

LA PATISSERIE DAVID SCHMID

Neuigkeiten

Liebe Kundinnen und Kunden

Seit rund drei Jahren ist es unser tägliches Brot, unseren Kundinnen und Kunden im Café Maison den Tag mit Backwaren und Kaffeespezialitäten zu versüssen. Das war insbesondere in den vergangenen Monaten alles andere als ein Zuckerschlecken. Aufgrund einer anhaltenden Unterbesetzung im Produktionsteam war es uns leider nicht möglich, die Herausforderungen des Tagesgeschäfts zu meistern und dabei gleichzeitig spannende neue Ideen zu realisieren.

Wir haben erkannt, dass wir lange über unsere Kapazitäten hinaus gearbeitet haben und wir einiges verändern möchten, denn wir sind nicht nur Gastgeber aus Leidenschaft, sondern allem voran auch «Créateurs de pâtisserie». Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, La Pâtisserie neu auszurichten und uns im Hintergrund – sprich im Atelier – noch intensiver unserer Liebe zum Konditoren-Handwerk zu widmen. Darüber hinaus möchten wir das Kurswesen ausbauen und unser Knowhow der Branche und allen backbegeisterten weitergeben.

Keine Sorge, wir sind weiterhin für Sie da!

Unser beliebtes Sonntags-Déjeuner findet wie gewohnt einmal pro Monat statt. (So 24.09.2023, So 15.10.2023, So 05.11.2023). Ihre Reservierungen nehmen wir gerne online entgegen.

Café

Auf Januar 2024 geben wir unser Café in neue Hände, dieses wird unter neuer Führung und mit einem frischen Konzept zum Verweilen und Geniessen einladen.

Wir freuen uns riesig und können es kaum erwarten, dass wieder Leben ins Café kommt.

Brunch to go

Den beliebten Brunch möchten wir schon bald als «to go» Version anbieten.

Zuhause bei uns im Shop bestellen und vor die Haustür liefern lassen, oder selbst abholen – das tönt nach Savoir-vivre!

Onlineshop im neuen Gewand

Bald können Sie einige unserer Köstlichkeiten im neu gestalteten Onlineshop bestellen.

Neu: Pâtisserie-Workshops und Backkurse

In Zukunft möchten wir uns verstärkt auf Workshops, Kurse und Events konzentrieren und Ihnen so die Möglichkeit bieten, hinter die Kulissen der La Pâtisserie zu schauen und Ihre eigenen Backkünste zu verbessern. Von der Herstellung zarter Macarons bis hin zur Perfektionierung unserer Pâtisserie – in unseren kurzweiligen Workshops vermitteln wir Theorie und Praxis.

Anmeldungen sind direkt auf unserer Website möglich.

Bestellungen / Kreationen

Bestellungen können per Mail oder über den Shop getätigt werden. Es werden immer noch einige unserer beliebten Kreationen produziert, welche weiterhin nach Verfügbarkeit bestellt und abgeholt werden können. Wir werden unseren Produktionseingang umstrukturieren, um auch ab und an hier unsere beliebte Pâtisserie, Macarons und Chocolat Spezialitäten zu verkaufen.

Wir danken Ihnen von Herzen für Ihre Unterstützung und freuen uns, Sie bald in der neuen Ära von La Pâtisserie willkommen zu heissen. Aktuelle Neuigkeiten finden Sie regelmässig auf unserer Website und unseren Social-Media-Kanälen.

Herzliche Grüsse aus der Genusswerkstatt
David und Nicole Schmid

PS: Sie sind Konditorei-Profi? In Zukunft bieten wir auch beratende Dienstleistungen und Entwicklungen an. Gemeinsam entwickeln wir massgeschneiderte Lösungen ganz nach Ihren Bedürfnissen. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit!