AGENDA

DIMANCHE 2 DECÉMBRE 2018,
DÉGUSTATION
DE NOS NOUVEAUTÉS
DE 14H00 À 18h00
43 RUE SAINT NICOLAS - SAVERNE

DU 23 NOVEMBRE AU 30 DÉCEMBRE 2018
RETROUVEZ-NOUS
SUR LE MARCHÉ
DES DÉLICES DE NOËL
À STRASBOURG
TERRASSE DU PALAIS DES ROHAN

DERNIERS DÉLAIS DE COMMANDE

Noël, le jeudi 20 décembre à 19 h
St Sylvestre, le vendredi 28 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 ou sur notre site internet ne sont pas acceptées.

HORAIRES D'OUVERTURE DE NOS BOUTIQUES

Boutique Saint-Nicolas

23 Décembre 7h00 - 18h00
24 Décembre 7h00 - 15h00
25 Décembre et 26 Décembre
boutique fermée
27 Décembre 6h30 - 19h00
28 Décembre 6h30 - 19h00
29 Décembre 7h00 - 18h00
30 Décembre 7h00 - 18h00
31 Décembre 7h00 - 15h00
1er Janvier boutique fermée

43 rue Saint-Nicolas
67700 Saverne
03 88 89 64 62

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 - 18h00
30 Décembre 7h00 - 18h00
31 Décembre 7h00 - 16h00
1er Janvier boutique fermée

66 Grand'Rue
67700 Saverne
03 88 91 13 30

Boutique Les Terrasses de la Sarre

23 Décembre 11h00 - 18h00
24 Décembre 9h00 - 16h00
25 Décembre et 26 Décembre
boutique fermée
27 Décembre 9h30 - 19h00
28 Décembre 9h30 - 19h00
29 Décembre 9h00 - 19h00
30 Décembre boutique fermée
31 Décembre 9h00 - 16h00
1er Janvier boutique fermée

Rue des Terrasses
ZA Les Terrasses de la Sarre
57400 Sarrebourg

www.patisserie-haushalter.com

Impression : Art'Ere - 03 88 19 62 19

HAUSHALTER

Palette **de saveurs**

NOËL 2018

SOMMAIRE

ÉDITO – SOMMAIRE – NEWS
Page 2

BOUCHÈES APÉRITIVES & TRAITEUR
Page 3|4|5

BÛCHES DE NOËL
Page 6|7

ENTREMETS DE NOËL ET NOUVEL AN
Page 8

BÛCHES GLACÈES
Page 9|10

POTS DE GLACES ET VERRINES GLACÈES
Page 11

AGENDA - HORAIRES - DÉLAIS DE COMMANDE
Page 12

ÉDITO

Le soir de Noël, dans un cocon chaleureux et soigné où trône un sapin orné de lumières scintillantes et parsemé de généreux présents, les « tchins » se font retentir et la soirée débute autour de mise en bouches alléchantes et raffinées. Sur la table soigneusement décorée, des mets délicats préparés avec cœur. En fin de repas, une touche gourmande au caractère fin et voluptueux ;
La Maison Haushalter s'occupe de vos apéritifs et vos desserts, vous laissant savourer ces moments de partage et de convivialité.

Pour faire de ces fêtes un moment exceptionnel, nos brigades s'activent depuis quelques mois en coulisses pour signer des nouveautés et se réinventer.
Le maître mot étant de surprendre grâce aux choix des matières nobles sélectionnées et des alliances subtiles proposées…
La gourmandise étant un point d'honneur, la Maison Haushalter a choisi pour l'occasion, d'habiller ses bûches de Noël d'une robe brillante et sobre, rehaussées d'un décor épuré et chaleureux, à l'image de ses valeurs.

Eric Haushalter ne saurait vous faire vivre ces moments de délectation sans sa brigade de talents !
C'est ainsi, que toute l'équipe de La Maison Haushalter vous souhaite de chaleureuses fêtes de fin d'année.

