

# Délices glacés

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 PLOUGASTEL

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

## VACHERIN CHOCO-VANILLE

Association gourmande entre une crème glacée à la vanille de Madagascar et une crème glacée au chocolat noir pur Venezuela, sur une meringue craquante.

## LE VACHERIN SURPRISE (recette sans GLUTEN)

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

## VACHERIN POUCHKINE

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. **LE PLAISIR FRUITÉ** - Sur un fond gourmand aux noisettes 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, 30 mars : fermé  
Samedi 31 mars : 7h00-18h00  
Dimanche 1er avril : fermé  
Lundi de Pâques : fermé

Vendredi Saint, 30 mars :  
7h00-12h30 & 13h30-18h00  
Samedi 31 mars : 7h00-18h00  
Dimanche 1er avril :  
7h00-12h30 et 13h30-18h00  
Lundi de Pâques : fermé

## GLACES PORTATIVES

6.00€-1/2L - 11.00€-1L

## VERRINES GLACÉES

4.00€ la verrine

## VACHERINS GLACÉS

2 parfums

20.00€ - 4 personnes

30.00€ - 6 personnes

40.00€ - 8 personnes

## VACHERINS GLACÉS

3 parfums

24.00€ - 4 personnes

36.00€ - 6 personnes

48.00€ - 8 personnes

## ENTREMETS GLACÉS

24.00€ - 4 personnes

36.00€ - 6 personnes

## NOUVEAUTÉ

### MINI-BOUCHÉES

1.10€ - MIGNARDISE  
1.20€ - MACARON

### TRADITIONNELS BISCUITS

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

**\*LE HAVANE**  
40.00€

### TARTES & ENTREMETS AUX FRUITS FRAIS

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

### ENTREMETS « CRÉATION GOURMANDE »

# Délices sucrés

#### 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** (10 À 12 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.

**TARTE PRINTANIÈRE** (4 ET 6 PERSONNES)

Sur un fond de pâte sucrée sont dressés une crème d'amandes, une mousse légère à l'ananas et une salsa de fruits exotiques et de fraises.

**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 compotée exotique ananas-mangue-banane.

**VOLUPTÉ** (4 ET 6 PERSONNES)

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

### ENTREMETS « CRÉATION GOURMANDE »

18.00€ - 4 personnes

27.00€ - 6 personnes

**\*SÉDUCTION  
PISTACHE - ABRICOT  
et \*DOUCEUR  
D'ALSACE**

20.00€ - 4 personnes

30.00€ - 6 personnes

### ENTREMETS AU CHOCOLAT

18.00€ - 4 personnes

27.00€ - 6 personnes

**\*INFINIMENT  
CHOCOLAT**

20.00€ - 4 personnes

30.00€ - 6 personnes

**\*SÉDUCTION PISTACHE - ABRICOT** (4 ET 6 PERSONNES)

Fond croustillant chocolat aux amandes et aux pistaches, associé à un crémeux intense à la pistache et à une mousse délicate à l'abricot.

**\*DOUCEUR D'ALSACE** (4 ET 6 PERSONNES)

Biscuit cuillère et croustillant aux amandes associés à une compotée fondante de fraises, rhubarbe et pommes ; mousse intense à la fraise & salsa de fraises.

**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** (4 ET 6 PERSONNES)

Biscuit moelleux au chocolat, mousse légère au chocolat noir Haushalter 63% & chantilly au kirsch agrémentées de griottines.

**L'OPÉRA** (4 ET 6 PERSONNES)

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

**LE TRUFFÉ 3 CHOCOLATS** (4 ET 6 PERSONNES)

*(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** (4 ET 6 PERSONNES)

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

**\*INFINIMENT CHOCOLAT** (4 ET 6 PERSONNES)

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