



Noël ensemble

COLLECTION

2025

Alliance  
Gourmande  
ARTISANS PÂTISSIERS  
DE GOUT ET DE QUALITE

# H | Les incontournables

## Plateaux apéritifs

### Plateaux non modifiables



**TRADITIONNELS**  
**MINI-SILZERS**  
**GARNIS & ASSORTIS**  
**GARNITURE CLASSIQUE**  
**OU VÉGÉTARIENNE**  
**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 €**



**DISPONIBLE**  
**À PARTIR DU 06/12**

### DUOMO

**Plateau de 16 pièces - 24.00€**

#### 4 recettes

Fond croustillant garni d'un :

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

### MINI-BURGERS

**Plateau de 9 pièces - 18.00 €**

Steak de boeuf, 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 boeuf / 7 burgers dinde)



### NAVETTES

#### SAUMON

**Plateau de 9 pièces - 15.30 €**

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

#### FOIE GRAS

**Plateau de 9 pièces - 23.85 €**

Brioche, 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)



### 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



### NAVETTES DE LA MER

**Plateau de 15 navettes assorties - 25.50€**

- Brioche, saumon fumé, beurre à l'huile de courge et graines de courge
- Brioche, mousse de saumon à l'aneth
- Brioche, mousse de crabe

**DISPONIBLE**  
**À PARTIR DU 06/12**





# Les assortis

## Plateaux apéritifs

### 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



#### MINI-CROQUE-MONSIEUR

Le plateau de 12 pièces assorties - 9.50€

- Béchamel, abondance, jambon cuit supérieur.
- Béchamel tomate, maïs, chorizo, tomates confites, gruyère.
- Béchamel au pesto, courgettes grillées à l'ail, gruyère.



#### CHAUSSONS SALÉS

Le plateau de 12 pièces (~260g) - 22.90€

#### 12 CHAUSSONS ASSORTIS À DIPER (SAUCE CHIMICHURRI)

- Poivrons, maïs, tomates, chili
- Tomates & mozza
- Dinde & curry



#### BÂTONNETS AU FROMAGE

Plateau de 10 bâtonnets - 7.40€



### PLATEAUX FROIDS

Plateaux non modifiables



#### FESTIF

	GRAND	PETIT
<b>DUOMO</b>		
Crémeux au fromage d'Abondance & truffe	3	2
Crémeux au foie gras & compotée de figues	3	1
Crémeux potimarron & noisettes	3	1
Crémeux à l'avocat & saumon fumé	3	2
<b>CANAPÉS PRESTIGE</b>	4	2
Foie-gras		
Chorizo & tomates	4	2
Gambas & Guacamole	4	2
	41.80€	20.90€

#### URBAN

	GRAND	PETIT
<b>BURGERS</b>		
Steak de boeuf, fondue d'oignons & concombre	3	2
Steak haché de dinde, tomate confite, petits légumes & emmental	3	1
<b>MINI-BAGELS</b>		
Fromage frais et poivrons caramélisés au vinaigre balsamique	3	1
Fromage blanc à la ciboulette & aux noix, émincé de jambon Forêt-Noire	3	2
<b>MINI-WRAPPS</b>		
Guacamole & saumon fumé	4	3
	26.80€	14.85€

#### CHAMPÊTRE

	GRAND	PETIT
<b>PÂTÉS EN CROÛTE</b>		
à la viande de porc marinée	4	3
<b>CANAPÉS PRESTIGE</b>		
Fromage blanc à l'ail et aux fines herbes & jambon Forêt-Noire	4	1
Saumon fumé & crème raifort	4	2
<b>MINI-SILZERS assortis</b>	6	3
	25.00€	12.45€

#### VEGGIE

	GRAND
<b>MINI-BURGERS VÉGÉTARIENS</b>	
Steak végétarien (tofu, épinards et ail)	3
<b>MINI-BAGELS</b>	
Fromage frais et poivrons caramélisés au vinaigre balsamique	3
Crémeux au raifort et concombre	3
<b>MINI-WRAPPS</b>	
Guacamole & légumes croquants (salade, carottes, céleri)	4
Houmous, tomate confite, oignons crispy & roquette	4
	26.60€

