

H

HAUSHALTER

Noël ensemble



COLLECTION

2024

Alliance
Gourmande
ARTISANS PÂTISSIERS
DE GÔUT ET DE QUALITÉ



LES INCONTOURNABLES

Plateaux apéritifs

Plateaux non modifiables



DISPONIBLE
À PARTIR DU 07/12

DUOMO

Plateau de 16 pièces - 24.00€

4 recettes

Fond ultra croustillant garni d'un :

- Crémeux au fromage d'Abondance & truffe
- Crémeux potimarron & noisettes
- Crémeux au foie gras & compotée de figues
- Crémeux à l'avocat & saumon fumé

TRADITIONNELS MINI-SILZERS GARNIS & ASSORTIS

Plateau de 6 pièces - 8.40 €

Plateau de 15 pièces - 21.00 €



TRADITIONNELS CANAPÉS ASSORTIS

PAIN DE MIE MAISON

Plateau de 20 pièces - 28.00 €

Plateau de 20 pièces
(avec foie gras) - 31.80 €



NAVETTES

SAUMON

Plateau de 9 pièces - 15.30 €

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

FOIE GRAS

Plateau de 9 pièces - 23.85 €

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

SAUMON & FOIE GRAS

Plateau de 15 pièces - 32.15 €

(8 navettes saumon /
7 navettes foie gras)



MINI-BURGERS

Plateau de 9 pièces - 18.00 €

Steak de bœuf, fondue
d'oignons & concombre

Plateau de 9 pièces - 18.00 €

Steak haché de volaille, tomate confite,
petits légumes & emmental

Plateau de 15 pièces - 30.00 €

(8 burgers bœuf / 7 burgers dinde)



CANAPÉS PRESTIGE

PAIN DE MIE MAISON

NATURE & AUX GRAINES

Plateau de 20 pièces

(5 sortes assorties) - 35.00 €

- Fromage blanc à l'ail et aux fines herbes & jambon Forêt-Noire
- Médaillon de foie gras de canard au porto
- Chorizo & tomates
- Saumon fumé & crème raifort
- Gambas & guacamole



LES ASSORTIS

Plateaux apéritifs

Nos plateaux FESTIF et VEGGIE sont disponibles uniquement du 7 au 31 décembre 2024
 GRAND-MODÈLE = environ 4 à 6 personnes
 PETIT-MODÈLE = environ 2 à 3 personnes

À RÉCHAUFFER

Plateaux non modifiables

MINI-TARTELETTES

Plateau de 24 pièces

(env. 460g) - 21.50€

Tarte flambée, pizza, tarte à l'oignon, tartelette au fromage Gorgonzola



FEUILLETÉS SALÉS

Plateau de 24 pièces

(env. 480g) - 21.50€

- 12 tartelettes assorties : Tarte flambée, pizza, tarte à l'oignon, tartelette au fromage Gorgonzola
- 12 croissants fourrés assortis : Saumon, jambon dinde & curry, fromage



BÂTONNETS AU FROMAGE

Plateau de 10 bâtonnets - 7.40€



PLATEAUX FROIDS

Plateaux non modifiables



FESTIF

DUOMO

Crèmeux au fromage d'Abondance & truffe

GRAND

PETIT

3

2

Crèmeux au foie gras & compotée de figues

3

1

Crèmeux potimarron & noisettes

3

1

Crèmeux à l'avocat & saumon fumé

3

2

CANAPÉS PRESTIGE

Foie-gras

4

2

Chorizo & tomates

4

2

Gambas & Guacamole

4

2

41.80€

20.90€



CHAMPÊTRE

PÂTÉS EN CROÛTE

à la viande de porc marinée

GRAND

PETIT

4

3

CANAPÉS PRESTIGE

Fromage blanc à l'ail et aux fines herbes & jambon Forêt-Noire

4

1

Saumon fumé & crème raifort

4

2

MINI-SILZERS assortis

25.00€

12.45€



URBAN

BURGERS

Steak de boeuf, fondue d'oignons & concombre

GRAND

PETIT

3

2

Steak haché de dinde, tomate confite, petits légumes & emmental

3

1

MINI-BAGELS

Fromage frais et poivrons caramélisés au vinaigre balsamique

3

1

Fromage blanc à la ciboulette & aux noix, émincé de jambon Forêt-Noire

3

2

MINI-WRAPs

Guacamole & saumon fumé

4

3

26.80€

14.85€



VEGGIE

MINI-BURGERS VÉGÉTARIENS

Steak végétarien (tofu, épinards et ail)

