

H
HAUSHALTER

Noël
ensemble

COLLECTION 2021



Alliance Gourmande
ARTISANS PÂTISSIERS
DE GOÛT ET DE QUALITÉ

**TRADITIONNELS
MINI-SILZERS
GARNIS & ASSORTIS**
Plateau de 6 pièces - **7.20 €**
Plateau de 12 pièces - **14.40 €**



**NAVETTES
SAUMON**

Plateau de 6 pièces - **8.70 €**
Boule briochée garnie de saumon fumé
et de petits oignons marinés à l'aneth

FOIE GRAS

Plateau de 6 pièces - **12.00 €**
Boule briochée, compotée d'oignons
miel-vinaigre balsamique & médaillon
de foie-gras de canard au Porto

SAUMON & FOIE GRAS

Plateau de 12 pièces - **20.70 €**
6 saumon / 6 foie-gras

CHIFFONADES

PAIN AUX CÉRÉALES

Plateau de 20 pièces

assorties - **26.00 €**

- Saumon fumé et crème raifort
- Fromage blanc à l'ail et aux fines herbes et jambon forêt noire

**TRADITIONNELS
CANAPÉS ASSORTIS**

PAIN DE MIE MAISON

Plateau de 20 pièces - **26.00 €**



MINI-BURGERS À LA VIANDE

Plateau de 6 pièces - **10.50 €**

Steak de boeuf, fondue
d'oignons & concombre

Plateau de 6 pièces - **10.50 €**

Steak de dinde, tomate confite,
petits légumes & gruyère

Plateau de 12 pièces

(2 sortes assorties) - **21.00 €**



CANAPÉS PRESTIGES

PAIN AUX CÉRÉALES TOASTÉ

Plateau de 20 pièces

(3 sortes assorties) - **34.00 €**

- Filet de saumon mariné à l'aneth
et citron vert, crémeux au fromage
frais, raifort & noisettes torréfiées
- Crémeux au foie-gras & compotée
d'ananas et mangues
- Crémeux de patate douce
et filet de magret de canard,
groseilles & framboises

LES ASSORTIS À RÉCHAUFFER

MINI-TARTELETTES

Plateau de 24 pièces (env.
460g) - **19.90€**

Tarte flambée, pizza, tarte à
l'oignon, tartelette escargot

FEUILLETÉS SALÉS

Plateau de 24 pièces (env.
480g) - **19.90€**

- 12 tartelettes assorties : Tarte flambée,
pizza, tarte à l'oignon, escargot
- 12 croissants fourrés assortis au
saumon, au jambon, à la dinde
& au curry, au fromage

BÂTONNETS AU FROMAGE

Plateau de 10 bâtonnets - **6.90€**

LES ASSORTIS

FROIDS



Nos plateaux assortis sont disponibles
uniquement du 1^{er} au 31 décembre 2021
GRAND-MODÈLE = environ 4 personnes
PETIT-MODÈLE = environ 2 personnes



PLATEAU PRESTIGE	GRAND	PETIT
CANAPÉS foie-gras	4	3
MINI-GAUFRES Crémeux philadelphia au citron vert et yuzu, truite fumée et oignons frits	4	3
Crémeux petits pois, gambas poêlée, chorizo	4	-
CANAPÉS PRESTIGES Filet de saumon mariné à l'aneth et citron vert, crémeux au fromage frais, raifort & noisettes torréfiées	4	2
Crémeux au foie gras compotée d'ananas et mangues	4	1
	33.20€	14.70€

PLATEAU URBAN	GRAND	PETIT
BURGERS Steak de boeuf, fondue d'oignons & concombre	3	1
Steak de dinde, tomate confite, petits légumes & gruyère	3	1
MINI-BAGELS Fromage de chèvre et poivrons caramélisés au vinaigre balsamique	3	2
Fromage blanc à la ciboulette & aux noix, émincé de jambon forêt noire	3	
MINI-WRAPS Guacamole & saumon fumé	4	3
	23.50€	10.00€



PLATEAU CHAMPÊTRE	GRAND	PETIT
PÂTÉS EN CROÛTE à la viande de porc marinée	4	2
CHIFFONADES Fromage blanc à l'ail et aux fines herbes & jambon forêt noire	4	1
Saumon fumé & crème raifort	4	2
MINI-SILZERS assortis	6	2
	22.40€	9.95€

