

H
HAUSHALTER



Noël ensemble

COLLECTION

2025

Alliance
Gourmande
ARTISANS PÂTISSIERS
DE GÔUT ET DE QUALITÉ

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 €



**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)



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



DISPONIBLE
À PARTIR DU 06/12

DUOMO

Plateau de 16 pièces - 24.00€

4 recettes

Fond 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

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 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



H | Les assortis

Plateaux apéritifs

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



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.



CHAUSSENS SALÉS

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

12 CHAUSSENS 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
DUOMO		
Crèmeux au fromage d'Abondance & truffe	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	GRAND	PETIT
PÂTÉS EN CROÛTE		
à la viande de porc marinée	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	6	3
	25.00€	12.45€



URBAN	GRAND	PETIT
BURGERS		
Steak de boeuf, fondue d'oignons & concombre	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	GRAND
MINI-BURGERS VÉGÉTARIENS	
Steak végétarien (tofu, épinards et ail)	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€



BRIOCHE AU CRABE

6 personnes

(env. 32 sandwiches)

40€

NOUVELLE RECETTE
DEPUIS 2024
& NOUVELLE TAILLE



BRIOCHE GARNIE

NOUVEAUTÉ

6 personnes

(env. 32 sandwiches) - 40€

Pain brioché garni de petits sandwiches :
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



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€

Kougelhoppf 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€

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

SÉRIE LIMITÉE

NOËL & NOUVEL AN

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 ⚡ - 30.00€

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



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.

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.



PÊCHÉ 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.



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)

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.

Tendresse



NOUVEAUTÉ



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.



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, 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, 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€

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.



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.





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 Vénézuëla, 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



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), 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.



ISPAHAN



Sorbet plein fruit litchi/rose et coulis de framboises.



OASIS

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



DARK TOUT CHOCOLAT

Crème glacée infusée aux fèves de cacao, parfait au chocolat araguni 72%, nougatine, biscuit au chocolat et coulis de chocolat.



EXOTIQUE



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

EXCLUSIVITÉ NOËL



MANDARINE - CHOCOLAT



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



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€



Pain de mie ou pain anglais

Rond et Petit - 2.80€ | Tranché - 2.95€
Grand - 3.80€ | Tranché - 3.95€

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 complet BIO  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  - 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 aux graines

Le pain nordik - 2.90€ | Tranché - 3.05€

Ce pain savoureux à la mie serrée et foncée est élaboré à partir de farines de blé, de seigle, d'orge maltée torréfiée et de levain naturel. Les graines qui le composent (flocons d'avoine, tournesol, lin brun, lin doré, pavot, millet et sésame), apportent croquant, saveur et richesse en nutriments.

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  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 boulangers 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 figes 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.

Photos non contractuelles



HAUSHALTER

Commandes

EN LIGNE À PARTIR DU 1^{ER} DÉCEMBRE 2025

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^{er} 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^{er} Janvier boutique fermée

www.patisserie-haushalter.com