GRAND

3

MINI-BAGELS

Fromage frais et poivrons caramélisés au vinaigre balsamique

3

Crèmeux au raifort et concombre

3

MINI-WRAPs

Guacamole & légumes croquants (salade, carottes, céleri)

4

Houmous, tomate confite, oignons crispy & roquette

4

26.60€



APÉRITIF

Les grandes pièces



KOUGELHOPF

AUX NOIX & AU LARD

Env. 12 tranches - 13.00€

Tranché - 14.00€

Individuel - 2.90€

**FICELLE EN CROÛTE
TRADITIONNELLE OU DINDE**

Traditionnelle : à la viande
de porc marinée

Dinde : à la viande de dinde marinée et
petits légumes

Grand modèle - 15.90€

Petit modèle - 11.30€



NOUVELLE RECETTE

BRIOCHE AU CRABE

8 à 10 personnes

(env. 48 sandwiches)

31.50€



BRIOCHE SUÉDOISE

6 personnes

(env. 32 sandwiches) - 40.50€

Pain suédois garni de petits
sandwichs : Fromage frais,
jambon Forêt-Noire & oignons
caramélisés | effiloché de
dinde au curry & concombre
| saumon fumé, fromage frais
au raifort, oignons & noisettes
| mayonnaise thon & câpres



KOUGELHOPF

FORÊT-NOIRE

6 à 8 personnes

(env. 48 sandwiches) - 31.50€

Kougelhopp garni de jambon
Forêt-Noire et de fromage blanc
à l'ail et à la ciboulette

**PAINS SURPRISES
LONGS**

TRADITIONNELS OU AUX NOIX

5 à 6 personnes (env. 25 sandwiches) - 27.50€

Garni de petits sandwichs : Jambon cuit
supérieur, fromage frais & cornichons |
jambon fumé & pesto rouge |
Rosette & beurre moutarde |
mousse de foie de canard | fromage à l'ail
et aux fines herbes & condiment tomate |
mousse de saumon au raifort | saumon
fumé & condiment aneth-citron-oignons |





POULET & MORILLES

3 à 4 personnes - 29.50€

4 à 5 personnes - 39.80€

Volaille hachée et marinée, mélange morilles - champignons de Paris au vin blanc, ail, échalotes & persil

DISPONIBLE À PARTIR DU 07/12

POISSONS

3 à 4 personnes - 26.00€

4 à 5 personnes - 38.10€

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

DISPONIBLE À PARTIR DU 07/12

Quiches

La quiche individuelle - 3.70€

3 à 4 personnes - 13.80€

4 à 5 personnes - 18.10€

LORRAINE

Lardons et emmental

Océane

Saumon fumé, miettes de crabe, tomates, persil et emmental

ITALIENNE

Tomates fraîches et confites, mozzarella, basilic et parmesan



Tourtes

DINDE & PETITS LÉGUMES

Tourte individuelle - 5.50€

3 à 4 personnes - 21.40€

4 à 5 personnes - 26.10€

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

NAPOLI

Tourte individuelle - 5.50€

3 à 4 personnes - 18.80€

4 à 5 personnes - 24.00€

Jambon blanc, sauce tomate maison et épinards à la crème

LORRAINE

Tourte individuelle - 5.50€

3 à 4 personnes - 21.40€

4 à 5 personnes - 26.10€

Viande de porc marinée au vin blanc, champignons



Jambon en croûte

4 personnes - 25.80€

6 personnes - 38.70€

8 personnes - 51.60€



Pâté lorrain

Le pâté lorrain individuel - 4.00 €

4 personnes - 19.40€

Viande de porc marinée au vin blanc



Lueur de fête



Taille unique, 5 personnes - 49.00€

Sur un financier ultra moelleux à la pistache, parsemé de streussel aux amandes sont dressés un crémeux intense à la pistache, une cristalline à la framboise et une mousse délicate à la fleur d'oranger. Pour la version Noël, décor en chocolat remis séparément. À disposer par vos soins sur l'entremets.

