



CHARLES
SCHMITT

SIMPLEMENT TRÈS BON

PRINTEMPS | ÉTÉ | 2023



 Alliance
Gourmande

ARTISANS PÂTISSIERS
DE GOÛT 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.



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

Prosper Montagné




**Alliance
Gourmande**

Notre maison fait partie
de l'Alliance Gourmande,
l'association de chefs pâtisseries,
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)



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 20 pièces 25€



PRÉSIDENT

Meringues aux amandes, crème mousseline praliné, 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, crémeux citron jaune et vert. Décor de petites meringues.

Taille unique
6 personnes : 27€



VOSGIEN

Biscuit aux amandes, mousse cassia, 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 €



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. : 35€

FRUITS

Le respect
des saisons,
et la production
locale

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 (tarte Lubéron aux abricots de la vallée du Rhône, entremets à la griotte d'Alsace...)



TARTE ÉPHÉMÈRE SABLÉ FRAISES

Sablé Breton, crème diplomate à la Vanille de Tahiti, fraises Gariguettes Label Rouge françaises.



TARTE ÉPHÉMÈRE LUBÉRON

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



CLICK &
COLLECT

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



SYRACUSE 🌿

Biscuit citron, mousse citron jaune, crème brûlée au basilic, cristalline de framboise relevée d'une pointe de poivron rouge.

Taille 1 : 27 € // Taille 2 : 36 €

FURY

Tarte yuzu-exotique, fond sablé et croustillant yuzu, biscuit au citron, compotée de mangues, ananas et passion et ganache montée au yuzu.

Le yuzu est un agrume originaire d'Asie, et est principalement cultivé dans le sud du Japon. Son goût très caractéristique se situe entre le pamplemousse jaune, le citron vert et la mandarine.

Taille unique 6 pers. : 34 €

ÉVENTAIL

Biscuit moelleux aux éclats de framboises, mousse à la vanille de Madagascar, fruits rouges frais.

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



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.

Assortiment de chocolats maison
Coffrets de 125 grs à 460 grs

Bonbons chocolat Zen
Coffret 12 chocolats,
4 ganaches infusées aux thés et herbes aromatiques

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 sel, biscuit
aux noisettes et mousse
au chocolat noir 64%.

Taille 1 : 27 € // Taille 2 : 36 €

Edelweiss



Biscuit chocolat sans
farine, mousse au
chocolat, palet caramel
au beurre salé, et
fond croustillant.

Taille 1 : 27 € // Taille 2 : 36 €

saveurs DU GHANA

Pâte sucrée chocolat,
caramel exotique, biscuit
chocolat imbibé fruit
de la passion, chocolat
noir 68% du Ghana en
deux textures et coulis
fruit de la passion.

Taille 1 : 27 € // Taille 2 : 36 €

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.



CHARLOTTE GLACÉE

Biscuit cuillère, mousse citron, crémeux abricot, sorbets et glaces selon la saison.

Taille unique 6 pers. : 34 €



CLICK &
COLLECT

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 !



Un aperçu de 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.

INFINIMENT FRUITÉ



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



Taille unique 6 pers. : 34 €

Traiteur événementiel

sur
commande
unique

Le pain long surprise
30 pièces environ 34,20€

Les miches surprises 24 pièces
Multicroq classique 29,00€
Maraîchère aux légumes frais 29,00€

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



Assortiment de mini quiches à réchauffer
12 pièces 18,00€

Assortiment de mini moricettes garnies
Plateau de 10 pièces 17,00€

Bun's assortis (plateau de 12 pièces) 16,00€

La 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€

Kougelhofp salé 14,00€

Mini bretzel à la pièce 0,70€

Le 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€



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.

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, le cranberries-noix de pécan, 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.





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

charles.schmitt@patisserie-schmitt.com

  @Patisserie Charles Schmitt



CLICK &
COLLECT