

# H

## 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](http://www.patisserie-haushalter.com)

### Derniers délais de commande

**Noël**, le jeudi 21 décembre à 19 h  
**St Sylvestre**, le vendredi 29 décembre à 19 h

Vos produits commandés devront être retirés dans la boutique désignée lors de la commande.  
Aucune modification ou annulation de commande ne pourra être enregistrée au-delà des dates ci-dessus  
Commande en boutique ou par téléphone – **les commandes par mail ne sont pas acceptées.**

### HORAIRES D'OUVERTURE

#### Boutique Saint-Nicolas

23 Décembre 7h00 - 18h00  
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 7h00 - 18h00  
31 Décembre 7h00 - 15h00  
1<sup>er</sup> Janvier boutique fermée

#### Boutique Grand'Rue

23 Décembre 7h00 - 18h00  
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 - 18h00  
31 Décembre 7h00 - 16h00  
1<sup>er</sup> Janvier boutique fermée

### DÈS JANVIER 2018 ...

LA GALETTE DU CŒUR,  
100% SAVERNOISE

La pâtisserie Haushalter s'associe à l'AAPEI, organisme de soutien et de services aux personnes handicapées à Saverne, pour vous présenter une galette des Rois 100% Savernoise : Pâte feuilletée, confit d'orange et mousse au chocolat noir – renfermant une fève « LA LICORNE » spécialement conçue par les personnes handicapées de l'AAPEI de Saverne

Pour chaque galette achetée, 3.00€ seront reversés à l'AAPEI.

Carte de Noël

# H

## HAUSHALTER

Palette de saveurs

& Fêtes 2018

# 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

# PLAISIRS SALÉS

## 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

2.00€

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

COMPOSEZ VOS PLATEAUX  
SUR MESURE :  
le 23,24,30 et 31 décembre  
uniquement

### DÉLICATESSE

2.50€

Fond sablé, mousse légère au Foie Gras & Porto, compotée de figues et d'oignons

NOUVEAUTÉ

## NOS MINI-BOUCHÉES COCKTAIL

### TRADITIONNELS MINI-SILZERS GARNIS & ASSORTIS

1.00€

### CANAPÉS ASSORTIS

(au pain de mie maison)

1.10€

### NAVETTES AU SAUMON

1.45€

Boule briochée & sa tranche de filet de saumon mariné

### MINI-PÂTÉS EN CROÛTE

1.00€

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

### CHIFFONADES

(pain aux céréales)

1.25€

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

NOUVEAUTÉ

- Houmous & magret de canard

### MINI-WRAPS

(galette de blé et de maïs)

1.10€

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

NOUVEAUTÉ

- Houmous, magret de canard, oignons caramélisés, roquette

### MINI-BAGELS ALSACIENS

1.25€

- Fromage frais au citron à l'aneth & aux noisettes torréfiées, 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

## 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)

## NOS AMUSE-BOUCHES CHAUDS

### MINI-TARTELETTES **NOUVELLE RECETTE** le kg 40.00€

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

### FEUILLETÉS SALÉS le kg 40.00€

- croissants fourrés assortis
- bâtonnet au gruyère et bâtonnets façon tarte flambée

## NOS GRANDES PIÈCES À PARTAGER

### KOUGELHOPF FORÊT-NOIRE 30.00€ pour 6 à 8 personnes (environ 40 sandwiches), Kougelhopf garni de jambon forêt-noire et de fromage blanc à l'ail et à la ciboulette

### BRIOCHE GARNIE AU CRABE 30.00€ pour 6 à 8 personnes (environ 48 sandwiches)

## PAINS SURPRISES TRADITIONNELS OU AUX NOIX

**23.00€** pour 6 personnes (environ 25 sandwiches)  
**45.00€** pour 12 personnes (environ 55 sandwiches)  
Garni de jambon cuit, jambon cru, mousse de chèvre, rosette, de mousse de foie, fromage aux 4 poivres et de saumon fumé

### 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

### BRIOCHE SUÉDOISE

**38,50€** (32 parts)  
Pain suédois garni de petits sandwiches :  
Jambon Forêt-Noire, 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

## NOUVEAUTÉS

### LES BRIOCHÉS

**1.30€**  
Sur un fond de brioche toastée

- Crémeux au munster, chips de lardon
- Fondue de poireaux et saint jacques poêlées
- Houmous, magret de canard et poire caramélisée

## TOURTES

### TOURTE DE CANARD AU FOIE GRAS

**6.60€** 1 personne  
**30.00€** au kg 4 à 6 personnes  
Filet de canard mariné au porto, épices de Noël & Foie Gras de canard maison au Porto

### TOURTE DE NOËL

**6.60€** 1 personne  
**30.00€** au kg 4 à 6 personnes  
Épaule et gigot de biche marinés au vin rouge & mélange forestier

### TOURTE LORRAINE

**4,20€** 1 personne  
**19,00€** au kg 4 à 6 personnes  
Viande de porc marinée au vin blanc, champignons

### TOURTE À LA DINDE ET AUX PETITS LÉGUMES

**4,20€** 1 personne  
**19,00€** au kg 4 à 6 personnes  
Filet de dinde mariné au vin blanc, carottes, courgettes, céleri

## NOUVEAUTÉ

### TOURTE AUX POISSONS

**26.00€** au kg 4 à 6 personnes  
Sandre frais et farce au colin, échalotes & vin blanc

### JAMBON EN CROÛTE

prix au kg **16.50€**  
pour 4 ou 6 personnes



## FOIE GRAS

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU PORTO** **18.80€** les 130 gr  
Origine France 100%.