NEWS

LA TROISIÈME BOUTIQUE HAUSHALTER OUVRE SES PORTES

C'est dans le centre commercial des Terrasses de la Sarre, situé à Sarrebourg, qu'une troisième boutique Haushalter ouvrira ses portes pour cette fin d'année 2018. Nous y proposerons une partie de nos produits, achalandés fraîchement chaque matin.
Rendez-vous prochainement pour nous découvrir.

BOUCHÉES APÉRITIVES

LES CANAPÉS PRESTIGES 1.50€

Sur fond de pain aux céréales

- Filet de saumon mariné à l'aneth et citron vert, crémeux au fromage frais, raifort & noisettes torréfiées
- Crémeux au foie gras & compotée d'ananas et mangues
- Crémeux à la patate douce et filet de magret de canard, groseilles & framboises
- Crémeux à la tomme de chèvre, noix & oignons confits

BOUCHÉES APÉRITIVES

NOS MINI-BOUCHÉES COCKTAIL

TRADITIONNELS MINI-SILZERS GARNIS & ASSORTIS 1.20€

MINI-PÂTÉS EN CROÛTE 1.20€
- Mini pâté en croûte à la dinde & aux petits légumes
- Mini pâté en croûte à la viande de porc marinée

TRADITIONNELS CANAPÉS ASSORTIS
(au pain de mie maison) 1.30€

NAVETTES AU SAUMON 1.45€
Boule briochée & sa tranche de filet de saumon mariné

NAVETTES AU FOIE GRAS 2.00€
Boule briochée, compotée d'oignons au miel et vinaigre balsamique & son médaillon de Foie Gras de canard au Porto

CHIFFONADES
(pain aux céréales) 1.30€
- Saumon fumé & crème raifort
- Fromage blanc à l'ail et aux fines herbes & jambon forêt noire

MINI-WRAPS
(galette de blé et de maïs) 1.30€
- Houmous, magret de canard, oignons caramélisé, roquette
- Guacamole & saumon fumé
- Fromage frais à l'ail et aux fines herbes & jambon forêt noire

MINI-BAGELS ALSACIENS 1.30€
- 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

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 VÉGÉTARIENS 1.75€
- Steak végétarien (tofu, épinards et ail)

NOUVEAUTÉ

LES P'TITS CUISINÉS 1.75€
- Sur fond de pâte sablée en tartelette, brunoise de carottes, raisins secs, pruneaux et abricots, rosace de magret de canard fumé
- Terrine de saumon et filet de saumon fumé, cœur de panna cotta au citron vert et insert au poireau

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

NOS GRANDES PIÈCES À PARTAGER

KOUGELHOPF FORÊT-NOIRE
pour 6 à 8 pers. (env. 40 sandwichs) 30.00€
Kougelhopf garni de jambon forêt-noire et de fromage blanc à l'ail et à la ciboulette

BRIOCHE AU SAUMON 30.00€
pour 6 à 8 pers. (env. 48 sandwichs)

BRIOCHE SUÉDOISE 32 parts 38.50€
Pain suédois garni de petits sandwichs : 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

PAINS SURPRISES TRADITIONNELS OU AUX NOIX
pour 6 pers. (env. 25 sandwichs) 23.00€
pour 12 pers. (env. 55 sandwichs) 45.00€
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 pers. (env. 70 sandwichs)
Garni de jambon cuit, de mousse de foie, de fromage aux 4 poivres et de saumon fumé

FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU PORTO 14.40€ les 130 gr
Origine France 100%.