Version Noël disponible à partir du 20 décembre
Version Nouvel An disponible à partir du 27 décembre



Créations gourmandes

5 personnes

DOUCEUR ÉPICÉE - 30.00€

Biscuit moelleux aux amandes, croustillant amandes-maïs, crémeux mangue épicé, compotée exotique et mousse intense à la vanille.



CHOCO-ORANGE [ⓐ] - 28.50€ [ⓧ]

Biscuit sans farine façon pim's chocolat craquant & compotée d'oranges, crémeux ultra fondant et mousse légère au chocolat noir Araguani 72% de cacao pur Pérou.



NOUVEAUTÉS

SCINTILLEMENT - 30.00€

Dacquoise moelleuse à la noisette, croustillant praliné, crémeux intense au chocolat noir Alpaco Pur Equateur 66%, mousse et feuilles au chocolat au lait Bahibé 46%, pur République Dominicaine.



PÉCHÉ MIGNON - 28.50€

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.



ÉCLAT [ⓐ] - 30.00€

Biscuit ultra gourmand citron-sésame, fond streussel amande-citron, confit acidulé citron Yuzu, crémeux citron jaune et mousse citron-vanille.



PAPILLOTE - 28.50€ [ⓧ]

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 [ⓧ], au chocolat [ⓧ], au café [ⓧ] ou à la noisette.



CRÈME PÂTISSIÈRE 25.00€

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 - 30.00€

(Horloge disponible uniquement le 31.12.2024)

H

ENTREMETS



LE PLAISIR SUCRÉ

4 personnes - 26.00€

6 personnes - 39.00€

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

Glamour

NOUVEAUTÉ



4 personnes - 23.00€

6 personnes - 34.50€

Association intemporelle entre un crémeux à la framboise & une mousse au chocolat noir Valrhona 55% de cacao minimum sur un biscuit gourmand façon Pim's framboise.



OPÉRA

4 personnes - 23.00€

6 personnes - 34.50€

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



FORÊT-NOIRE

4 personnes - 23.00€

6 personnes - 34.50€

Biscuit moelleux au chocolat, mousse légère au chocolat noir & chantilly au kirsch agrémentée de griottines.

KALAMANSI

4 personnes - 22.00€

6 personnes - 33.00€

Rencontre gourmande entre le citron kalamansi, la vanille et le caramel. Sur un pralin croustillant aux amandes 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 - 22.00€

6 personnes - 33.00€

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



GOURMANDIOSE

4 personnes - 22.00€

6 personnes - 33.00€

Biscuit ultra gourmand cannelle et amandes grillées-effilées, mousse savoureuse et intense à la vanille de Madagascar et pommes fondantes caramélisées.



TRUFFÉ 3 CHOCOLATS

4 personnes - 26.00€

6 personnes - 39.00€

Célèbre équilibre de saveurs entre une mousse au chocolat noir 55% de cacao, une mousse au chocolat au lait Bahibé 46% de cacao & une mousse au chocolat blanc Opalys, sur un biscuit moelleux au chocolat et aux amandes.



HAVANE

10 à 12 personnes - 44.00€

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.



NOUVELLES RECETTES

DISPONIBLE À PARTIR DU 07/12



PLATEAUX DE MINI ENTREMETS

LE GRAND PLATEAU 24 pièces - 36.00€

6 recettes : 4 charlottes aux framboises, 4 choux caramel, 4 tartelettes au citron, 4 entremets infiniment chocolat, 4 entremets plaisir sucré à la noisette, 4 entremets exotique.

LE PETIT PLATEAU 12 pièces - 18.00€

6 recettes : 2 charlottes aux framboises, 2 choux caramel, 2 tartelettes au citron, 2 entremets infiniment chocolat, 2 entremets plaisir sucré à la noisette, 2 entremets exotique.

PLATEAU DE MINI ÉCLAIRS

12 pièces - 15.60€

Nos grands éclairs déclinés en mini bouchées : 4 éclairs vanille, 4 éclairs chocolat et 4 éclairs café parsemés de perles craquantes.





PLAISIRS GLACÉS

Bûches, pots & verrines

Bûches glacées

5 personnes

NOUVEAUTÉ

FRAMBOISE-NOUGAT 31.50€

Crème glacée framboise renfermant une dacquoise moelleuse à la pistache et un cœur de nougat glacé au miel de forêt et éclats de framboises, amandes et pistaches caramélisées et brisures de nougat.



