

AUTOMNE  
HIVER  
2023-24



CHARLES  
SCHMITT

SIMPLEMENT TRÈS BON



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 pâtissiers,  
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.

**Les membres au savoir-faire reconnu :**  
Bauer (68), Charles Schmitt (68), Endle (Allemagne),  
Fattier (74), Haushalter (67), Jost Maurer (67),  
Klugesherz (67), Laugel (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

20 pièces 25,00€

28 pièces 35,00€



### PRÉSIDENT

Meringue aux amandes,  
crème mousseline  
praliné, amandes  
caramélisées.

T1 : 27 € // T2 : 36 €



### TARTE CITRON

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

Taille unique 6 pers. : 29€



### TORCHE AUX MARRONS

Fond meringué, chantilly  
à la crème d'Alsace Label  
Rouge, purée de marrons  
d'Ardèche légèrement  
parfumée au rhum.

Taille unique 6 pers. : 36€



## FORÊT NOIRE



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

T1 : 27 € // T2 : 36 €



### 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 de saison.

T1 : 28 € // T2 : 37 €



### SAINTE-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. : 36€

# FRUITS

La saison  
et le local  
avant tout

Respecter la saisonnalité des fruits a toujours été une priorité, et une question de cohérence dans notre démarche de qualité. C'est pourquoi pendant les saisons automne/hiver, ce sont principalement les pommes et poires qui sont mis en avant dans nos tartes.

Quant aux entremets, on y travaille des saveurs plus gourmandes, comme les fruits secs (amandes, noisettes), le marron, et les fruits confits **maison**.

Et comme toujours, nous privilégions les circuits courts et locaux pour nos fruits.



CLICK &  
COLLECT

PARFUM  
D'enfance 

Mousse cheesecake vanille,  
compotée de framboises, biscuit  
madeleine et streussel cannelle.

Taille 1 : 27 € // Taille 2 : 36 €





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

---



## satsuma

Sablé pressé aux noix,  
crèmeux mandarine,  
compotée de mandarine  
et crème bavaroise à  
la vanille de Tahiti.

---

Taille 1 : 27 € // Taille 2 : 36 €

## sans COMPLEXE



Biscuit au chocolat noir  
65% sans sucre, Namelaka  
mûre, confit de myrtille  
et mousse au fruit de la  
passion sans sucre.

---

Taille 1 : 27 € // Taille 2 : 36 €

# CHOCOLATS

Bonbons, tablettes,  
confiseries, coffrets  
& gourmandises

Tout au long de l'année notre équipe de chocolatiers vous propose une vaste gamme de produits chocolats 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](http://www.patisserie-schmitt.com)



**Tablettes de Chocolat**  
Noir, lait, fourrées ou incrustées

## L'ÉPHÉMÈRE 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 €

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



## Safari

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

Taille 1 : 27 € // Taille 2 : 36 €

## Charlotte exotique



biscuit cuillère au  
chocolat, crémeux  
mangue, insert passion,  
mousse au chocolat  
noir 63% pur Pérou et  
fruits frais de saison.

Taille unique : 34€

## Tarte CHOCOLAT CACAHUÈTE

Fond de pâte sablée  
au chocolat, praliné  
cacaahuète et ganache  
au chocolat.

Taille unique : 34€

# GLACES

Entremets &  
pots de glace



## 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.



## TOURBILLON GLACÉ

Sorbet mûre, parfait  
aux éclats de citrons  
confits, crème glacée  
pâte d'amande et  
dacquoise amande.



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.



## INFINIMENT FRUITÉ



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

Taille unique : 34 €



## vacherin GLACÉ



2 ou 3 parfums de sorbets  
ou glaces au choix,  
entrecoupé de meringue,  
décor chantilly à la crème  
d'Alsace Label Rouge.

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

4 pers. : 24 €

6 pers. : 36 €

8 pers. : 48 €



### 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€

**Miches maraîchères** légumes frais (24 p.) 29,00€

**Barquette de bâtonnets salés** (15 pièces) 8,00€

**Tranche de mini pâte en croûte en gelée**  
Plateau de 6 tranches 15,00€

**Couppelles fraicheurs crudités et salade composées** (plateau de 12 pièces) 23,00€

**Kougelhofp 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**  
20 / 28 pièces 27,00€ / 35,00€



## 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'hiver, retrouvez le Raisin/Noisettes, Graines de tournesol, Pumpnickel, 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.).

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  
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.**



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

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



@Patisserie Charles Schmitt



CLICK &  
COLLECT