

H
HAUSHALTER

★ N



••
E L

Ensemble

2022

COLLECTION

H | Les incontournables

Plateaux apéritif

Plateaux non modifiables



TRADITIONNELS MINI-SILZERS GARNIS & ASSORTIS

Plateau de 6 pièces - 7.20 €

Plateau de 15 pièces - 18.00 €



NAVETTES

SAUMON

Plateau de 6 pièces - 8.70 €

Boule briochée garnie de saumon fumé et de petits oignons marinés à l'aneth

FOIE GRAS

Plateau de 6 pièces - 12.00 €

Boule briochée, compotée d'oignons miel-vinaigre balsamique & médaillon de foie-gras de canard au Porto

SAUMON & FOIE GRAS

Plateau de 12 pièces - 20.70 €

6 saumon / 6 foie-gras

CHIFFONADES

PAIN AUX CÉRÉALES

Plateau de 20 pièces

assorties - 26.00 €

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



TRADITIONNELS CANAPÉS ASSORTIS

PAIN DE MIE MAISON

Plateau de 20 pièces - 26.00 €



CANAPÉS FESTIFS

XXXX

MINI-BURGERS À LA VIANDE

Plateau de 6 pièces - 10.50 €

Steak de boeuf, fondue d'oignons & concombre

Plateau de 6 pièces - 10.50 €

Steak de dinde, tomate confite, petits légumes & gruyère

Plateau de 12 pièces

(2 sortes assorties) - 21.00 €



CANAPÉS PRESTIGES

PAIN AUX CÉRÉALES TOASTÉ

Plateau de 20 pièces

(2 sortes assorties) - 34.00 €

- 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



Les assortis

Plateaux apéritif



Nos plateaux assortis sont disponibles
uniquement du 1^{er} au 31 décembre 2022
GRAND-MODÈLE = environ 4 personnes
PETIT-MODÈLE = environ 2 personnes

À RÉCHAUFFER

Plateaux non modifiables

MINI-TARTELETTES

Plateau de 24 pièces

(env. 460g) - **19.90€**

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



FEUILLETÉS SALÉS

Plateau de 24 pièces

(env. 480g) - **19.90€**

- 12 tartelettes assorties : Tarte flambée, pizza, tarte à l'oignon, escargot
- 12 croissants fourrés assortis au saumon, au jambon, à la dinde & au curry, au fromage



BÂTONNETS AU FROMAGE

Plateau de 10 bâtonnets - **6.90€**



PLATEAUX FROIDS

Plateaux non modifiables



PRESTIGE	GRAND	PETIT
CANAPÉS foie-gras	4	3
MINI-SAPIN XXXX	4	3
XXXX	4	-
CANAPÉS PRESTIGES		
Filet de saumon mariné à l'aneth et citron vert, crémeux au fromage frais, raifort & noisettes torréfiées	4	2
Crémeux au foie gras compotée d'ananas et mangues	4	1
	33.20€	14.70€



CHAMPÊTRE	GRAND	PETIT
PÂTÉS EN CROÛTE à la viande de porc marinée	4	2
CHIFFONADES		
Fromage blanc à l'ail et aux fines herbes & jambon forêt noire	4	1
Saumon fumé & crème raifort	4	2
MINI-SILZERS assortis	6	2
	22.40€	9.95€



URBAN	GRAND
BURGERS	
Steak de boeuf, fondue d'oignons & concombre	3
Steak de dinde, tomate confite, petits légumes & gruyère	3
MINI-BAGELS	
Fromage de chèvre et poivrons caramélisés au vinaigre balsamique	3
Fromage blanc à la ciboulette & aux noix, émincé de jambon forêt noire	3
MINI-WRAPS	4
Guacamole & saumon fumé	
	23.50€



VEGGIE	GRAND
MINI-BURGERS VÉGÉTARIENS	
Steak végétarien (tofu, épinards et ail)	3
MINI-BAGELS	
Fromage de chèvre et poivrons caramélisés au vinaigre balsamique	3
Crémeux au raifort et concombre	3
MINI-WRAPS	
Guacamole & légumes croquants (salade, carottes, céleri)	4
Houmous & tomate confite, oignons crispy, roquette	4
	23.45€

H

Apéritif

Les grandes pièces



KOUGELHOPF

AUX NOIX & AU LARD

12 pers. (env. 12 tranches) - **12.50€**

Individuel - **2.70€**

FICELLE EN CROÛTE

TRADITIONNEL OU DINDE

Traditionnel : à la viande de porc marinée

Dinde : à la viande de dinde marinée et petits légumes

Grand modèle - **15.90€**

Petit modèle - **11.30€**



BRIOCHE AU CRABE

6 à 8 personnes

(env. 48 sandwiches) - **30.00€**



KOUGELHOPF

FORÊT-NOIRE

6 à 8 personnes

(env. 40 sandwiches) - **30.00€**

Kougelhopf garni de jambon forêt-noire et de fromage blanc à l'ail et à la ciboulette

BRIOCHE SUÉDOISE

(env. 32 sandwiches) - **38.50€**

Pain suédois garni de petits sandwiches :

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

6 personnes

(env. 25 sandwiches) - **23.00€**

Garni de jambon cuit, jambon cru, rosette, mousse de foie, fromage aux 4 poivres et saumon fumé



TOURTES



POULET & MORILLES

Tourte individuelle - **6.90€**

4 personnes - **28.10€**

6 personnes - **37.90€**

Cuisses de poulet hachées,
échalotes, vin blanc & morilles

POISSONS

Tourte individuelle - **6.90€**

4 personnes - **24.80€**

6 personnes - **36.30€**

Sandre frais, sauce au beurre
et bisque de homard, farce au
colin et petits légumes

DINDE & PETITS LÉGUMES

Tourte individuelle - **4.90€**

4 personnes - **20.40€**

6 personnes - **24.90€**

Filet de dinde mariné au vin blanc,
carottes, courgettes, céleri

NAPOLI

Tourte individuelle - **4.90€**

4 personnes - **17.90€**

6 personnes - **22.90€**

Jambon blanc, sauce tomate
maison et épinards à la crème

LORRAINE

Tourte individuelle - **4.90€**

4 personnes - **20.40€**

6 personnes - **24.90€**

Viande de porc marinée au
vin blanc, champignons

QUICHES



La quiche individuelle - **3.00€**

4 personnes - **13.20€**

6 personnes - **17.30€**

LORRAINE

Lardons et gruyère râpé

OCÉANE

Saumon fumé, miettes de crabe,
tomates, persil et gruyère râpé

ITALIENNE

Tomates fraîches et séchées,
mozzarella, basilic et parmesan

JAMBON EN CROÛTE

4 personnes - **24.60€**

6 personnes - **36.90€**

8 personnes - **49.20€**



PÂTÉ LORRAIN

Le pâté lorrain individuel - **3.50€**

4 personnes - **18.50€**

Viande de porc
marinée
au vin blanc



Foie-gras de canard maison

AU PORTO

Bocal de 130 g

Origine France - **18.80€**



H | Plaisirs sucrés

Bûches & horloges

CRÉATIONS GOURMANDES

5 personnes

NOUVEAUTÉS



POP CORN ^{AY} - 27.50€

Fond croustillant popcorn, mousse jivara, biscuit chocolat sans farine, caramel mou, crémeux popcorn.



POIRE CARAMEL ^{AY} - 26.00€

Biscuit amande, fond croustillant noisette, crémeux caramel, compotée de poire en morceaux, et pointe de caramel.



EXOTIQUE - 26.00€

xxx

INTENSÉMENT CHOCOLAT - 27.50€ [ⓧ]

Toutes les textures du chocolat noir réunies.

