

HAUSHALTER

Boutiques Haushalter

66 Grand'Rue - 67700 Saverne - 03 88 91 13 30
43 rue Saint-Nicolas - 67700 Saverne - 03 88 89 64 62
www.patisserie-haushalter.com

Derniers délais de commande

Noël, le mardi 20 décembre à 19 h
St Sylvestre, mercredi 28 décembre à 19 h

Les commandes devront être retirées dans la boutique désignée lors de la commande.
Aucune modification ou annulation de commande ne pourra être enregistrée au-delà des dates ci-dessus
(par téléphone, par fax, par e-mail, par internet ou dans nos magasins).

HORAIRES D'OUVERTURE

Boutique Saint-Nicolas

23 Décembre 6h00 - 19h00

24 Décembre 7h00 - 15h00

25 Décembre et 26 Décembre boutique fermée

27 Décembre 6h00 - 19h00

28 Décembre 6h00 - 19h00

29 Décembre 6h00 - 19h00

30 Décembre 6h00 - 19h00

31 Décembre 7h00 - 15h00

1er Janvier boutique fermée

Boutique Grand'Rue

23 Décembre 7h00 - 19h00

24 Décembre 7h00 - 16h00

25 Décembre et 26 Décembre boutique fermée

27 Décembre 7h00 - 19h00

28 Décembre 7h00 - 19h00

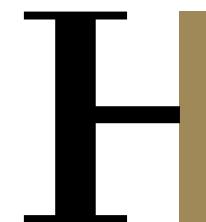
29 Décembre 7h00 - 19h00

30 Décembre 7h00 - 19h00

31 Décembre 7h00 - 16h00

1er Janvier boutique fermée

Carte de Noël



HAUSHALTER

Palette de saveurs

& Fêtes 2017

ÉDITO

Pour célébrer en douceur les fêtes de fin d'année, la maison Haushalter vous propose de passer ce moment de féerie à vos côtés...

Après quelques mois de recherches, d'imagination, et de créations, toute l'équipe Haushalter à le plaisir de vous présenter sa nouvelle collection de Noël, salées et sucrées. Des produits d'exception pour un pur moment de délectation et de convivialité. Joyeuses Fêtes à tous.

L'équipe Haushalter



PLAISIRS SALÉS

COMPOSEZ VOS PLATEAUX
SUR MESURE :
10 PIÈCES MINIMUM PAR SORTE

NOS MINI-BOUCHÉES PRESTIGE, AU FOIE GRAS DE CANARD MAISON

NAVETTE AU FOIE GRAS

2.00€

Boule briochée, compotée d'oignons au miel et vinaigre balsamique & son médaillon de Foie Gras de canard au Porto

DUOMO

2.20€

Dôme de pain d'épices moelleux & son médaillon de Foie Gras au Porto

SAVOURIN

2.50€

Fond croustillant aux fruits secs et confits & mousse délicate au Foie Gras de canard au Porto

NOS MINI-BOUCHÉES COCKTAIL

TRADITIONNELS MINI-SILZERS GARNIS & ASSORTIS

1.00€

CANAPÉS ASSORTIS

(au pain de mie maison)

1.10€

NAVETTE AU SAUMON

1.45€

Boule briochée & sa tranche de filet de saumon mariné.

MINI-PÂTÉS EN CROÛTE

1.00€

- Mini pâté en croûte à la dinde & aux petits légumes.
- Mini pâté en croûte à la viande de porc marinée.

LÉGUMES FARCIS

1.25€

- Tomate cerise & thon.
- Pomme de terre au fromage frais & aux 4 poivres.
- Concombre et tsatsikis maison

CHIFFONADES

(pain aux céréales)

1.25€

- Saumon fumé & crème raifort.
- Fromage blanc à l'ail et aux fines herbes & jambon forêt noire.
- Chèvre frais & tomate confite

MINI-WRAPPS

(galette de blé et de maïs)

1.10€

- Fromage blanc aux herbes aromatiques & jambon blanc.
- Guacamole & saumon fumé.
- Fromage frais à l'ail et aux fines herbes & jambon forêt noire.