CARACAS - 31.50€

Alliance savoureuse entre une crème glacée intense café aux éclats de noix de pécan caramélisés et un parfait glacé au chocolat noir ARAGUANI 72% Pur Vénézuéla, sur une pâte sablée au chocolat et un biscuit brownies aux noix et aux noisettes.



PLOUGASTEL - 27.50€

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



ÉTINCELLE - 31.50€

Mariage gourmand entre un sorbet plein fruit citron marbré au confit citron, un soufflé praliné aux éclats de noisettes caramélisées & une crème glacée praliné noisette ; sur un biscuit joconde aux éclats de noisettes.



DÉLICE D'ALSACE- 31.50€

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



VACHERIN SURPRISE



4 personnes - 26.00€

6 personnes - 39.00€

8 personnes - 52.00€

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



NOUVEAUTÉ



LE TRAÎNEAU FAÇON PROFITEROLLES - 38.50€

Traîneau en chocolat orné de choux glacés vanille Bourbon de Madagascar, disposés sur un fond glacé aux saveurs de Noël. (Biscuit au sirop mandarine, crème glacée au chocolat noir Araguani 72% de cacao et incrustation de cubes d'oranges confites et sorbet plein fruit mandarine). Vendu avec un godet de sauce au chocolat noir (à réchauffer et verser sur assiette).

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 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), mandarine, Oasis (citron vert, basilic, fraise), pêche de vigne.



Disponibles en 1/2 litre
sans la boîte isotherme - 7.50€
avec la boîte isotherme - 10.80€

Disponibles en litre
sans la boîte isotherme - 13.90€
avec la boîte isotherme - 17.20€

Verrines glacées 1 personne

1 verrine - 5.15€



PEANUTS

Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar, caramel fondant, cacahuètes torréfiées et salées.



VOSGIENNE

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



VANILLE-FRAISE

Crème glacée vanille et coulis de fraises.



EXCLUSIVITÉ NOËL

MANDARINE - CHOCOLAT

Sorbet plein fruit mandarine, parfait glacé au chocolat noir intense Araguaní 72% de cacao & perles de chocolat noir.



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.



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*Lundi 23 et 30 décembre
et Mardi 24 et 31 décembre*Pain de mie ou pain anglais***Rond et petit - 2.80€ | Tranché - 2.95€****Grand - 3.80€ | Tranché - 3.95€**Farine de blé T.45, beurre (lait),
sucre, levure, sel, lait, oeufs*Les pains spéciaux natures***① Le pain paysan - long****2.80€ | Tranché - 2.95€**Farine de blé T.55, farine de seigle
T.110 et T.130, sel, levain, levure**② Le pain paysan aux noix - long****3.75€ | Tranché - 3.90€**Farine de blé T.55, farine de seigle T.110
et T.130, NOIX, sel, levain, levure**③ La boule de pain au levain****2.15€ | Tranché - 2.30€**Farine de blé T.55, farine de seigle
T.110, sel, levain, levure**④ Le pain à l'épeautre (grand épeautre)****3.40€ | Tranché - 3.55€**Farine d'épeautre, farine de sarrasin,
sel, levure**⑤ Le pain de seigle - 2.15€ | Tranché - 2.30€**Farine de seigle T.130, farine de
blé T.55, sel, levain, levure**⑥ Le pain de seigle Auvergnat - 4.70€**Farine de seigle T. 130, farine de
blé T.55, sel, levain, levure**⑦ Le pain complet BIO AB****3.05€ | Tranché - 3.20€**Farine intégrale T.150,
levain dur, sel, levure**⑧ La boule BIO AB - 2.60€ | Tranché - 2.75€**Farine de blé T.80 issue de l'agriculture
biologique, levain dur bio,
sel de Camargue, levure

2 PARTENAIRES

- **Moulin régional familial Foricher**
situé dans le Jura, blés français et régionaux.
- **Moulin local familial Gangloff**
situé à Hangviller, producteur de blés locaux.