Fond croustillant façon cookies au chocolat, mousse légère au chocolat noir Illanka 63% de cacao Pur Pérou, crémeux aux fèves de cacao, et fines feuilles de chocolat noir craquantes.



PÊCHÉ MIGNON - 27.50€

Accord séduisant entre une mousse à la pêche de vigne et un confit de framboises, sur un biscuit croustillant façon shortbread et un biscuit moelleux aux amandes.



PAPILLOTE - 27.50€ [ⓧ]

Alliance savoureuse entre le croquant d'une meringue noisette et l'onctuosité d'une crème au praliné torréfiée maison - recouvert d'un glaçage fondant au chocolat au lait et aux éclats d'amandes caramélisées.



TRADITIONNELLES

5 personnes



CRÈME LÉGÈRE

25.00€

Biscuit moelleux agrémenté d'une crème légère au Kirsch, à la noisette, au chocolat ou au café.

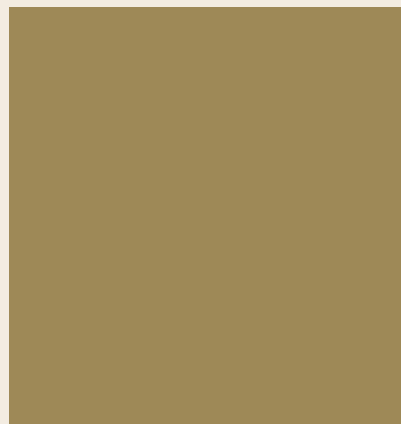
CRÈME PÂTISSIÈRE

23.50€

Biscuit moelleux agrémenté d'une crème pâtissière à la vanille ou vanille kirsch, recouverte de pâte d'amande.

HORLOGE DE NOUVEL AN

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



4 personnes - 20.00€

6 personnes - 29.00€

(Horloge disponible uniquement le 31.12.2022)

Ganache montée au poivre de timut, crémeux framboise, compotée de pamplemousse, framboise et poivre de timut, biscuit pain de Gêne aux zestes de pamplemousse et amande.

H | Entremets

SÉRIE LIMITÉE



COURONNE DE L'AVENT

Taille unique, 5 personnes - 37.00€

Une décoration florale
entièrement chocolatée

Ganache montée au poivre de timut, crémeux framboise, compotée de pamplemousse, framboise et poivre de timut, biscuit pain de Gène aux zestes de pamplemousse et amande.

NOUVEAUTÉ



TENDRESSE

4 personnes - 22.00€

6 personnes - 33.00€

La finesse d'une mousse au thé Earl-Grey alliée à une mousse au chocolat au lait Bahibé, à la fois puissante et lactée, soutenues par un confit d'orange ; sur un biscuit moelleux au chocolat.

KALAMANSI

4 personnes - 22.00€

6 personnes - 33.00€

Rencontre gourmande
entre le citron kalamansi,
la vanille et le caramel.

Sur un biscuit croustillant au maïs et un biscuit amande-vanille, reposent une crème mascarpone à la vanille de Madagascar, une compotée acidulée au kalamansi et un caramel au kalamansi.



L'INCONTOURNABLE CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

4 personnes - 20.00€

6 personnes - 29.00€

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



LE PLAISIR

Rencontre entre le chocolat au lait et la noisette : Dacquoise noisette, pralin craquant aux noisettes, fines feuilles de chocolat au lait jivara 40%, ganache et chantilly au chocolat au lait jivara 40%.



TRUFFÉ 3 CHOCOLATS

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 au chocolat et aux amandes.