PLATEAU VEGGIE	GRAND	PETIT
MINI-BURGERS VÉGÉTARIENS Steak végétarien (tofu, épinards et ail)	3	2
MINI-BAGELS Fromage de chèvre et poivrons caramélisés au vinaigre balsamique	3	2
Crémeux au raifort et concombre	3	
MINI-WRAPS Guacamole & légumes croquants (salade, carottes, céleri)	4	3
Houmous & tomate confite, oignons crispy, roquette	4	
	23.45€	10.00€

Plateaux non modifiables

H

APÉRITIF

Les grandes pièces



**KOUGELHOPF
AUX NOIX & AU LARD**
12 personnes
(env. 12 tranches) - **12.00€**



**KOUGELHOPF
FORÊT-NOIRE**
6 à 8 personnes
(env. 40 sandwichs) - **30.00€**
Kougelhopf garni de jambon
forêt-noire et de fromage blanc
à l'ail et à la ciboulette



**FICELLE EN CROÛTE
TRADITIONNEL OU DINDE**
Traditionnel : à la viande de porc marinée
Dinde : à la viande de dinde marinée et petits
légumes
Grand modèle 15.90€
Petit modèle 11.30€

BRIOCHE AU CRABE
6 à 8 personnes (env. 48
sandwichs) - **30.00€**



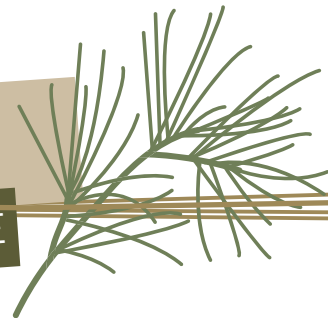
BRIOCHE SUÉDOISE
(env. 32 sandwichs) - **38.50€**
Pain suédois garni de petits sandwichs :
Chèvre crémeux, oignons caramélisés
et confiture de figues | effiloché de
dinde au curry & concombre | saumon
fumé, fromage frais au raifort, oignons &
noisettes | mayonnaise thon & câpres

**PAINS SURPRISES LONGS
TRADITIONNELS OU AUX NOIX**
6 personnes
(env. 25 sandwichs) - **23.00€**
Garni de jambon cuit, jambon
cru, mousse de chèvre, rosette,
mousse de foie, fromage aux
4 poivres et saumon fumé



TOURTES

& COMPAGNIE



FOIE-GRAS DE CANARD MAISON

AU PORTO

Bocal de 130 g Origine France - **18.80€**



TOURTES



POULET & MORILLES

Tourte individuelle - **6.90€**

4 personnes - **28.10€**

6 personnes - **37.90€**

Cuisses de poulet hachées, échalotes, vin blanc & morilles

POISSONS

Tourte individuelle - **6.90€**

4 personnes - **24.80€**

6 personnes - **36.30€**

Sandre frais, sauce au beurre et bisque de homard, farce au colin et petits légumes

DINDE & PETITS LÉGUMES

Tourte individuelle - **4.90€**

4 personnes - **20.40€**

6 personnes - **24.90€**

Filet de dinde mariné au vin blanc, carottes, courgettes, céleri

NAPOLI

Tourte individuelle - **4.90€**

4 personnes - **17.90€**

6 personnes - **22.90€**

Jambon blanc, sauce tomate maison et épinards à la crème

LORRAINE

Tourte individuelle - **4.90€**

4 personnes - **20.40€**

6 personnes - **24.90€**

Viande de porc marinée au vin blanc, champignons

QUICHES

La quiche individuelle - **3.00€**

4 personnes - **13.20€**

6 personnes - **17.30€**



LORRAINE

Lardons et gruyère râpé

OCÉANE

Saumon fumé, miettes de crabe, tomates, persil et gruyère râpé

ITALIENNE

Tomates fraîches et séchées, mozzarella, basilic et parmesan

JAMBON EN CROÛTE

4 personnes - **24.60€**

6 personnes - **36.90€**

8 personnes - **49.20€**

PÂTÉ LORRAIN

Le pâté lorrain individuel - **3.50€**

4 personnes - **18.50€**

Viande de porc marinée au vin blanc

H | PLAISIRS SUCRÉS

Bûches & horloges



CRÉATIONS GOURMANDES

5 PERSONNES

NOUVEAUTÉS



CASSIOPÉE - 26.00€

Rencontre délicate entre le marron et un duo de fruits pomme-cassis.

Sur un fond streusel et un biscuit surprenant au sarrasin et aux amandes sont dressées une bavaroise délicate au marron et une compotée pomme-cassis.



