

# H

HAUSHALTER

Palette **de saveurs**

NOËL 2019



# NOS ÉCRINS DE CHOCOLAT



Passionné par le goût, la Maison Haushalter a sélectionné pour vous Le Grand Chocolat Valrhona. Planteur, sélectionneur et assembleur de cacaos fins, Valrhona collabore depuis plus de 20 ans avec des producteurs de cacaos dans le monde et garantit ainsi des chocolats d'exception.

A partir de cette palette de goûts uniques, la Maison Haushalter a à cœur de vous proposer des créations originales, sous forme de pâtisseries, de tablettes, de bonbons de chocolat et de montages créatifs pour votre plus grand plaisir.

# SOMMAIRE

ÉDITO – SOMMAIRE – NEWS	Page 3
BOUCHÈES APÉRITIVES & TRAITEUR	Page 4 5 6 7
BÛCHES DE NOËL	Page 8 9
ENTREMETS DE NOËL ET NOUVEL AN	Page 10
BÛCHES GLACÉES, POTS DE GLACES ET VERRINES GLACÉES	Page 11 12 13
BOULANGERIE	Page 14
HORAIRES - DÉLAIS DE COMMANDE	Page 15

## 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.

## NOUVEAUTÉ

Découvrez nos produits de Noël en ligne !  
[www.delicesdalsace.com](http://www.delicesdalsace.com)



## Agenda de NOËL

- **Samedi 30 Novembre**  
Dégustation « nouveautés de Noël »,  
boutique Saint-Nicolas, Saverne
- **Vendredi 06 décembre**  
Animation 1er anniversaire  
boutique les terrasses, Sarrebourg
- **Samedi 07 décembre**  
Dégustation « nouveautés de Noël »,  
boutique Les Terrasses, Sarrebourg
- **du vendredi 22 novembre  
au lundi 30 décembre**  
Marché des délices et bredele de Noël  
sur le parvis du Château des Rohan à  
Strasbourg



Offrez un atelier de pâtisserie à vos proches !

# LE TRAITEUR



# NOS PLATEAUX RÉCEPTION

## TRADITIONNELS MINI-SILZERS GARNIS & ASSORTIS

- Le plateau de 6 Silzers assortis **7.20€**
- Le plateau de 12 Silzers assortis **14.40€**
- Le plateau de 20 Silzers assortis **24.00€**

## MINI-PÂTÉS EN CROÛTE

- Le plateau de 9 Pâtés en croûte **10.80€**  
- À la viande de dinde & aux petits légumes
- Le plateau de 9 Pâtés en croûte **10.80€**  
- À la viande de porc marinée
- Le plateau de 20 Pâtés en croûte assortis **24.00€**

## TRADITIONNELS CANAPÉS ASSORTIS (au pain de mie maison)

- Le plateau de 9 canapés assortis **11.70€**
- Le plateau de 20 canapés assortis **26.00€**
- Le plateau de 35 canapés assortis **45.50€**

## TRADITIONNELS CANAPÉS FOIE-GRAS (au pain de mie maison)

- Le plateau de 9 canapés assortis **13.50€**
- Le plateau de 20 canapés assortis **30.00€**
- Le plateau de 35 canapés assortis **52.50€**

## NAVETTES AU SAUMON

- Le plateau de 6 navettes **8.70€**  
Boule briochée garnie de saumon fumé et petits oignons marinés à l'aneth

## NAVETTES AU FOIE GRAS

- Le plateau de 6 navette Foie-Gras **12.00€**  
Boule briochée, compotée d'oignons au miel et vinaigre balsamique & médaillon de Foie Gras de canard au Porto

## NAVETTES SAUMON & FOIE-GRAS

- Le plateau de 12 navettes assorties  
6 saumon | 6 Foie-gras **20.70€**

## MINI-WRAPS

- (galette de blé et de maïs)
- Le plateau de 9 mini-wraps **11.70€**  
Houmous, magret de canard, oignons caramélisés, roquette
- Le plateau de 9 mini-wraps **11.70€**  
Guacamole & saumon fumé
- Le plateau de 9 mini-wraps **11.70€**  
Fromage frais à l'ail et aux fines herbes & jambon forêt noire
- Le plateau de 9 mini-wraps **11.70€**  
Guacamole & légumes croquants

- (salade, carottes, céleri)
- Le plateau de 9 mini-wraps **11.70€**  
Houmous & tomate confite, oignons crispy, roquette
- Le plateau de 20 mini-wraps (2 x 10 pièces)  
2 sortes assorties au choix **26.00€**

