

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 TRUFFÉ GLACÉ - Biscuit au chocolat associé à une crème glacée au chocolat noir Haushalter 63%, une crème glacée au chocolat blanc caramélisé, une mousse glacée au chocolat au lait et une nougatine au chocolat.

LE PLAISIR FRUITÉ - Sur un fond gourmand aux noisettes et sont dressées une crème glacée mascarpone à la vanille, un sorbet framboise et un sorbet abricot, séparées par de fines couches de chocolat noir.

LA BANDE FESTIVE - Sur une dacquoise aux amandes Sont associés une crème glacée à la noix de coco, une mousse glacée au citron vert, un sorbet mangue et framboise.

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, 14 avril : fermé
Samedi 15 avril : 7h00-18h00
Dimanche 16 avril : fermé
Lundi de Pâques : fermé

Vendredi Saint, 14 avril :
7h00-12h30 & 13h30-18h00
Samedi 15 avril : 7h00-18h00
Dimanche 16 avril :
7h00-12h30 et 13h30-18h00
Lundi de Pâques : fermé

Délices sucrés

MINI-BOUCHÉES

1.10€ - MIGNARDISE
1.20€ - MACARON

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)

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

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

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

MILLE FEUILLE AUX FRUITS (4 ET 6 PERSONNES)

Feuilletage au beurre caramélisé garni d'une crème diplomate légère à la vanille et assorti de fruits frais.

L'EXOTIQUE (4 ET 6 PERSONNES) (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 composée exotique ananas-mangue-banane.

CALAMONDIN (4 ET 6 PERSONNES)

Sablé breton à la pointe de sel, sertit d'une mousse kalamansi et d'un crémeux cassis.

TRADITIONNELS BISCUITS

18.00€ - 4 personnes
27.00€ - 6 personnes
36.00€ - 8 personnes

TARTES & ENTREMETS AUX FRUITS FRAIS

18.00€ - 4 personnes
27.00€ - 6 personnes
36.00€ - 8 personnes

ENTREMETS « CRÉATION GOURMANDE »

ENTREMETS « CRÉATION GOURMANDE »

18.00€ - 4 personnes
22.50€ - 5 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

CARAMÉLISIME, LA GOURMANDISE DE PÂQUES

(5 PERSONNES - TAILLE UNIQUE - BISCUIT EN FORME DE CLOCHE)

Biscuit pain de Gênes parsemé de noix de pécan, caramel fondant, biscuit moelleux aux amandes et mousse légère à la vanille de Madagascar; recouvert de nougatine craquante.

LE FRAISE-RHUBARBE (4 ET 6 PERSONNES)

Biscuit aux amandes parsemé de streussel craquant, crémeux fruité à la rhubarbe et mousse à la fraise—glaçage acidulé à la fraise et fraise des bois.

LA CHARLOTTE AUX FRAMBOISES (4 ET 6 PERSONNES)

(recette sans FRUITS À COQUE)

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

L'ENTREMETS FAÇON TIRAMISU (4 ET 6 PERSONNES)

(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.

LA FORÊT NOIRE

Biscuit moelleux au chocolat, mousse légère au chocolat noir Haushalter 63% & 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 (recette sans GLUTEN)

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%, sur un biscuit moelleux au chocolat.

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.