# PLAISIRS SUCRÉS

## PLAISIRS SUCRÉS

### NOS BÛCHES « CRÉATION GOURMANDE »

**pour 5 personnes**

#### BÛCHE ULTIME 25.00€

**NOUVEAUTÉS**

La finesse et l'équilibre des saveurs entre la cannelle, la poire et le chocolat. Biscuit brownie intensément chocolat parsemé de streussel au cacao et recouvert d'un crémeux à la cannelle, d'une compotée de poires et d'un chantilly à la cannelle.

#### BÛCHE RÉVÉLATION 25.00€

*(recette sans fruits à coque)*  
Alliance exquise entre le caramel et les fruits exotiques : Biscuit moelleux, bavaroise intense au caramel, confit au fruit de la passion, crémeux exotique & ananas poêlés.

#### BÛCHE NATIVIDAD 25.00€

Biscuit chocolat & croustillant aux graines de courges et de tournesol torréfiées, associés à une gelée de mandarines, un crémeux infiniment mandarine et une mousse au chocolat noir intense Tainori Grand Cru de Terroir Pur République Dominicaine.

#### BÛCHE CHARLOTTE FRAMBOISES 25.00€

*(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 ».

#### BÛCHE TIRAMISU 25.00€

*(recette sans fruits à coque)*  
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 à la vanille Bourbon.

#### TOUT UN POÈME DE NOËL

(5 parts de bûche) 25.00€  
Assortiment de nos bûches « création gourmande ».

#### BÛCHE PAPILLOTE

25.00€ *(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 25.00€

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

**pour 5 personnes**

22.50€

- 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.

### L'HORLOGE DE NOUVEL AN

**pour 4 et 6 personnes**

18.00€ - 27.00€

*(Horloge disponible uniquement le 31.12.2017)*  
Retrouvez les mêmes recettes de bûches traditionnelles en horloge de nouvel an pour votre réveillon.



# PLAISIRS SUCRÉS

## NOS ENTREMETS pour 4 et 6 personnes

### VOLUPTÉ NOUVEAUTÉ

20.00€-30.00€

Biscuit moelleux à la framboise, agrémenté d'une mousse litchi délicate et d'une compotée infiniment framboise & litchi

### 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

### L'EXOTIQUE

18.00€-27.00€

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 (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 noir et aux amandes

### HAVANE

40.00€ 10 à 12 personnes

(recette sans fruits à coque)

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

### 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 Grand Cru de Terroir Pur République Dominicaine, à la fois puissante et lactée, soutenues par un confit d'orange - sur un biscuit moelleux au chocolat

### OPÉRA

18.00€-27.00€

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

### FORÊT-NOIRE

18.00€-27.00€

(recette sans fruits à coque)

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



## 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

Recette sans gluten

(sauf le macaron plaisir)

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, 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, fraise, 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 personnes

### MANDARINE GIVRÉE

4.00€ (recette sans gluten et sans fruits à coque)

### VERRINE VANILLE-FRAISE

4.00€ (recette sans gluten et sans fruits à coque)

Crème glacée vanille et coulis de fraises

### VERRINE ISPAHAN

4.00€ (recette sans gluten et sans fruits à coque)

Sorbet plein fruit litchi/rose et coulis de framboises



### 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 MONTEBELLO

4.00€ (recette sans gluten et sans fruits à coque)

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

### 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

### NOUVEAUTÉ

### VERRINE CHOCO-ORANGE

4.00€ (recette sans fruits à coque)

Glace au chocolat noir intense Araguani 72% de cacao, crème glacée mascarpone marbrée à la compotée d'oranges, perles craquantes au chocolat noir et guimauve au chocolat

# PLAISIRS GLACÉS

## NOS BÛCHES GLACÉES

pour 6 personnes

### BÛCHE POUCHKINE **NOUVEAUTÉ**

30.00€

(recette sans gluten)

Le rouge sous toutes ses coutures : Sorbet plein fruit à la pêche des vignes, mousse glacée à la framboise, et cœur meringué au cassis – sur un biscuit moelleux aux amandes

### BÛCHE MONT-BLANC

30.00€

(recette sans gluten)

Bûche glacée façon torche aux marrons alliant un cœur meringué et un parfait aux marrons, recouvert d'une délicate crème glacée mascarpone à la vanille de Madagascar - sur une dacquoise aux amandes

### BÛCHE MACCHIATO

24.00€

(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 - sur une meringue aux amandes

### BÛCHE DÉLICE D'ALSACE

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

24.00€

(recette sans gluten)

Association traditionnelle entre un sorbet plein fruit à la fraise et une crème glacée à la vanille de Madagascar - sur 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