## MINI-BAGELS ALSACIENS

- Le plateau de 6 mini-bagels **7.80€**  
Fromage frais au citron à l'aneth & aux noisettes torréfiées, saumon fumé
- Le plateau de 6 mini-bagels **7.80€**  
Fromage de chèvre et poivrons caramélisés au vinaigre balsamique
- Le plateau de 6 mini-bagels **7.80€**  
Thon & câpres
- Le plateau de 6 mini-bagels **7.80€**  
Fromage blanc à la ciboulette & aux noix, émincé de jambon forêt noire
- Le plateau de 6 mini-bagels **7.80€**  
Crèmeux raifort et concombre
- Le plateau de 16 mini bagels (2 x 8 pièces)  
2 sortes assorties au choix **20.80€**

## MINI-BURGERS À LA VIANDE ET MINI-BURGERS VÉGÉTARIENS

- Le plateau de 6 mini-burgers **10.50€**  
Steak de boeuf, fondue d'oignons & concombre
- Le plateau de 6 mini-burgers **10.50€**  
Steak de veau, confiture de figues, mousse de foie & tomate
- Le plateau de 6 mini-burgers **10.50€**  
Steak de dinde, tomate confite, petits légumes & gruyère
- Le plateau de 6 mini-burgers **10.50€**  
Steak végétarien (tofu, épinards et ail)
- Le plateau de 12 mini-burgers (2 x 6 pièces)  
2 sortes assorties au choix **21.00€**

## LES CANAPÉS PRESTIGES

- (Sur fond de pain aux céréales toasté)
- Le plateau de 9 canapés **15.30€**  
Filet de saumon mariné à l'aneth et citron vert, crèmeux au fromage frais, raifort & noisettes torréfiées
- Le plateau de 9 canapés **15.30€**  
Crèmeux au foie gras & compotée d'ananas et mangues
- Le plateau de 9 canapés **15.30€**  
Crèmeux à la patate douce et filet de magret de canard, groseilles & framboises
- Le plateau de 9 canapés **15.30€**  
Crèmeux à la tomme de chèvre, noix & oignons confits
- Le Plateau de 20 canapés prestigés assortis (2 x 10 pièces)  
2 sortes assorties au choix **34.00€**
- CHIFFONADES** (pains aux céréales)
- Le plateau de 9 chiffonades **11.70€**  
Saumon fumé et crème raifort
- Le plateau de 9 chiffonades **11.70€**  
Fromage blanc à l'ail et aux fines herbes et jambon forêt noire
- Le plateau de 20 chiffonades assorties (2 x 10 pièces) **26.00€**



## NOUVEAUTÉ

### MINI GAUFRES SALÉES

- Le plateau de 9 mini-gaufres **15.30€**  
Crèmeux philadelphia au citron vert et yuzu, truite fumée et oignons frits
- Le plateau de 9 mini-gaufres **15.30€**  
Crèmeux petits pois, gambas poêlées, chorizo
- Le plateau de 20 mini-gaufres assorties (2 x 10 pièces) **34.00€**

# NOS PLATEAUX RÉCEPTION ASSORTIS

Le plateau GRAND-MODÈLE pour environ 4 personnes - Le plateau PETIT-MODÈLE pour environ 2 personnes

DISPONIBLES LE 23, 24, 30 ET 31 DÉCEMBRE 2019



## PLATEAU PRESTIGE

### LE GRAND-MODÈLE

33.20€

### LE PETIT-MODÈLE

14.70€

4 canapés foie-gras  
8 mini-gaufres salées  
Crèmeux philadelphia au citron vert et yuzu, truite fumée et oignons frits | crèmeux petits pois, gambas poêlées, chorizo  
8 canapés prestiges  
(Sur fond de pain aux céréales toasté)  
Filet de saumon mariné à l'aneth et citron vert, crèmeux au fromage frais, raifort & noisettes torréfiées | Crèmeux au foie gras & compotée d'ananas et mangues

3 canapés foie-gras  
3 mini-gaufres (1 sorte)  
Crèmeux philadelphia au citron vert et yuzu, truite fumée et oignons frits  
3 canapés prestiges (2 sortes)  
(Sur fond de pain aux céréales toasté)  
Filet de saumon mariné à l'aneth et citron vert, crèmeux au fromage frais, raifort & noisettes torréfiées | Crèmeux au foie gras & compotée d'ananas et mangues