NOS AMUSE-BOUCHES CHAUDS

MINI-TARTELETTES le kg 40.00€
Tarte flambée, pizza, tarte à l'oignon, escargot

FEUILLETÉS SALÉS le kg 40.00€
- Croissants fourrés assortis au saumon, au jambon à la dinde & curry au fromage
- Bâtonnet au gruyère

NOS TOURTES

TOURTE POULET & MORILLES
6.60€ la tourte individuelle
30.00€ au kg 4 ou 6 personnes
Cuisses de poulet hachées, échalotes, vin blanc & morilles

TOURTE DE NOËL
6.60€ la tourte individuelle
30.00€ au kg 4 ou 6 personnes
Épaule et gigot de biche marinés au vin rouge & mélange forestier

TOURTE AUX POISSONS
6.60€ la tourte individuelle
30.00€ au kg 4 ou 6 personnes
Sandre frais et farce au colin, échalotes, vin blanc et petits légumes

TOURTE À LA DINDE ET AUX PETITS LÉGUMES
4,20€ la tourte individuelle
19.00€ au kg 4 à 6 personnes
Filet de dinde mariné au vin blanc, carottes, courgettes, céleri

TOURTE LORRAINE
4,20€ la tourte individuelle
19.00€ au kg 4 à 6 personnes
Viande de porc marinée au vin blanc, champignons

JAMBON EN CROÛTE
16.50€ au kg
Taille selon la demande

PÂTÉ LORRAIN
16.00€ au kg
pour 4 ou 6 personnes

PLAISIRS SUCRÉS

NOS BÛCHES « CRÉATION GOURMANDE »

pour 5 personnes

NOUVEAUTÉ

BÛCHE INTENSE 25.00€
(recette sans fruits à coque)
Toutes les textures du chocolat noir réunies : fond croustillant façon cookies au chocolat, mousse légère et ganache onctueuse au chocolat noir Illanka 63% de cacao Pur Pérou, crémeux aux fèves de cacao, et fines feuilles de chocolat noir craquantes

BÛCHE ÉTINCELLE 25.00€
(recette sans gluten)
La finesse d'une bavaroise au thé Earl-Grey alliée à un crémeux au chocolat noir 66% de cacao Pur Equateur, soutenues par un confit et un crémeux d'oranges - sur un biscuit moelleux à l'orange

BÛCHE ULTIME 25.00€
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'une chantilly à la cannelle

BÛCHE RÉVÉLATION 25.00€
(recette sans fruits à coque)
Alliance exquise entre la vanille et les fruits exotiques : Biscuit moelleux, bavaroise intense à la vanille, confit au fruit de la passion, crémeux exotique & ananas poêlés

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

BÛCHE PAPILLOTE 25.00€
(recette sans gluten)
Alliance entre le croquant d'une meringue noisette et l'onctuosité de la crème au praliné; recouvert d'un glaçage fondant au chocolat au lait et aux amandes caramélisées

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 »

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 31.12.2018)
Retrouvez les mêmes recettes de bûches traditionnelles en horloge de nouvel an pour votre réveillon

NOS ENTREMETS

NOUVEAUTÉ

SÉRIE LIMITÉE

L'IMMACULÉ 35.00€
TAILLE UNIQUE 5 à 6 personnes
(recette sans fruits à coque)
Fond gourmand au spéculos allié à un crémeux vanille, une bavaroise spéculos et pommes poêlées

Version NOËL

Décor en chocolat vendu dans son coffret, à disposer par vos soins sur l'entremet

Version NOUVEL AN

pour 4 et 6 personnes

ENTREMETS INFINIMENT CHOCOLAT 20.00€-30.00€
La finesse du chocolat noir à l'honneur : Association entre un crémeux au chocolat noir pur Venezuela, une mousse au grué de cacao et un biscuit brownie parsemé d'un streussel craquant au chocolat

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-mangues-bananes

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

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

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.

