé de kirsch, chantilly à la crème d'Alsace Label Rouge, griottes imbibées au Kirsch.

T1 : 27 € // T2 : 36 €



TARTE CITRON

Fond sablé et crème d'amande, crème citron jaune et vert. Décor de petites meringues.

Taille unique
6 personnes : 29€



VOSGIEN

Biscuit aux amandes, mousse cassis, mousse myrtille, et mousse framboise.

T1 : 27 € // T2 : 36 €



BAVAROISE

Biscuit génoise, imbibé de sirop à la vanille, garni de crème diplomate (crème pâtissière à la vanille de Tahiti et crème fouettée), habillé d'amandes effilées et décoré de fruits frais.

T1 : 27 € // T2 : 36 €



SAINT-HONORÉ

Fond de pâte feuilletée, choux garnis de crème pâtissière à la vanille de Tahiti et décorés de caramel croquant, fruits frais sélectionnés, décor chantilly à la crème d'Alsace Label Rouge.

Taille unique 6/8 pers. : 35€

FRUITS

Le respect des saisons,
et la production locale



CLICK &
COLLECT

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.

Quelques uns de nos partenaires : fraises d'Alsace de la Ferme Clarisse à Kaysersberg, fruits jaunes (abricots, pêches) du Clos des Fougères dans la Drôme, mirabelles et quetsches de Bernhardt à Sigolsheim.



DOUCEUR INDIGO

Fond de pâte sucrée, biscuit madeleine au miel d'Alsace, confit de cassis, crémeux à la vanille de Tahiti et ganache montée aux myrtilles.

Taille unique 6 parts : 34 €

PISTACHIO

Financier et croustillant pistache, mousse et pana cotta pistache, gelée de fruits rouges

Taille 1 : 27 € // Taille 2 : 36 €
Disponible en plus grande taille. N'hésitez pas à demander conseil à notre équipe de vente.

RELIGIEUSE à PARTAGER

Selon la nature.
Pâte à choux et craquelin, crémeux et ganache aux fruits de saison.

Taille unique 8 parts : 36 €

CHOCOLATS

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.

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



Scannez le QR code pour
découvrir tous nos chocolats
dans notre boutique en ligne

www.patisserie-schmitt.com



Nos moulages de Pâques en chocolat noir sont réalisés à partir d'une couverture créée sur mesure pour notre maison par Valrhona : deux origines, Caraïbes et Afrique, pour un chocolat noir 67 % tout en subtilité.

Confiseries

Notre équipe de chocolatier-confiseur vous régale aussi avec ses créations gourmandes. Oursons guimauve à la vanille de Tahiti, barres chocolatées maison, le plus dur est de choisir !

3 pâtes à tartiner maison
Choco-noisettes
Crousti-praliné
et une recette éphémère
à découvrir en boutique



Safari

Croustillant sablé chocolat, crémeux chocolat intense à la fleur de de sel, biscuit aux noisettes et mousse chocolat noir 64%

Taille 1 : 27 € // Taille 2 : 36 €

Disponible en plus grande taille. N'hésitez pas à demander conseil à notre équipe de vente.

IRISH COFFEE

Croustillant praliné noisette du Piémont et amande, crémeux café et chocolat au lait 40%, biscuit façon baba imbibé au café d'Éthiopie et mousse légèrement parfumée à la crème de Whisky Irlandaise.

Taille 1 : 27 € // Taille 2 : 36 €

PASSION CHOCOLAT

Biscuit noix de coco, crémeux mangue/fruit de la passion, biscuit chocolat sans farine et mousse au chocolat noir signature 67%.

Taille 1 : 27 € // Taille 2 : 36 €

Disponible en plus grande taille. N'hésitez pas à demander conseil à notre équipe de vente.

GLACES

Entremets,
pots & verrines
glacées



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.



GREEN TONIC



Fond granola, sorbet kiwi,
concombre, pomme verte,
mousse glacée citron et
crème glacée menthe .



CLICK &
COLLECT

Taille unique : 34 €

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

Et pendant les beaux jours, retrouvez en boutique nos verrines glacées !



INFINIMENT FRUITÉ



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

Taille unique : 34 €



VACHERIN GLACÉ



Trois parfums au choix,
meringue et chantilly à la
crème Label Rouge d'Alsace.

*Parfums à voir en boutiques
ou sur notre boutique en ligne.*

4, 6 ou 8 personnes : 6€/pers.



Nos créations en pot

- 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.

Traiteur événementiel

sur
commande
uniquement

WEEK-END UNIQUEMENT (VEND. / SAM. / DIM.)

Assortiment de canapés*

Plateau de 10 pièces (avec viande)	13,00€
Plateau de 10 pièces (sans viande)	13,00€

Assortiment de mini moricettes garnies*

Plateau de 10 pièces	17,00€
----------------------	--------

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

16,00€

* à partir de 50 pièces en semaine / ** à partir de 48 pièces en semaine



TOUTE LA SEMAINE

Plateau mini-sandwichs 2 sortes (10 p.)	15,00€
Pain long surprise (30 pièces env.)	34,20€
Assortiment mini quiches à réchauffer 12 pièces	18,00€
Miche maraîchère légumes frais (24 p.)	29,00€
Barquette de bâtonnets salés (15 pièces)	8,00€
Tranche de mini pâté en croûte en gelée Plateau de 6 tranches	15,00€
Couppelles fraîcheurs crudités et salade composées (plateau de 12 pièces)	23,00€
Kougelhopf salé	14,00€
Mini bretzel à la pièce	0,70€
Pâté en croûte chaud maison 4 / 6 / 8 personnes	35,00€ / 48,00€ / 60,00€
Feuilleté de saumon et sauce oseille 4 / 6 personnes	44,00€ / 66,00€
Mignardises sucrées 24 pièces	28,00€

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 sandwichs gourmands.



Pensez à vous abonner
à notre NEWSLETTER
pour être informé
des menus de
la semaine.

Pains

& viennoiseries

NOTRE SPÉCIALITÉ : LA BAGUETTE GRAND SIÈCLE

Elle est réalisée à partir d'une farine de blé français **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, etc.



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.



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.). Retrouvez aussi nos brioches et viennoiseries éphémères ! Elles changent tous les deux mois.

Les goûters de Papy Charles

Tous les mercredis
(hors vacances scolaires)



Retrouvez
une recette
d'antan remise
au goût du jour.
Quelques heures
pour retomber en
enfance...

Nous sommes labélisés

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.**



OUVERTURE DE NOTRE NOUVELLE
BOUTIQUE À HORBOURG-WIHR
2^e SEMESTRE 2024



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

BOUTIQUE EN LIGNE

www.patisserie-schmitt.com
charles.schmitt@patisserie-schmitt.com

  @Patisserie Charles Schmitt



CLICK &
COLLECT