## PLATEAU CHAMPÊTRE

### LE GRAND-MODÈLE

22.40€

### LE PETIT-MODÈLE

9.95€

4 pâtés en croûte à la viande de porc marinée  
4 chiffonades - Fromage blanc à l'ail et aux fines herbes & jambon forêt noire  
4 chiffonades - Saumon fumé & crème raifort  
6 mini-silzers assortis

2 pâtés en croûte à la viande de porc marinée  
1 chiffonade - Fromage blanc à l'ail et aux fines herbes & jambon forêt noire  
2 chiffonades - Saumon fumé & crème raifort  
2 mini-silzers assortis



## PLATEAU URBAN

### LE GRAND-MODÈLE

26.10€

### LE PETIT-MODÈLE

10.00€

3 burgers - Steak de boeuf, fondue d'oignons & concombre  
3 burgers - Steak de dinde, tomate confite, petits légumes & gruyère  
4 mini-bagels - Fromage de chèvre et poivrons caramélisés au vinaigre balsamique  
4 mini-bagels - Fromage blanc à la ciboulette & aux noix, émincé de jambon forêt noire  
4 mini-wraps - Guacamole & saumon fumé

1 burger - Steak de boeuf, fondue d'oignons & concombre  
1 burger - Steak de dinde, tomate confite, petits légumes & gruyère  
2 mini-bagels - Fromage de chèvre et poivrons caramélisés au vinaigre balsamique  
3 mini-wraps - Guacamole & saumon fumé



## PLATEAU VEGGIE

### LE GRAND-MODÈLE

20.85€

### LE PETIT-MODÈLE

10.00€

3 mini-burgers végétariens  
- Steak végétarien (tofu, épinards et ail)  
4 mini-bagels - Fromage de chèvre et poivrons caramélisés au vinaigre balsamique  
4 mini-bagels - crèmeux au raifort et concombre  
4 mini-wraps - Guacamole & légumes croquants (salade, carottes, céleri)  
4 mini-wraps - Houmous & tomate confite, oignons crispy, roquette

3 mini-burgers végétariens  
- Steak végétarien (tofu, épinards et ail)  
4 mini-bagels - Fromage de chèvre et poivrons caramélisés au vinaigre balsamique  
4 mini-wraps - Guacamole & légumes croquants (salade, carottes, céleri)  
4 mini-wraps - Houmous & tomate confite, oignons crispy, roquette

## 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 GRANDES PIÈCES A 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 CRABE** **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 LONGS 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

## NOS GRANDES PIÈCES A RECHAUFFER

**QUICHE**  
**3.00€** la quiche individuelle  
**13.50€ au kg**  
Lorraine : Lardons et gryère râpé  
Océane : Saumon fumé, miettes de crabe, tomates, persil et gruyère râpé  
Italienne : Tomates fraîches et séchées, mozzarella, basilic et parmesan

**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 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 NAPOLI**  
**4.50€** la tourte individuelle  
**20.00€ au kg** 4 ou 6 personnes  
Jambon blanc, sauce tomate maison et épinards à la crème

**TOURTE À LA DINDE ET AUX PETITS LÉGUMES**  
**4.50€** la tourte individuelle  
**20.00€ au kg** 4 à 6 personnes  
Filet de dinde mariné au vin blanc, carottes, courgettes, céleri

**TOURTE LORRAINE**  
**4.50€** la tourte individuelle  
**20.00€ 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**  
**3.30€** le pâté lorrain individuel  
**16.00€ au kg**  
pour 4 ou 6 personnes

## FOIE-GRAS DE CANARD MAISON AU PORTO



**18.80€ - les 130g**  
Origine France



# PLAISIRS SUCRÉS



## NOS BÛCHES « CRÉATION GOURMANDE »

**pour 5 personnes**

### NOUVEAUTÉ

#### BÛCHE ESSENTIEL 25.00€

Rencontre entre le citron et le praliné. Sur un biscuit moelleux au citron reposent un croustillant au praliné noisettes, une crème mousseline légère et un crémeux au citron



#### BÛCHE DOLCE 25.00€

La douceur d'un mariage entre le chocolat caramélisé et la pomme. Sur un biscuit au caramel sont dressés un crémeux et une mousse au chocolat caramélisé « Dulcey », renfermant un insert aux pommes caramélisées et un croustillant Dulcey



#### 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 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 sonore ; 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 PAPILOTE 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; recouvert de pâte d'amande