KALAMANSI - 26.00€

Rencontre gourmande entre le citron kalamansi, la vanille et le caramel.

Sur un biscuit croustillant et un biscuit amande-vanille, reposent une crème mascarpone à la vanille de Madagascar, une compotée acidulée au kalamansi et un caramel au kalamansi.



INTENSÉMENT CHOCOLAT - 26.00€

Toutes les textures du chocolat noir réunies.

Fond croustillant façon cookies au chocolat, mousse légère au chocolat noir Illanka 63% de cacao Pur Pérou, crémeux aux fèves de cacao, et fines feuilles de chocolat noir craquantes.



SAVEURS RHÉNANES - 26.00€

Sablé gourmand et biscuit au chocolat, alliés à un crémeux au chocolat Manjari 64% Pur Madagascar, un confit de griottes et une mousse vanille.



PÊCHÉ MIGNON - 26.00€

Accord séduisant entre une mousse à la pêche de vigne et un confit de framboises, sur un biscuit croustillant façon shortbread et un biscuit moelleux aux amandes.



PAPILLOTE - 26.00€

Alliance savoureuse entre le croquant d'une meringue noisette et l'onctuosité d'une crème au praliné torréfiée maison - recouvert d'un glaçage fondant au chocolat au lait et aux éclats d'amandes caramélisées.

TRADITIONNELLES

5 PERSONNES



CRÈME LÉGÈRE

23.50€

Biscuit moelleux agrémenté d'une crème légère au Kirsch, à la noisette, au chocolat ou au café.

CRÈME PÂTISSIÈRE

23.50€

Biscuit moelleux agrémenté d'une crème pâtissière à la vanille ou kirsch, recouverte de pâte d'amande.

HORLOGE

DE NOUVEL AN



4 personnes - 19.00€

6 personnes - 28.00€

(Horloge disponible uniquement le 31.12.2021)

Pour le réveillon, retrouvez les mêmes recettes de bûches traditionnelles en horloge de nouvel an.

H

Entremets

4 personnes - 18.00€
6 personnes - 27.00€

NOUVEAUTÉ - SÉRIE LIMITÉE



FÉÉRIE LE CADEAU GOURMAND ^A

Taille unique, 5 personnes - 38.00€

Une gourmandise renfermant un crémeux et une compotée à la mandarine, alliés à une bavaroise à la vanille intense de Madagascar - sur un sablé pressé aux noix. Décor au chocolat au lait entièrement comestible.



L'INCONTOURNABLE [Ⓢ] CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

Duo gourmand entre un crémeux vanille, une mousse acidulée à la framboise et un confit de framboises ; sur un biscuit moelleux façon « biscuit cuillère ».



OPÉRA

Association traditionnelle entre un biscuit moelleux aux amandes, une crème légère au café, et une ganache onctueuse au chocolat noir.



LE PLAISIR

Rencontre entre le chocolat au lait et la noisette : Dacquoise noisette, pralin craquant aux noisettes, fines feuilles de chocolat au lait jivara 40%, ganache et chantilly au chocolat au lait jivara 40%.

PLATEAUX DE MIGNARDISES



LE GRAND PLATEAU

24 pièces - 31.20€

8 recettes : 2 éclairs vanille, 2 éclairs chocolat, 4 charlottes aux framboises, 4 tartelettes aux fruits frais, 4 tartelettes au citron, 2 entremets vanille, 2 entremets chocolat, 4 entremets plaisir sucré à la noisette.

LE PETIT PLATEAU

9 pièces - 11.70€

9 recettes : 1 éclair vanille, 1 éclair chocolat, 1 éclair café, 1 tartelette aux fruits frais, 1 tartelette au citron, 1 entremets vanille, 1 entremets chocolat, 1 entremets plaisir sucré à la noisette, 1 charlotte aux framboises.



QUETSCHÉLE [Ⓢ]

Alliance gourmande entre un fond speculoos, une mousse speculoos, un biscuit madeleine et une compotée de quetsches.



ÉVASION

Alliance exotique entre une crème onctueuse à la noix de coco et à la vanille, un biscuit moelleux à la pistache et un coulis de mangues et fruit de la passion.



TRUFFÉ 3 CHOCOLATS [Ⓢ]

Célèbre équilibre de saveurs entre une mousse au chocolat noir 63% de cacao, une mousse au chocolat au lait Jivara 40% de cacao & une mousse au chocolat blanc Opalys, sur un biscuit moelleux au chocolat et aux amandes.