Nos plateaux FESTIF et VEGGIE sont disponibles uniquement du 6 au 31 décembre 2025

GRAND-MODELE = environ 4 à 6 personnes  
PETIT-MODELE = environ 2 à 3 personnes



# 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€



### BRIOCHE SUÉDOISE

6 personnes

(env. 32 sandwichs) - 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 sandwichs) - 31.50€

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

### BRIOCHE AU CRABE

6 personnes  
(env. 32 sandwichs)  
40€

NOUVELLE RECETTE  
DEPUIS 2024  
& NOUVELLE TAILLE



### BRIOCHE GARNIE

#### NOUVEAUTÉ

6 personnes  
(env. 32 sandwichs) - 40€

Pain brioché garni de petits sandwichs : houmous, carottes crues, oignons crispy & tomates confites | pesto rouge, noisettes, mozzarella, coppa | mousse de saumon à l'aneth | mousse de crabe

DISPONIBLE À PARTIR DU 06/12

### PAINS SURPRISES LONGS

#### TRADITIONNELS OU AUX NOIX

5 à 6 personnes (env. 25 sandwichs) - 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€**

Cuisses de poulet hachées et marinées, mélange morilles - champignons de Paris au vin blanc, ail, échalotes & persil

DISPONIBLE À PARTIR DU 06/12

### POISSONS

NOUVELLE RECETTE

**3 à 4 personnes - 35.00€**

**4 à 5 personnes - 45.00€**

Saumon, fondue de poireaux crémé aux moules & flan

DISPONIBLE À PARTIR DU 06/12

## Tourtes

### POULET & PETITS LÉGUMES

**Tourte individuelle - 6.10€**

**3 à 4 personnes - 21.40€**

**4 à 5 personnes - 26.10€**

Cuisses de poulet hachées et marinées au vin blanc, carottes, courgettes, céleri

### NAPOLI

**Tourte individuelle - 6.10€**

**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 - 6.10€**

**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€**



## Quiches

**Quiche individuelle - 4.10€**

**3 à 4 personnes - 13.80€**

**4 à 5 personnes - 18.10€**

### LORRAINE

Lardons et emmental

### OCÉANE

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

### ITALIENNE

Tomates fraîches et confites, mozzarella, basilic et parmesan



## Pâté lorrain

**Le pâté lorrain individuel - 4.50 €**

**4 personnes - 19.40€**

Viande de porc marinée au vin blanc





# Plaisirs sucrés

## Bûches & horloges

### Créations gourmandes

5 personnes

#### 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.



#### ÉCLAT A - 30.00€

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



### NOUVEAUTÉS

#### RÊVE POURPRE - 30.00€

Biscuit façon pim's griotte, recouvert d'un crémeux intense au chocolat noir Valrhona 66%, de fines feuilles craquantes au chocolat noir Valrhona 66%, et d'une mousse gourmande au mascarpone et éclats de griottes.



#### CÉLESTE - 30.00€

Biscuit moelleux et streussel croustillant à la pistache, ganache montée à la pistache et mousse délicate à la figue - accompagnés d'une compotée acidulée figues-griottes et vinaigre balsamique.



#### 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.



#### 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.



SÉRIE LIMITÉE

NOËL & NOUVEL AN

### Étoile d'Orient



#### Taille unique, 5 personnes - 49.00€

Mousse fleur d'oranger, crémeux & ganache aux pignons de pin, biscuit aux amandes & streussel gourmand amandes et pignons de pin.

Décor de 80g réalisé en chocolat. À disposer par vos soins sur l'entremets.

### 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 31.12.2025)



Création Alliance Gourmande



Sans fruits à coque



Recette sans farine de blé

# 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.

NOUVEAUTÉ

### Tendresse



4 personnes - 23.00€

6 personnes - 34.50€

Association délicate entre une mousse au thé Earl Grey et un crémeux au chocolat au lait Valrhona 46%, sur un biscuit gourmand au chocolat, recouvert de fines feuilles de chocolat au lait Bahibé 46% et d'une compotée à l'orange.