MINI-BAGELS ALSACIENS

1.25€

- Fromage frais au citron à l'aneth & aux noisettes torrifiées, saumon fumé.
- Fromage de chèvre et poivrons caramélisés au vinaigre balsamique.
- Thon & câpres.
- Fromage blanc à la ciboulette & aux noix, émincé de jambon forêt noire.

PLAISIRS SALÉS

NOS BURGERS

MINI-BURGERS À LA VIANDE

1.75€

- Steak de boeuf, fondue d'oignons & concombre.
- Steak de veau, confiture de figues, mousse de foie & tomate.
- Steak de dinde, tomate confite, petits légumes & gruyère.

MINI-BURGERS VÉGÉTARIEN

1.75€

- Steak végétarien (tofu, épinards et ail), et légumes assortis.

NOS AMUSE-BOUCHES CHAUDS

MINI-TARTELETTES

le kg 40.00€

- Quiche lorraine, quiche au saumon, tarte flambée, pizza, tarte à l'oignon.

FEUILLETÉS SALÉS

le kg 40.00€

- Croissants fourrés assortis.

QUICHES

3.00€ - 13€ le kg

- pour 1 personne et 4 ou 6 personnes (4 personnes : environ 11.00€)

- Quiche Lorraine.
- Quiche Jambon-Poireaux.
- Quiche Paysanne.
- Quiche Chèvre-Brocolis-Lardons.

NOS CLASSIQUES

KOUGELHOPF SURPRISE

30.00€

- pour 6 à 8 personnes (environ 40 sandwiches)

BRIOCHEs SURPRISES

30.00€

- pour 6 à 8 personnes (environ 48 sandwiches), crabe ou saumon fumé.

PAINS SURPRISES TRADITIONNELS OU AUX NOIX

- Garni de jambon cuit, jambon cru, mousse de chèvre, rosette, de mousse de foie, fromage aux 4 poivres et de saumon fumé.

23.00€ pour 6 personnes (environ 25 sandwiches)

45.00€ pour 12 personnes (environ 55 sandwiches)

BRETZEL FOURRÉ

45.00€ pour 10 personnes (environ 70 sandwiches)

- Garni de jambon cuit, de mousse de foie, de fromage aux 4 poivres et de saumon fumé.

NOUVEAUTÉS

NOS PÂTISSERIES SALÉES

LES CROUSTILLES

1.30€

- Sur un fond feuilleté croustillant
- Crémeux d'avocat & carpaccio de crevettes poêlées au soja
- Brunoise de tomates, bavaroise de mozzarella & pétale de chorizo
- crémeux au munster

ENTREMETS SALÉS

1.75€

- Dôme crémeux au saumon fumé - pain de mie maison à l'ail et aux fines herbes
- Dôme crémeux aux giroles - pain de mie maison à l'ail et aux fines herbes
- Savarin salé au magret de canard et crémeux au Foie-Gras

- Quiche Océane.
- Quiche Thon-Tomates-Champignons.
- Quiche Italienne.
- Quiche Trois Fromages.

TOURTES

TOURTE DE NOËL

5.75€ - 23.00€ pour 1 et 4 personnes

- Filet de canard mariné au porto, épices de Noël & Foie Gras de canard maison au Porto.

TOURTE GIBIER

5.75€ - 23.00€ pour 1 et 4 personnes

- Épaule et gigot de biche marinés au vin rouge & mélange forestier.

TOURTE À LA DINDE ET AUX PETITS LÉGUMES

4.20€ - 16.80€ pour 1 et 4 personnes

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

TOURTE LORRAINE

4.20€ - 16.80€ pour 1 et 4 personnes

- Viande de porc marinée au vin blanc, champignons.