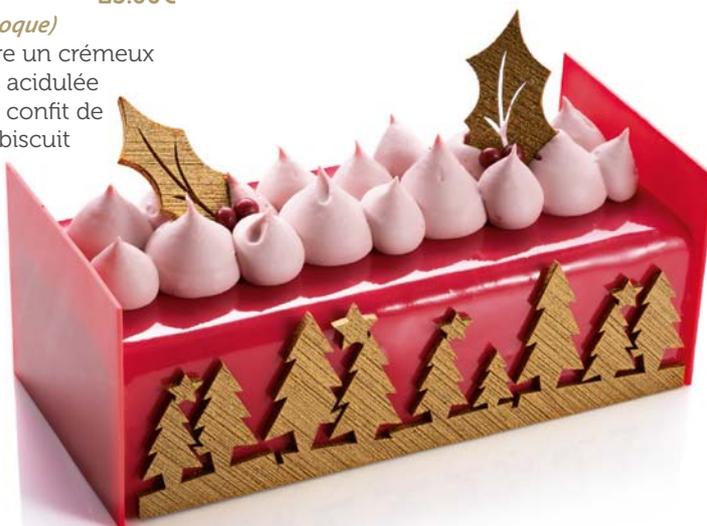
## L'HORLOGE DE NOUVEL AN

**pour 4 et 6 personnes**

18.00€ - 27.00€

*(Horloge disponible  
uniquement le 31.12.2019)*

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



## NOS ENTREMETS

pour 4 et 6 personnes

NOUVEAUTÉ

### SÉRIE LIMITÉE

**NEIGE ÉTERNELLE** 37.00€  
TAILLE UNIQUE 5 à 6 personnes

Gâteau renfermant une mousse mascarpone à la vanille et une compotée de pêches et litchis, disposées sur un biscuit moelleux et un sablé reconstitué aux cranberries



Décor en chocolat de 120 gr  
Version NOËL



Décor en chocolat de 120 gr  
Version NOUVEL AN

**INFINIMENT CHOCOLAT**  
20.00€-30.00€

La finesse du chocolat noir à l'honneur : Association entre un crémeux au chocolat noir pur Venezuela et une mousse au gruë de cacao; sur 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 (63% de cacao), une mousse au chocolat au lait Jivara (40% de cacao) & une mousse au chocolat blanc Opalys, sur un biscuit moelleux

**GLAMOUR** 18.00€-27.00€

Association idéale entre un crémeux à la framboise & une mousse au chocolat noir, 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 & 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

- crémeux à la vanille bourbon parsemé de perles au chocolat dulcey croustillantes,
- crémeux au chocolat noir parsemé de perles au chocolat noir croustillantes,
- crémeux à la framboise parsemé de pistaches concassées



# PLAISIRS GLACÉS



## NOS BÛCHES GLACÉES

pour 5 personnes

### BÛCHE PLOUGASTEL 25,00€

*(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 PABANA 30,00€

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 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 streusel croustillant



### LE TRAÎNEAU 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

### NOUVEAUTÉ

### BÛCHE CARACHOC 30,00€

*(recette sans gluten)*

Rencontre entre le chocolat noir et le caramel.

Crème glacée au chocolat noir, crème glacée caramel, caramel fondant, cacahuètes grillées et salées, biscuit au chocolat et aux amandes



### BÛCHE COMME UN MILLEFEUILLE VANILLE GLACÉ 30,00€

Sur un croustillant praliné nappé de chocolat au lait, repose une crème glacée intensément vanillée, séparée par de fines couches de chocolat au lait et de praliné craquant à la crêpe dentelle



## 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, yaourth coulis au fruit de la passion.

### 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 GLACÉS

pour 1 personne

### BÂTONNET VANILLESIMO 3.25€

Crème glacée vanille de Madagascar enrobée d'une fine couche de chocolat au lait aux éclats de noisettes et d'amandes torréfiées

### BÂTONNET CARRÉMENT CHOCOLAT 3.25€

Crème glacée au chocolat noir Araguani 72% de cacao pur Venezuela, enrobée d'une fine couche de chocolat noir aux éclats d'amandes et de noisettes torréfiées

### BÂTONNET DUO PISTACHE-FRAISE 3.25€

Duo de crème glacée pistache et sorbet plein fruit fraise, enrobé d'une fine couche de chocolat blanc à la fraise et aux éclats de pistaches torréfiées

### BÂTONNET CAFÉ 3.25€

Crème glacée au café enrobée d'une fine couche de chocolat noir

### 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 BELLE HELENE 4.30€

Crème glacée vanille, mousse glacée chocolat et sorbet plein fruit poire



# BOULANGERIE



Vos pains spéciaux pour les fêtes,  
disponibles sur commande

## LUNDI 23 ET 30 DÉCEMBRE

Le pain Anglais - petit, moyen ou grand  
Le pain complet  
Le pain rustirex  
Le pain nordik (aux graines)  
Le pain triple alliances (aux graines)  
Le pain saveur de saison (aux fruits séchés)  
La boule de pain forêt-noire  
La boule de pain bûcheron (aux graines)  
**La boule de pain et baguette à base de farine  
et de graines issues d'agriculture Biologique**  
La baguette hally-grain