### 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.

### 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€

Biscuits vanille et biscuits au chocolat disposés en damier, agrémentés d'une mousseline légère à la vanille, délicatement punché au rhum – glaçage au chocolat noir.



### 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 ».



### 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€

24 pièces - 31.20€

Nos grands éclairs déclinés en mini bouchées : 4 ou 8 éclairs vanille, 4 ou 8 éclairs chocolat et 4 ou 8 éclairs café parsemés de perles craquantes.



# H

## Plaisirs glacés

### Bûches, pots & verrines



## Bûches glacées

5 personnes

NOUVEAUTÉ

### CRISTAL D'ORANGE

**31.50€**

Crème glacée spéculoos associée à un sorbet plein fruit à l'orange et à un caramel mou – disposés sur un biscuit moelleux à l'orange.



### 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 Vénézuela, 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.



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.



### SAPIN ENCHANTÉ - 31.50€

Association tout en fraîcheur autour de 5 sorbets plein fruit : mandarine, citron, framboise, fraise et pêche de vigne, disposés sur une dacquoise aux amandes.



### 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.



### BÛCHE FAÇON PROFITEROLLES - 36.50€

Bûche glacée ornée de choux glacés à la vanille Bourbon, 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 marbré à la sauce caramel, chocolat noir Valrhona, Peanuts (vanille bourbon, caramel fondant et cacahuètes torréfiées), pistache, praliné Maison noisettes, noix de coco, rhum & raisins, vanille Bourbon de Madagascar, violette, yaourt coulis de myrtilles.

## SORBETS PLEIN FRUIT

Citron, fraise, framboise, fruit de la passion, exotique (banane, mangue, passion, kiwi), ispanhan (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 Araguani 72% de cacao & perles de chocolat noir.



## ISPAHAN

Crème glacée sorbet plein fruit litchi/rose et coulis de framboises.



## DARK TOUT CHOCOLAT

Crème glacée infusée aux fèves de cacao, parfait au chocolat araguani 72%, 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.



# Boulangerie

## Des pains respectueux

Mardi 23 et 30 décembre  
et Mercredi 24  
et 31 décembre

### Baguettes

- Tradition « Farine Label Rouge » 1.40€**
- Classique - 1.25€**
- Classique au pavot ou au sésame - 1.35€**
- Baguette Savernoise 1.80€**
- Ficelle Savernoise 1.35€**
- Baguette 6 Céréales - 1.80€**



### Le pain complet BIO A

**3.05€ | Tranché - 3.20€**

Élaboré à partir de farine complète issue de l'agriculture biologique et de levain naturel, ce pain riche en fibres offre une saveur authentique et une mie serrée et moelleuse.



### La boule BIO A - 2.60€ | Tranché - 2.75€

Élaborée à partir de farine de blé T.80 issue de l'agriculture biologique et de levain naturel, ce pain est à mi-chemin entre un pain blanc et un pain spécial. Sa mie crème foncée et dense offre des saveurs parfumées.



### Les pains spéciaux natures

#### Le pain paysan - long

**2.80€ | Tranché - 2.95€**

Traditionnel pain de campagne à la mie souple, légèrement alvéolée et au goût typé de seigle. Élaboré à partir de farines de blé, de seigle et de levain naturel.



#### Le pain paysan aux noix

**3.75€ | Tranché - 3.90€**

#### La boule de pain au levain

**2.15€ | Tranché - 2.30€**

Boule de pain à la mie alvéolée et au goût légèrement acidulé. Élaborée à partir de farines de blé, de seigle et de levain naturel.



#### Le pain à l'épeautre (grand épeautre)

**3.40€ | Tranché - 3.55€**

Boule de pain à la mie moelleuse et aux saveurs douces et rustiques. Élaborée à partir de farine d'épeautre et de Sarrasin, il est faible en gluten et très digeste.