JAMBON EN CROÛTE

prix au kg 16.50€

- pour environ 4 personnes

TOURTE NAPOLI

4.20€ - 16.80€

- pour 1 et 4 personnes

- Jambon blanc, sauce tomate maison et épinards à la crème»



FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

14.40€ AU PORTO les 130 gr

Origine France 100%.

PLAISIRS SUCRÉS

PLAISIRS SUCRÉS

NOS BÛCHES « CRÉATION GOURMANDE » pour 4 et 6 personnes

BÛCHE TIRAMISU **NOUVEAUTÉS** 20.00€-30.00€

(recette sans fruits à coques)
Traduction de ce mets italien incontournable en une bûche légère, onctueuse et croquante ; Sur un biscuit moelleux parsemé de crumble au café sont dressés un crémeux au goût puissant de café et une crème mascarpone.

BÛCHE CHARLOTTE AUX FRAMBOISES 20.00€-30.00€

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

BÛCHE LACTÉE ÉPICÉE 20.00€-30.00€

(recette sans fruits à coques - sauf décor)
Alliance surprenante entre une compotée de mangues aux épices de Noël, un caramel fleur de sel & une mousse au chocolat noir Haushalter 63% ; sur un biscuit moelleux aux épices de Noël.

BÛCHE NATIVITÉ 20.00€-30.00€

Duo gourmand entre une mousse légère au marron et une gelée de figues ; sur un fond sablé « shortbread » et un biscuit aux amandes.

BÛCHE MUST 20.00€-30.00€

Saveurs fruitées et acidulées d'un crémeux à l'orange & d'une compotée à l'orange, alliées à une mousse au chocolat noir Haushalter, au craquant d'un pralin et à un biscuit moelleux au chocolat.

TOUT UN POÈME DE NOËL (5 parts de bûche) 25.00€

Assortiment de nos bûches « création gourmande ».

BÛCHE PAPILLOTE 20.00€-30.00€ *(recette sans gluten)*

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

BÛCHE PÉRUVIENNE 20.00€-30.00€

Association gourmande entre un crémeux au chocolat noir Haushalter, une crème mascarpone à la vanille de madagascar & un gianduja ; sur un biscuit moelleux au chocolat-amande, parsemé de perles craquantes.

NOS BÛCHES TRADITIONNELLES ET LE CALENDRIER DE NOUVEL AN (Calendrier disponible uniquement le 31.12.2014) pour 4 et 6 personnes 18.00€-27.00€

- Biscuit moelleux agrémenté d'une crème légère : au Kirsch, à la noisette, au chocolat ou au café ou
- Biscuit moelleux agrémenté d'une crème pâtissière à la vanille ou à la vanille et au Kirsch, recouverte de pâte d'amande.



PLAISIRS SUCRÉS

NOS ENTREMETS

pour 4 et 6 personnes

CIPRALIN

18.00€-27.00€

Financier moelleux aux amandes et fond croustillant au praliné amandes et noisettes, alliés à un crémeux acidulé au citron et une mousse délicate au praliné noisettes et chocolat au lait

NOUVEAUTÉ

L'EXOTIQUE

18.00€-27.00€ (Recette sans gluten)

Croustillant amande-coco-passion au gianduja, recouvert d'une mousse à la vanille de Madagascar et agrémenté d'un crémeux exotique mangue-passion & d'une compotée exotique ananas-mangue-banane.

GLAMOUR

18.00€-27.00€

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

TRUFFÉ 3 CHOCOLATS

18.00€-27.00€

(Recette sans gluten)

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

TENDRESSE

18.00€-27.00€

(Recette sans gluten)

La finesse d'une mousse au thé Earl-Grey alliée à une mousse au chocolat au lait Bahibé, à la fois puissante et lactée, soutenues par un confit d'orange ; sur un biscuit moelleux au chocolat.

OPERA

18.00€-27.00€

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

HAVANE

16.00€-24.00€

(Recette sans fruits à coques)

Surprenante association de biscuits au chocolat & de biscuits à la vanille, agrémentés d'une mousseline légère à la vanille, délicatement punché au rhum.