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

HAVANE 40.00€
(recette sans fruits à coque)
(pour 10 à 12 personnes)
Surprenant damier de biscuits au chocolat & de biscuits à la vanille, agrémenté d'une mousseline légère à la vanille, délicatement punché au rhum – glaçage au chocolat noir

NOS MINI-BOUCHÉES SUCRÉES

ASSORTIMENT DE MINI-BOUCHÉES SUCRÉES 1.30€ pièce
Mousses & crémeux aux fruits, mousses & crémeux aux chocolats, tartelettes, éclairs, millefeuilles…

LES MACARONS 1.20€ pièce

LES CHOUX ASSORTIS 1.50€ pièce

PLAISIRS GLACÉS

PLAISIRS GLACÉS

NOS BÛCHES GLACÉES

pour 6 personnes

NOUVEAUTÉ

BÛCHE CHOCO-ORANGE 36.00€
(recette sans gluten)
Bûche glacée alliant un biscuit et une meringue moelleuse à l'orange, une mousse glacée à l'orange sanguine et une crème glacée au chocolat noir ARAGUANI, pur Venezuela 72% de chocolat, cacaoté et corsé

BÛCHE PABANA 36.00€
Sur un fond biscuité au citron vert sont dressés une crème glacée yaourt marbré aux fruits de la passion ainsi qu'un sorbet plein fruit pabana : banane, passion, mangue, citron

BÛCHE POUCHKINE 36.00€
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 PLOUGASTEL 30,00€
(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

BÛCHE DÉLICE D'ALSACE 36.00€
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

NOS BÛCHES GLACÉES

pour 5 personnes

NOUVEAUTÉ

LE TRAINEAU DE NOËL 35.00€
Traineau en chocolat orné d'une palette de sorbets plein fruit et d'une crème glacée onctueuse à la vanille de Madagascar – sur un biscuit aux amandes

BÛCHE TOUT UN POÈME GLACÉ 30.00€
(pour 5 personnes)
5 parts de bûches glacées :
bûche choco-orange,
bûche pabana, bûche pouchkine,
bûche délice d'alsace,
bûche plougastel

VACHERIN SURPRISE

pour 4, 6 et 8 personnes

24.00€-36.00€-48.00€
(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

NOS SORBETS PLEIN FRUIT ET CRÈMES GLACÉES PORTATIVES

Disponibles en 1/2 litre et litre
6.50€-12.00€

CRÈMES GLACÉES
Banane, café, cannelle, caramel au beurre salé, chocolat noir, noix de coco, pain d'épices, pistache, praliné amandes & noisettes, rhum & raisins, vanille bourbon, violette, yaourt coulis de myrtilles.

SORBETS PLEIN FRUIT
Citron, fraise, framboise, fruit de la passion, Ispahan (rose, litchi, framboise), mandarine, mangue-banane, oasis (citron vert, basilic, fraise), pabana (banane, passion, mangue, citron), pêche des vignes, poire.

NOS GOURMANDISES GLACÉES

pour 1 personne

MANDARINE GIVRÉE 4.30€
(recette sans gluten et sans fruits à coque)

VERRINE VANILLE-FRAISE 4.30€
(recette sans gluten et sans fruits à coque)
Crème glacée vanille et coulis de fraises

VERRINE ISPAHAN 4.30€
(recette sans gluten et sans fruits à coque)
Sorbet plein fruit litchi/rose et coulis de framboises

VERRINE OASIS 4.30€
Sorbet plein fruit fraise, citron vert basilic et crumble pistache

VERRINE DARK TOUT CHOCOLAT 4.30€
Crème glacée infusée aux fèves de cacao, mousse au chocolat glacée, nougatine, biscuit au chocolat et coulis de chocolat

VERRINE EXOTIQUE 4.30€
(recette sans gluten)
Sorbet plein fruit exotique (banane, mangue, passion, kiwi), mousse glacée coco et nappage kiwi.

VERRINE VOSGIENNE 4.30€
Crème glacée yaourt, coulis de myrtilles et crumble citron framboise

VERRINE CHOCO-ORANGE 4.30€
(recette sans fruits à coque)
Mousse glacée chocolat noir, perles craquantes, crème glacée mascarpone marbrée à l'orange, sorbet plein fruit mandarine – guimauve au chocolat