#### Le pain de seigle - 2.15€ | Tranché - 2.30€

Pain de seigle à la mie grise et dense. Élaboré à partir d'un levain naturel et d'un mélange de farines de seigle et de blé, il offre un goût corsé et équilibré.



#### Le pain de seigle Auvergnat - 4.70€

Pain de seigle rustique et typé, à la mie très dense, humide et à la croûte épaisse. Élaboré à partir de levain naturel et de farine de seigle, il est coupé très légèrement à la farine de blé.



### Le pain et la baguette aux 6 céréales

**Le pain - 2.80€ | Tranché - 2.95€**

**La baguette - 1.95€ | Tranché - 2.10€**

Ce pain à la mie crème, moelleuse et alvéolée, est élaboré à partir de farines de blé Tradition, de farine de seigle et de levain naturel. Sa richesse en graines (flocons d'avoine, orge, millet, sésame, lin brun, lin doré et courge) apporte croquant, goût subtil et valeur nutritionnelle.



### Le pain bûcheron BIO A

**3.90€ | Tranché - 4.05€**

Ce pain généreux, à la mie grise et dense est élaboré à partir de farines biologiques de blé et de seigle et de levain naturel. Il renferme de nombreuses graines (tournesol, millet, lin brun et doré, courge et sésame) pour le plein de nutriments.



### Le pain tour de main

**3.90€ | Tranché - 4.05€**

Pain à la mie claire, dense, légèrement humide et riche en graines (tournesol, millet, lin brun et jaune). Élaboré à partir de farines de blé, d'épeautre, de seigle, de flocon d'avoine, de miel et de levain naturel il offre une dégustation riche, intense et nutritive.

## 2 PARTENAIRES

- **Moulin régional familial Foricher**  
situé dans le Jura, blés français et régionaux.
- **Moulin local familial Gangloff**  
situé à Hangviller (57), producteur de blés locaux.

## UNE PRODUCTION ARTISANALE

réalisée par nos boulanger Mike & Arnaud

## DES LEVAINS NATURELS

travaillés chaque jour

## UNE BAGUETTE DE TRADITION

produite avec une farine de blé certifiée Label Rouge



UNE GAMME DE PAINS BIOLOGIQUES  
certifiée par Ecocert

## Pains aux fruits



### Le pain figue-orange

**3.30€ | Tranché - 3.45€**

Pain gourmand, élaboré à partir de farines de blé, de seigle et de levain naturel. Aux éclats de figues et d'oranges pour une mie parfumée et moelleuse.

### Saveur de saison- **4.50€ | Tranché - 4.20€**

Pain gourmand élaboré à partir de farines de meule, de seigle, de blé Tradition et de levain naturel. Enrichi de pommes, d'abricots, de noisettes et raisins, il offre un parfum sucré naturel et une texture généreuse, équilibrant moelleux et croquant.



## 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.*



## Commandes

EN LIGNE À PARTIR DU 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE 2025

[www.patisserie-haushalter.com](http://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 le salon de thé.*

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)

Samedi 20 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.

Venez récupérer votre cadeau pour les fêtes

**Vendredi 5 décembre et Samedi 6 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.

#### HORAIRES D'OUVERTURE DE NOS BOUTIQUES

##### BOUTIQUE SAINT-NICOLAS

**Du 15 au 20 décembre** 7h00 - 18h00

**21 Décembre** boutique fermée

**22 et 23 Décembre** 7h00 - 18h00

**24 Décembre** 7h00 - 15h00

**25 et 26 Décembre** boutique fermée

**27 décembre** 7h00 - 18h00

**28 Décembre** boutique fermée

**29 - 30 Décembre** 7h00 - 18h00

**31 Décembre** 7h00 - 14h30

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

##### BOUTIQUE LES TERRASSES DE LA SARRE

**Les dimanches 7 et 14** 13h30 - 18h30

**21 décembre** 10h00 - 18h00

**24 Décembre** 9h00 - 17h00

**25, 26 Décembre** boutique fermée

**31 Décembre** 9h00 - 17h00

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

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