

Délices glacés

GLACES PORTATIVES
6.00€-1/2L - 11.00€-1L

VERRINES GLACÉES

4.00€ la verrine

VACHERINS GLACÉS

16.00€ - 4 personnes
24.00€ - 6 personnes
32.00€ - 8 personnes

ENTREMETS GLACÉS

20.00€ - 4 personnes
30.00€ - 6 personnes

**NOMBREUX PARFUMS DISPONIBLES EN LITRE
ET 1/2 LITRE**

VANILLE-FRAISE - Crème glacée vanille et tourbillon de coulis de fraises; **ISPAHAN** - Sorbet Litchi-rose et coulis de framboises; **OASIS** - Sorbet fraise, sorbet citron vert basilic et crumble pistache; **DARK TOUT CHOCOLAT** - Crème glacée infusée aux fèves de cacao, mousse au chocolat glacée, nougatine et biscuit chocolat, coulis au chocolat; **NOUGAT-FRAMBOISE** - Sorbet framboise, nougat glacé, brisure de nougat et coulis de framboises; **EXOTIQUE** - Sorbet exotique (banane, mangue, passion, kiwi), mousse glacée coco et nappage kiwi; **VOSGIENNE** - Crème glacée yaourt, coulis de myrtilles et crumble citron-framboise; **MONTEBELLO** - Mousse glacée fraise, crème glacée pistache, coulis de fraises et guimauves à la fraise.

LE VACHERIN TENDANCE Sur un fond meringué, 3 parfums au choix, agrémentés de chantilly & de langues de meringue.

LE VACHERIN PLOUGASTEL Association traditionnelle entre un sorbet fraise, une crème glacée à la vanille de Madagascar & une meringue.

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



LE FORÊT-NOIRE GLACÉ Biscuit au chocolat associé à une crème glacée au chocolat noir Haushalter 63%, et à un parfait à la vanille & griottines.



LE PLAISIR GLACÉ Sur un fond gourmand aux noisettes sont dressées : une crème glacée marseillaise à la vanille, une crème glacée chocolat-noisettes et une crème glacée caramel au beurre salé, séparées par de fines couches de chocolat noir



DOUCEUR PRINTANIÈRE Biscuit aux amandes associé à la fraîcheur d'une crème glacée à la fraise, une crème glacée banane et à une compotée de rhubarbe.

H

HAUSHALTER

COLLECTION PÂQUES

Délices sucrés & glacés
La finesse & le goût

Boutique Saint Nicolas
43, Rue Saint-Nicolas
67700 Saverne
0388896462

Boutique Grand Rue
66, Grand Rue
67700 Saverne
0388911330

Vendredi Saint, 25 mars : fermé
Samedi 26 mars : 7h00-18h00
Dimanche 27 mars : fermé
Lundi de Pâques : fermé

Vendredi Saint, 25 mars :
7h00-12h30 & 13h30-18h00
Samedi 26 mars : 7h00-18h00
Dimanche 27 mars :
7h00-12h30 et 13h30-18h00
Lundi de Pâques : fermé



NOUVEAUTÉ

Délices sucrés

MINI-BOUCHÉES

1.10€ - MIGNARDISE

1.20€ - MACARON

TRADITIONNELS BISCUITS

18.00€ - 4 personnes

27.00€ - 6 personnes

36.00€ - 8 personnes

TARTES & ENTREMETS AUX FRUITS

18.00€ - 4 personnes

27.00€ - 6 personnes

36.00€ - 8 personnes

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES

Petits entremets, petits biscuits, petites tartelettes, petits éclairs...

LES MACARONS Assortiment de macarons

LE TRADITIONNEL BISCUIT PASCAL

(4 ET 6 PERSONNES)

Composé d'un biscuit moelleux et agrémenté d'une crème légère au kirsch, à la noisette, au chocolat ou au café.

LE BISCUIT AUX FRUITS FRAIS (4,6 ET 8 PERSONNES)

Association traditionnelle entre un fond de pâte sucrée, un biscuit moelleux légèrement imbibé au Kirsch, une onctueuse crème pâtissière à la vanille & des fruits frais.

LE HAVANE (4 ET 6 PERSONNES) 16€ - 24€

Surprenant damier composé de biscuit au chocolat & de biscuit à la vanille, agrémenté d'une mousseline légère à la vanille, délicatement punché au Rhum.



LA TARTE AU CITRON (4 ET 6 PERSONNES)

Sur un fond de pâte sucrée aux amandes, repose un duo crème brûlée et crémeux au citron - accompagnée d'une meringue italienne au citron vert.

LA TARTE AUX FRUITS FRAIS (4, 6 ET 8 PERSONNES)

Sur un fond de pâte sucrée et d'une crème d'amandes sont associées la fraîcheur de fruits assortis & la gourmandise d'une crème diplomate légère à la vanille.

LE FRAISIER (4 ET 6 PERSONNES)

Biscuit joconde associé à une mousseline à la vanille - garni de fraises fraîches et recouvert d'une fine couche de pâte d'amandes.

ENTREMETS « CRÉATION GOURMANDE »

18.00€ - 4 personnes

27.00€ - 6 personnes

ENTREMETS AU CHOCOLAT

18.00€ - 4 personnes

27.00€ - 6 personnes

*INFINIMENT HAUSHALTER

20.00€ - 4 personnes

30.00€ - 6 personnes



LE RHU'BARBIER

Sablé citron vert et pointe de sel sur lequel repose une crème brûlée à la vanille et un crémeux à la rhubarbe.



L'AUDACIEUX

Alliance savoureuse et équilibrée entre une mousse à la mangue épicée (gingembre, coriandre et citron vert), et une mousse à la fraise, sur un biscuit joconde- garni de framboises fraîches.



LE NID D'ABEILLE À NOTRE FAÇON

Sur un fond de kougelhopf délicatement punché au kirsch, repose une compotée de pommes, une mousse mascarpone au miel et de fines couches de nougates.

L'EXOTIQUE

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.

LA FORÊT NOIRE

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

L'OPÉRA

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

LE TRUFFÉ 3 CHOCOLATS

Célèbre équilibre de saveurs entre une mousse au chocolat noir Haushalter 63% de cacao, une mousse au chocolat au lait Jivara 40% de cacao & une mousse au chocolat blanc Opalys 33% de cacao, sur un biscuit moelleux au chocolat noir.

LE GLAMOUR

Association idéale entre un crémeux à la framboise & une mousse au chocolat noir Haushalter sur un biscuit gourmand façon Pim's framboise.

INFINIMENT HAUSHALTER*

Biscuit moelleux au chocolat, parsemé de streusel et recouvert d'un duo crémeux Kalamansi et une mousse au chocolat noir Haushalter.