

· CHOCOLAT ·

4 PERSONNES - 26.00€ |

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%.



INFINIMENT CHOCOLAT

La finesse du chocolat noir à l'honneur : Association entre un crémeux au chocolat noir pur Venezuela, une mousse au grué de cacao et un biscuit brownie parsemé d'un streusel craquant au chocolat.



HAVANE

10 à 12 PERSONNES - 44.00€
(recette sans FRUITS À COQUE)

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



· MIGNARDISES ·



GRAND PLATEAU

(24 pièces) 36.00€

6 recettes : 4 charlottes aux framboises, 4 choux caramel, 4 tartelettes au citron, 4 entremets infiniment chocolat, 4 entremets plaisir sucré à la noisette, 4 entremets exotique.

PETIT PLATEAU

(12 pièces) 18.00€

6 recettes : 2 charlottes aux framboises, 2 choux caramel, 2 tartelettes au citron, 2 entremets infiniment chocolat, 2 entremets plaisir sucré à la noisette, 2 entremets exotique.

PLATEAU DE MINI ÉCLAIRS



12 pièces - 15.60€

Nos grands éclairs déclinés en mini bouchées : 4 éclairs vanille, 4 éclairs chocolat et 4 éclairs café parsemés de perles craquantes.

H

HAUSHALTER

[P Â Q U E S
2 0 2 5]



Boutique Saint-Nicolas
Jeudi et Samedi - 7h00 | 18h00

Boutique Les Terrasses
Jeudi et Samedi - 9h30 | 19h00

.....

Vendredi, dimanche et lundi de Pâques - Boutiques fermées



· BISCUITS PASCAL ·

Biscuit moelleux agrémenté d'une crème légère.

4 Saveurs : Kirsch, Noisette, Chocolat noir valrhona ou Café
4 PERSONNES - 23.00€ |
6 PERSONNES - 34.50€

· NOUVEAUTÉS ·

SUPRÊME CITRON

FRAISE - (disponible le 4 Avril 2025)

Streussel au citron, Mousse acidulée au citron jaune, insert composé d'un confit de fraises, d'un biscuit aux amandes et d'un crémeux au citron jaune. Décor en chocolat ~100g. 5 PERSONNES - 39.50€



CHOUX CARAMEL

Pâte à choux garnie d'une crème montée caramel et d'un cœur fondant au caramel. 6 PERSONNES - 27.00€



CHARLOTTE FRAISE-

RHUBARBE (recette sans FRUITS À COQUE)

Duo gourmand entre un crémeux rhubarbe, une mousse à la fraise et un confit de fraises; sur un biscuit moelleux façon « biscuit cuillère ». Décor en ganache montée fraise. 4 PERSONNES - 22.00€ | 6 PERSONNES - 33.00€



· TARTES ·

TARTE OU BISCUIT AUX FRUITS ASSORTIS

Fond de pâte sucrée, crème onctueuse à la vanille sertie de fruits frais assortis ou Fond de pâte sucrée, biscuit imbibé au Kirsch, sertie de fruits frais assortis .

• Tarte aux Fruits :

4 PERS. - 22.00€
6 PERS. - 33.00€
8 PERS. - 44.00€

• Biscuit :

4 PERS. - 23.00€
6 PERS. - 34.00€
8 PERS. - 45.00€



TARTE AUX FRAISES OU BISCUIT AUX FRAISES

Fond de pâte sucrée, crème onctueuse à la vanille sertie de fruits frais assortis ou de fraises Gariguettes.

• Tarte :

4 PERS. - 25.00€
6 PERS. - 37.50€
8 PERS. - 50.00€

• Biscuit :

4 PERS. - 23.00€
6 PERS. - 34.00€
8 PERS. - 45.00€



TARTES CUITES

Pommes, rhubarbe, fromage à l'ancienne, poires.

4 PERS. - 14.80€ | 6 PERS. - 22.20€

Rhubarbe meringuée, myrtilles.

4 PERS. - 18.00€ | 6 PERS. - 27.00€

Fromage soufflée. 12 PERS. - 44.40€

· CHOCOLAT ·

TRUFFÉ 3 CHOCOLATS

(recette sans GLUTEN)

4 PERSONNES - 26.00€ |

6 PERSONNES - 39.00€

Célèbre équilibre entre une mousse au chocolat noir 56% de cacao, une mousse au chocolat au lait Bahibé 46% de cacao & une mousse au chocolat blanc Opalys 33%, sur un biscuit moelleux au chocolat.



FORÊT- NOIRE

(recette sans FRUITS À COQUE)

Biscuit moelleux au chocolat, mousse légère au chocolat noir & chantilly au kirsch agrémentée de griottines.

4 PERSONNES

- 23.00€ |

6 PERSONNES

- 34.50€



TIRAMISU

(recette sans FRUITS À COQUE)

Sur un biscuit moelleux parsemé de crumble au café sont dressés un crémeux au goût puissant de café et une crème mascarpone à la vanille Bourbon de Madagascar.

4 PERSONNES - 22.00€ |

6 PERSONNES - 33.00€



· LES FRUITÉES ·

FRAISIER

(disponible le 4 Avril 2025)

Biscuit traditionnel, crème mouseline légère & fraises

Gariguettes ou d'Alsace (selon La période).

Décor pâte d'amande et ganache montée vanille.

4 PERSONNES - 25.00€ |
6 PERSONNES - 37.50€



EXOTIQUE

(recette sans GLUTEN)

Croustillant amande-coco-passion au gianduja, recouvert

d'une mousse vanille Bourbon et agrémenté d'un crémeux

exotique mangue-passion et d'une compotée

exotique ananas-mangue-banane.

4 PERSONNES - 22.00€ |
6 PERSONNES - 33.00€