HAVANE

10 à 12 personnes -
40.00€

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



OPÉRA

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

Plateaux de mignardises

	GRAND	PETIT
Éclair vanille	2	1
Éclair chocolat	2	1
Éclair café	-	1
Charlottesaux framboises	4	1
Tartelette aux fruits frais	4	1
Tartelette au citron	4	1
Entremet vanille	2	1
Entremet chocolat	2	1
Entremet plaisir sucré à la noisette	4	1
Nombre Total de pièces	24	9
	33,60€	11,70€



H | Plaisirs glacés

bûches, pots & verrines

BÛCHES GLACÉES

5 personnes

EXOTIQUE - 30.00€

XXXXX

NOUVEAUTÉ



CHOCO-COOKIES- 30.00€

Une revisite du classique vanille-chocolat renfermant un biscuit madeleine, un coeur de crème glacée à la vanille de Madagascar marbrée aux cookies et aux perles craquantes, et un caramel mou - recouvert d'une crème glacée au chocolat noir Araguani 72% de cacao minimum, pur Vénézuëla.



COMME UN MILLEFEUILLE GLACÉ VANILLE - 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.



PLOUGASTEL - 25,00€

Association traditionnelle entre un sorbet plein fruit à la fraise et une crème glacée à la vanille de Madagascar – sur une meringue aux amandes.



DÉLICE D'ALSACE- 30.00€

L'onctuosité d'une crème glacée au pain d'épices, d'un parfait à la vanille de Madagascar, alliés à une compotée de quetsches et à un biscuit streusel croustillant.



VACHERIN SURPRISE



4 personnes - 24.00€

6 personnes - 36.00€

8 personnes - 48.00€

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



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.





GOURMANDISES EN POTS

CRÈMES GLACÉES

Banane, café, cannelle, caramel au beurre salé, chocolat noir Valrhona, peanuts (vanille bourbon, caramel fondant et cacahuètes torréfiées), pistache, praliné Maison amandes & noisettes, noix de coco, rhum & raisins, vanille bourbon, violette, yaourt coulis de myrtilles.

SORBETS PLEIN FRUIT

Citron, fraise, framboise, fruit de la passion, exotique (banane, mangue, passion, kiwi), Ispahan (rose, litchi, framboise), Mojito (ananas, noix de coco, zestes de citron vert, menthe fraîche et rhum), mandarine, oasis (citron vert, basilic, fraise), pêche de vigne.



Disponibles en 1/2 litre
sans la boîte isotherme - **6.50€**
avec la boîte isotherme - **9.50€**

Disponibles en litre
sans la boîte isotherme - **12.00€**
avec la boîte isotherme - **15.00€**

VERRINES GLACÉES

1 personne

EXCLUSIVITÉ NOËL



MANDARINE - CHOCOLAT

xxx



VOSGIENNE

Crème glacée
yaourt, coulis de
myrtilles et crumble
citron-framboise.



ISPAHAN

Sorbet plein fruit
litchi/rose et coulis
de framboises.



DARK TOUT CHOCOLAT

Crème glacée infusée
aux fèves de cacao,
mousse au chocolat
glacée, nougatine,
biscuit au chocolat et
coulis de chocolat.



VANILLE- FRAISE

Crème glacée
vanille et coulis
de fraises.



OASIS

Sorbet plein fruit
fraise, citron vert
basilic et crumble
pistache.



EXOTIQUE

Sorbet plein fruit
exotique (banane,
mangue, passion,
kiwi), mousse
glacée coco et
nappage kiwi.

H | Boulangerie

Des pains respectueux

VENDREDI 23 DÉCEMBRE
VENDREDI 30 DÉCEMBRE
SAMEDI 24 DÉCEMBRE
SAMEDI 31 DÉCEMBRE

Pain de mie ou pain anglais

Petit, moyen, grand ou rond

Farine Tradition T.45, beurre (LAIT), sucre, levure, sel, LAIT, OEUFs



Les pains spéciaux natures

① Le pain paysan - long

Farine de blé Tradition T.55, farine de seigle T.110 et T.130, sel, levain, levure

② La boule de pain au levain

Farine de blé Tradition T.55, sel, levain naturel, levure
Le pain à l'Épeautre (grand épeautre)
Farine d'Epeautre, farine de Sarrazin, sel, levure