FORÊT-NOIRE

18.00€-27.00€

(Recette sans fruits à coques)

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

INFINIMENT HAUSHALTER

20.00€-30.00€

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



NOS MINI-BOUCHÉES SUCRÉES

ASSORTIMENT DE MINI-BOUCHÉES SUCRÉES

1.10€ pièce

Mousses & crémeux aux fruits, mousses & crémeux aux chocolats, tartelettes, éclairs, millefeuilles...

LES MACARONS

1.20€ pièce

Assortiment de macarons présentés sur plateau.



PLAISIRS GLACÉS

PLAISIRS GLACÉS

NOS SORBETS PLEIN FRUIT ET CRÈMES GLACÉES PORTATIVES

Disponibles en 1/2 litre et litre
6.00€-11.00€

CRÈMES GLACÉES

Banane, café, cannelle, caramel au beurre salé, chocolat noir Haushalter 63%, mascarpone marbrée à la compotée d'oranges, noix de coco, pain d'épices, pistache, praliné amandes & noisettes, vanille bourbon, violette, yaourt coulis de myrtilles.

SORBETS PLEIN FRUIT

Citron, exotique (banane, mangue, passion, kiwi), framboise, fruit de la passion, fruits rouges, Ispahan (rose, litchi, framboise), mandarine, mangue-banane, oasis (citron vert, basilic, fraise), pêche des vignes, poire.

NOS GOURMANDISES GLACÉES

Pour 1 personne

MANDARINE GIVRÉE

4.00€ (Recette sans gluten et sans fruits à coques)

VERRINE VANILLE-FRAISE

4.00€ (Recette sans gluten et sans fruits à coques)

Crème glacée vanille et coulis de fraise.

VERRINE ISPAHAN

4.00€ (Recette sans gluten et sans fruits à coques)

Sorbet plein fruit litchi/rose et coulis de framboise.

VERRINE OASIS

4.00€

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

VERRINE DARK TOUT CHOCOLAT

4.00€

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

VERRINE NOUGAT-FRAMBOISE

4.00€ (Recette sans gluten)

Sorbet plein fruit framboise, nougat glacé, brisure de nougat et coulis de framboises.

VERRINE EXOTIQUE

4.00€ (Recette sans gluten)

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

VERRINE VOSGIENNE

4.00€

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

VERRINE MONTEBELLO

4.00€ (Recette sans gluten et sans fruits à coques)

Mousse glacée fraise, crème glacée pistache, coulis de fraises et guimauves à la fraise.



PLAISIRS GLACÉS

NOS BÛCHES & ENTREMETS GLACÉS

BÛCHE MACCHIATO **NOUVEAUTÉ**

20.00€-30.00€

(Recette sans gluten)

Association gourmande entre une crème glacée au café, une crème glacée à la vanille de Madagascar, un caramel fondant à la vanille et noix de pécan torréfiées & une meringue aux amandes.

BÛCHE TRIO DES ÎLES

20.00€-30.00€

(Recette sans gluten)

Combinaison exotique entre une crème glacée noix de coco, une mousse glacée au citron vert et zestes de citron vert, une compotée mangue & fruit de la passion - sur une dacquoise à la noix de coco et aux amandes.

ENVOÛTEMENT

20.00€-30.00€

L'intensité d'une crème glacée au chocolat noir Haushalter 63% aux perles craquantes, mariée à une onctueuse crème glacée mascarpone marbrée à l'orange, sur un biscuit façon pim's orange - nappé de chocolat noir Haushalter 63% aux éclats d'amandes et de noisettes.

BÛCHE DÉLICE D'ALSACE

20.00€-30.00€

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

BÛCHE PLOUGASTEL

16.00€-24.00€

(Recette sans gluten)

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

VACHERIN SURPRISE

16.00€-24.00€-32.00€

pour 4, 6 et 8 personnes

(Recette sans gluten)

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