### Les Minis :

Mini saveur de saison - Mini bûcheron -  
Mini nordik

## MARDI 24 ET 31 DÉCEMBRE

Le pain Anglais - petit, moyen ou grand  
Le pain paysan - long ou rond  
Le pain paysan aux noix - long  
Le pain aux 6 céréales  
La baguette 6 céréales  
**La boule de pain et baguette à base de farine  
issue d'agriculture Biologique**  
**La boule de pain et baguette à base de farine  
et graines issues d'agriculture Biologique**  
La boule de pain au levain  
La boule de pain bûcheron (aux graines)  
Le pain triple alliances (aux graines)  
Le pain nordik (aux graines)  
La boule de pain à l'épeautre  
Le pain de seigle  
Le pain de seigle Auvergnat  
La tourte de meule  
Le pain saveur de saison (aux fruits séchés)  
Le pain figue orange

### Les Minis :

Mini seigle - Mini saveur de saison -  
Mini 6 céréales - Mini nordik

### Qui sommes nous?

*Jean-Michel et Mike, tous deux passionnés par leur métier, travaillent dès l'aube pour produire nos pains.  
Ils préservent avec talent et tradition les principes du métier de boulanger :*

*Pétrissage,*

*Panification longue,*

*Façonnage,*

*Cuisson,*

*et surtout... sélection et assemblage de farines pour créer des recettes uniques.*

*Seuls 4 recettes sur une trentaine sont des recettes clefs en main.*

### D'où proviennent nos farines?

*En tant qu'artisan indépendant, nous avons sélectionné les farines du Moulin familial Gangloff pour la qualité de  
leurs produits et leur proximité.*

*Leur farine de blé est depuis courant 2019, une farine 100% naturelle, sans additifs;*

*Les agriculteurs qui produisent les blés sont quant à eux tous situés à quelques kilomètres du moulin et  
appliquent les principes de l'agriculture raisonnée.*

***Nous sommes passionnés, nous sommes ARTISANS BOULANGERS et sélectionnons le meilleur.***



## DERNIERS DÉLAIS DE COMMANDE

**Noël**, le vendredi 20 décembre à 19 h  
**St Sylvestre**, le samedi 28 décembre à 18 h

Vos produits commandés devront être retirés dans la boutique désignée lors de la commande à partir de 9h00.  
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** 6h30 - 19h00

**24 Décembre** 7h00 - 15h00

**25 et 26 Décembre**  
boutique fermée

**27 Décembre** 6h30 - 19h00

**28 Décembre** 7h00 - 18h00

**29 Décembre**  
boutique fermée

**30 Décembre** 6h30 - 19h00

**31 Décembre** 7h00 - 15h00

**1<sup>er</sup> Janvier** boutique fermée

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

### Boutique Grand'Rue

**23 Décembre** 7h00 - 19h00

**24 Décembre** 7h00 - 16h00

**25 et 26 Décembre**  
boutique fermée

**27 Décembre** 7h00 - 19h00

**28 Décembre** 7h00 - 18h00

**29 Décembre** 7h00 - 12h30  
13h30 - 18h00

**30 Décembre** 7h00 - 19h00

**31 Décembre** 7h00 - 16h00

**1<sup>er</sup> Janvier** boutique fermée

66 Grand'Rue  
67700 Saverne  
03 88 91 13 30

### Boutique Les Terrasses de la Sarre

**Les dimanches 8 et 15  
Décembre** 13h30 - 18h30

**22 Décembre** 11h00 - 18h30

**23 Décembre** 9h30 - 19h00

**24 Décembre** 9h00 - 16h00

**25 et 26 Décembre**  
boutique fermée

**27 Décembre** 9h30 - 19h00

**28 Décembre** 9h00 - 19h00

**29 Décembre**  
boutique fermée

**30 Décembre** 9h00 - 19h00

**31 Décembre** 9h00 - 17h00

**1<sup>er</sup> Janvier** boutique fermée

Rue des Terrasses  
ZA Les Terrasses de la Sarre  
57400 Sarrebourg  
03 87 03 64 81

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



ARTISAN  
CHOCOLATIER

H

HAUSHALTER

Palette **de saveurs**

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