UNE PRODUCTION ARTISANALE

réalisée par nos boulangers Mike & Arnaud

DES LEVAINS NATURELS travaillés chaque jour

UNE BAGUETTE DE TRADITION

produite avec une farine de blé certifiée Label Rouge

AB UNE GAMME DE PAINS BIOLOGIQUES
certifiée par Ecocert*Les pains spéciaux aux graines***⑨ Le pain nordik - 2.90€ | Tranché - 3.05€**Farine de blé, farine de seigle, d'orge maltée
torréfiée, farine de blé maltée torréfiée,
graines de tournesol, de pavot, de lin brun,
lin doré, millet et sésame, levain, sel, levure.**⑩ Le pain et la baguette aux 6 céréales****Le pain - 2.80€ | Tranché - 2.95€****La baguette - 1.95€ | Tranché - 2.10€**Farine de blé T.55, farine de seigle T.110,
graines d'avoine, d'orge, de millet, de
sésame et de lin, sel, levain, levure**⑪ Le pain bûcheron BIO AB 3.90€ | Tranché - 4.05€**Farine de blé Tradition T.65, farine de meule
T.110, farine de seigle T.130, graines : de
tournesol, millet, de lin brun et doré, de
courge et de sésame), levain dur, sel, levure**⑫ Tour de main- 3.90€ | Tranché - 4.05€**Farine de blé, farine de seigle, farine
d'épeautre, flocons d'avoine, flocons de blé
malté, graines de tournesol, millet, lin brun
et jaune, levain liquide, miel, sel, levure*Pains aux fruits***⑬ Le pain figue-orange - 3.30€ | Tranché - 3.45€**Farine de blé T.80, levain dur, farine
de seigle, farine de blé Tradition,
figues, oranges, sel, levure**Tour de main aux fruits- 8.65€ | Tranché - 8.80€**Farine de blé, farine de seigle, farine
d'épeautre, flocons d'avoine, flocons de
blé malté, graines de tournesol, millet, lin
brun et jaune, levain liquide, pommes,
raisins, noisettes, abricots, miel, sel, levure*Les minis ou pains « serviette »*Paysan, Paysan aux noix, 6 céréales (~50g) - **0.75€**Baguette Tradition (~40g) - **0.45€**

Conseil de dégustation : À consommer le jour même ou à congeler.

H

HAUSHALTER

Commandes

EN LIGNE À PARTIR DU 10 DÉCEMBRE 2024
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

LES COMMANDES PAR MAIL NE SONT PAS ACCEPTÉES

Retrait commandes

Vos produits commandés devront être retirés dans la boutique désignée lors de la commande au plus tôt à **partir de 9 h et jusqu'à 14 h** pour la boutique Saint-Nicolas **et de 10h jusqu'à 16h** pour la boutique Les Terrasses.

Commandes payées & Click & Collect

du 24/12 - Boutique Saint Nicolas
L'entrée se fait à l'arrière du bâtiment, par la cafétéria.

Commandes & Commandes payées du 24/12 - Boutique Les Terrasses

Afin de limiter votre attente, un point de retrait "commandes payées et non payées" sera disponible le 24 décembre devant la boutique.

Derniers délais de commande

Noël (23 et 24 décembre)

jeudi 19 décembre à 18 h

St Sylvestre

samedi 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

BOUTIQUE SAINT-NICOLAS

Du 16 au 21 décembre 7h00 - 18h00

22 Décembre boutique fermée

23 Décembre 7h00 - 18h00

24 Décembre 7h00 - 15h00

25 et 26 Décembre boutique fermée

27 et 28 décembre 7h00 - 18h00

29 Décembre boutique fermée

30 Décembre 7h00 - 18h00

31 Décembre 7h00 - 15h00

1^{er} Janvier boutique fermée

BOUTIQUE LES TERRASSES DE LA SARRE

Les dimanches 8 et 15 13h30 - 18h30

22 décembre 10h00 - 18h00

24 Décembre 9h00 - 17h00

25, 26 Décembre boutique fermée

31 Décembre 9h00 - 17h00

1^{er} Janvier boutique fermée



H

HAUSHALTER

Venez
récupérer
votre cadeau
pour les fêtes

**Vendredi 6 décembre
et Samedi 7 décembre***

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

* Coffret offert pour tout achat,
disponible dans nos 2 boutiques
dans la limite des stocks disponibles.



www.patisserie-haushalter.com