HAVANE [Ⓢ]

10 à 12 personnes - 40.00€

Surprenant damier de biscuits au chocolat & de biscuits à la vanille, agrémenté d'une mousseline légère à la vanille, délicatement punché au rhum - glaçage au chocolat noir.

H | PLAISIRS GLACÉS

bûches, pots & verrines

BÛCHES GLACÉES

5 PERSONNES

NOUVEAUTÉ

CHOCO-COOKIES

30.00€

Une revisite du classique vanille-chocolat renfermant un biscuit madeleine, un cœur de crème glacée à la vanille de Madagascar marbrée aux cookies et aux perles craquantes, et un caramel mou - recouvert d'une crème glacée au chocolat noir Araguani 72% de cacao minimum, pur Vénézuéla.



Confectionné
avec 
pour un
moment
magique

VACHERIN SURPRISE

4 personnes - 24.00€

6 personnes - 36.00€

8 personnes - 48.00€

Mariage « surprise » de sorbets plein fruit et de crèmes glacées, agrémentés d'une crème glacée à la vanille de Madagascar & d'une meringue savoureuse.



TRILOGIE - 30.00€

Sur un fond biscuité streusel framboise sont disposés un biscuit moelleux à la pistache façon pain de Gênes, un parfait pistache et une onctueuse crème glacée yaourt marbrée à la framboise.



PLOUGASTEL - 25.00€

Association traditionnelle entre un sorbet plein fruit à la fraise et une crème glacée à la vanille de Madagascar – sur une meringue aux amandes.



COMME UN MILLEFEUILLE GLACÉ VANILLE - 30.00€

Sur un croustillant praliné nappé de chocolat au lait, repose une crème glacée intensément vanillée séparée par de fines couches de chocolat au lait et de praliné craquant à la crêpe dentelle.



DÉLICE D'ALSACE - 30.00€

L'onctuosité d'une crème glacée au pain d'épices, d'un parfait à la vanille de Madagascar, alliés à une compotée de quetsches et à un biscuit streusel croustillant.

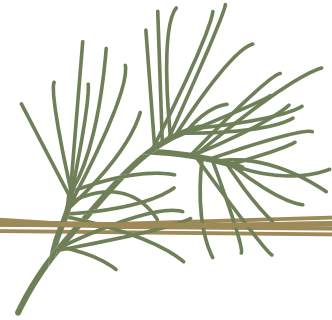


LE TRAÎNEAU DE NOËL - 35.00€

Traineau en chocolat orné d'une palette de sorbets plein fruit et d'une crème glacée onctueuse à la vanille de Madagascar – sur un biscuit aux amandes.

GOURMANDISES

EN POTS



CRÈMES GLACÉES

Banane, café, cannelle, caramel au beurre salé, chocolat noir Valrhona, peanuts (vanille bourbon, caramel fondant et cacahuètes torréfiées), pistache, praliné Maison amandes & noisettes, noix de coco, rhum & raisins, vanille bourbon, violette, yaourt coulis de myrtilles.

SORBETS PLEIN FRUIT

Citron, fraise, framboise, fruit de la passion, exotique (banane, mangue, passion, kiwi), Ispahan (rose, litchi, framboise), Mojito (ananas, noix de coco, zestes de citron vert, menthe fraîche et rhum), mandarine, oasis (citron vert, basilic, fraise), pêche de vigne.



Disponibles en 1/2 litre
sans la boîte isotherme - **6.50€**
avec la boîte isotherme - **9.50€**

Disponibles en litre
sans la boîte isotherme - **12.00€**
avec la boîte isotherme - **15.00€**

VERRINES GLACÉES

1 PERSONNE - **4,50 €**

EXCLUSIVITÉ NOËL

MANDARINE  
Sorbet plein fruit mandarine.



VOSGIENNE

Crème glacée
yaourt, coulis de
myrtilles et crumble
citron-framboise.



ISPAHAN



Sorbet plein fruit
litchi/rose et coulis
de framboises.



DARK TOUT CHOCOLAT

Crème glacée infusée
aux fèves de cacao,
mousse au chocolat
glacée, nougatine,
biscuit au chocolat et
coulis de chocolat.



VANILLE- FRAISE



Crème glacée
vanille et coulis
de fraises.



OASIS

Sorbet plein fruit
fraise, citron vert
basilic et crumble
pistache.



EXOTIQUE

Sorbet plein fruit
exotique (banane,
mangue, passion,
kiwi), mousse
glacée coco et
nappage kiwi.