③ Le pain de seigle

Farine de seigle T.130, farine de blé Tradition T.55, sel, levain, levure

④ Le pain de seigle Auvergnat

Farine de seigle T.130, farine Tradition T.55, sel, levain, levure

⑤ Le pain complet BIO

Farine complète de blé T.110, farine intégrale T.150, levain dur, sel, levure

⑥ La boule BIO

Farine de blé T.80 issue de l'agriculture biologique, sel, levain de seigle, levure



Un partenaire local

le moulin familial Gangloff de Hangviller

Une gamme de pains biologiques certifiée

des farines biologiques françaises

Zéro mix utilisé dans notre production

Une production artisanale

réalisée par nos boulangers Mike & Dylan

Les pains spéciaux aux graines

⑦ Le pain nordik

Farine de blé, de seigle, d'orge et d'avoine, graines de tournesol, de sésames, de lin brun et jaune, de malt, sel, levure

⑧ Le pain et la baguette aux 6 céréales

Farine de blé Tradition T.55, farine de seigle T.110, graines d'avoine, d'orge, de millet, de sésame et de lin, sel, levain, levure

⑨ Le pain paysan aux noix - long

Farine de blé Tradition T.55, farine de seigle T.110 et T.130, NOIX, sel, levain, levure

⑩ Le pain bucheron BIO

Farine de blé Tradition T.55, farine de Meule T.110, farine de seigle T.130, graines : de tournesol, millet, de lin brun et doré, de courges et de sésame), levain dur, sel, levure

Pains aux fruits

⑪ Le pain saveurs de saison (aux fruits séchés)

⑫ Le pain figue-orange

Les Minis

ou pains « serviette »

Paysan, 6 céréales et baguette tradition

Les pains « serviette » sont à consommer le jour de même





Commandes

LES COMMANDES PAR MAIL NE SONT PAS ACCEPTÉES

EN LIGNE

www.patisserie-haushalter.com



Choisissez vos produits et payez en ligne, puis retirez vos achats dans notre boutique Saint-Nicolas.

EN BOUTIQUE OU PAR TÉLÉPHONE

Boutique Saint-Nicolas

43 rue Saint-Nicolas
67700 Saverne

03 88 89 64 62

Boutique Les Terrasses de la Sarre

Rue des Terrasses
ZA Les Terrasses de la Sarre
57400 Sarrebourg

03 87 03 64 81

Retrait commandes

Vos produits commandés devront être retirés dans la boutique désignée lors de la commande au plus tôt à partir de 9 h.

Commandes payées & Click & Collect

Pour la boutique Saint-Nicolas, entrée à l'arrière par la cafétéria.

Derniers délais de commande

Noël (23 et 24 décembre)

lundi 19 décembre à 18 h

St Sylvestre

mercredi 28 décembre à 18 h

Aucune modification ou annulation de commande ne pourra être enregistrée au-delà des dates ci-dessus.



Horaires d'ouverture de nos boutiques

23 Décembre 7h00 - 18h00

24 Décembre 7h00 - 15h00

25, 26 Décembre boutique fermée

27, 28, 29 et 30 Décembre 7h00 - 18h00

31 Décembre 7h00 - 15h00

1^{er} Janvier boutique fermée

Les dimanches 4 et 11 Décembre 13h30 - 18h30

18 Décembre 11h00 - 18h30

20, 21 et 22, 23 Décembre 9h30 - 19h00

24 Décembre 9h00 - 16h00

25, 26 Décembre boutique fermée

27, 28, 29 et 30 Décembre 9h30 - 19h00

31 Décembre 9h00 - 17h00

1^{er} Janvier boutique fermée

**Venez
récupérer
votre cadeau**
pour les fêtes

**Vendredi 2 décembre
et Samedi 6 décembre***

Un coffret de 4 mignardises
pour découvrir nos nouveautés
en bûches et entremets

* Disponible dans nos 2 boutiques
dans la limite des stocks disponibles