H

BOULANGERIE

Des pains respectueux



UN PARTENAIRE LOCAL
le moulin familial Gangloff de Hangviller

UNE GAMME DE PAINS
BIOLOGIQUES CERTIFIÉE
des farines biologiques françaises

ZÉRO MIX UTILISÉ DANS
NOTRE PRODUCTION

UNE PRODUCTION ARTISANALE
réalisée par nos boulangers Mike & Dylan



JEUDI 23 ET 30 DÉCEMBRE

- Le pain Anglais - petit, moyen, grand ou rond
- Le pain complet
- Le pain rustique
- Le pain nordik (aux graines)
- Le pain triple alliances (aux graines)
- Le pain saveurs de saison (aux fruits séchés)
- La boule de pain forêt-noire
- La boule Bio nature
- La boule Bio aux graines
- La baguettes bio aux graines
- La trilogie (châtaigne, pommes, noisettes)
- Le pain à l'épeautre

Les petits pains individuels

Saveurs de saison / Bûcheron / Nordik

VENDREDI 24 ET 31 DÉCEMBRE

- Le pain Anglais - petit, moyen, grand ou rond
- Le pain paysan - long ou rond
- Le pain paysan aux noix - long
- Le pain aux 6 céréales
- La baguette 6 céréales
- La boule Bio nature
- La boule Bio aux graines
- La boule de pain au levain
- Le pain bûcheron aux graines
- Le pain triple alliances (aux graines)
- Le pain nordik (aux graines)
- Le pain au petit-épeautre
- Le pain de seigle
- Le pain de seigle Auvergnat
- Le pain saveurs de saison (aux fruits séchés)
- Le pain figue-orange

Les petits pains individuels

Seigle / Saveurs de saison / 6 céréales / Nordik

H

COMMANDES

LES COMMANDES PAR MAIL NE SONT PAS ACCEPTÉES

EN LIGNE

www.patisserie-haushalter.com



Choisissez vos produits et payez en ligne, puis retirez vos achats dans notre boutique Saint-Nicolas.

EN BOUTIQUE OU PAR TÉLÉPHONE

Boutique Saint-Nicolas

43 rue Saint-Nicolas
67700 Saverne

03 88 89 64 62

Boutique Les Terrasses de la Sarre

Rue des Terrasses
ZA Les Terrasses de la Sarre
57400 Sarrebourg

03 87 03 64 81

RETRAIT COMMANDES

Vos produits commandés devront être retirés dans la boutique désignée lors de la commande à partir de 9 h.

Commandes payées & Click & Collect

Pour la boutique Saint-Nicolas, entrée à l'arrière par la cafétéria.

DERNIERS DÉLAIS DE COMMANDE

Noël (23 et 24 décembre)

lundi 20 décembre à 18 h

St Sylvestre

lundi 27 décembre à 18 h

Aucune modification ou annulation de commande ne pourra être enregistrée au-delà des dates ci-dessus.



HORAIRES D'OUVERTURE DE NOS BOUTIQUES

BOUTIQUE SAINT-NICOLAS

23 Décembre 7h00 - 18h00

24 Décembre 7h00 - 15h00

25, 26 Décembre boutique fermée

27, 28, 29 et 30 Décembre 7h00 - 18h00

31 Décembre 7h00 - 15h00

1^{er} Janvier boutique fermée

BOUTIQUE LES TERRASSES DE LA SARRE

Les dimanches 5 et 12 Décembre 13h30 - 18h30

19 Décembre 11h00 - 18h30

20, 21 et 22, 23 Décembre 9h30 - 19h00

24 Décembre 9h00 - 16h00

25, 26 Décembre boutique fermée

27, 28, 29 et 30 Décembre 9h30 - 19h00

31 Décembre 9h00 - 17h00

1^{er} Janvier boutique fermée

**Vendredi 4 et
Samedi 5 décembre***

Découvrez nos nouveautés bûches
et entremets en **COFFRET DÉGUSTATION**

CASSIOPÉE

Rencontre délicate
entre le marron et
un duo de fruits
pomme-cassis.



KALAMANSI

Rencontre
gourmande entre le
citron kalamansi, la
vanille et le caramel.



**INTENSÉMENT
CHOCOLAT**

Toutes les textures
du chocolat noir
réunies.



FÉÉRIE

Une gourmandise
mandarine et
vanille intense
de Madagascar



* Disponible dans nos 2 boutiques
dans la limite des stocks disponibles