



HAUSHALTER

[P Â Q U E S
2 0 2 6]



Horaires week-end de Pâques

Boutique Saint-Nicolas

Jeudi et Samedi - 7h00 | 18h00

Boutique Les Terrasses

Jeudi et Samedi - 9h30 | 19h00

.....

Vendredi, dimanche et lundi de Pâques - Boutiques fermées



· BISCUITS PASCAL ·

Biscuit moelleux agrémenté d'une crème légère.

4 Saveurs : Kirsch, Noisette,

Chocolat noir valrhona ou Café

4 PERSONNES - 23.00€ | 6 PERSONNES - 34.50€

Disponible uniquement à Paques

· LES FRUITÉES ·

FRAISIER (disponible le 2 Avril

2026) Biscuit traditionnel, crème mousseline légère & fraises Gariguettes ou d'Alsace (selon la période). Décors pâte d'amande et ganache vanille.

4 PERS. - 25.00€ | 6 PERS. - 37.50€



EXOTIQUE

(recette sans GLUTEN)

Croustillant amande-coco-passion au gianduja, recouvert d'une mousse vanille Bourbon et agrémenté d'un crémeux exotique mangue- passion et d'une compotée exotique ananas -mangue-banane.



L'INCONTOURNABLE CHARLOTTE FRAMBOISE

(recette sans FRUITS À COQUE)

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

4 PERS. - 22.00€ | 6 PERS. - 33.00€



SUPRÊME CITRON FRAISE

Streussel au citron, Mousse acidulée au citron jaune, insert composé d'un confit de fraises, d'un biscuit aux amandes et d'un crémeux au citron jaune.

5 PERS. - 27.50€



GOURMANDIOSE

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

4 PERS. - 22.00€ | 6 PERSONNES - 33.00€



· NOU

RÉVÉLATION YUZU-SÉSAME

Fond sucré aux amandes,



recouvert d'un biscuit au sésame noir et d'un praliné croustillant au sésame noir et riz soufflé, alliés à une crème montée au yuzu et un crémeux au sésame noir. Décor en chocolat ~100g. **Disponible à partir du 2 Avril 2026.** **4 PERS. - 32.00€ Sans décor de Pâques | 4 PERS. - 39.00€ Avec décor de Paques**

· TARTES ·

TARTE OU BISCUIT AUX FRUITS ASSORTIS

Fond de pâte sucrée, crème onctueuse à la vanille sertie de fruits frais assortis ou Fond de pâte sucrée, biscuit imbibé au Kirsch, sertie de fruits frais assortis .

• *Tarte aux Fruits :*

4 PERS. - 22.00€

6 PERS. - 33.00€

8 PERS. - 44.00€

• *Biscuit :*

4 PERS. - 23.00€

6 PERS. - 34.00€

8 PERS. - 45.00€



TARTES CUITES

Pommes, rhubarbe, fromage à l'ancienne, poires.

4 PERS. - 14.80€ | 6 PERS. - 22.20€

Rhubarbe meringuée, myrtilles.

4 PERS. - 18.00€ | 6 PERS. - 27.00€

VEAUTÉS.

TARTE AUX FRAISES

Fond de pâte sucrée, crème mascarpone à la vanille, confit de fraises intense serti de fraises Gariguettes.

• *Tarte :*

4 PERS. - 25.00€

6 PERS. - 37.50€

8 PERS. - 50.00€

Disponible à partir
du 2 Avril 2026.



• *Biscuit (sans confit de fraises) :*

4 PERS. - 26.00€ | 6 PERS. - 39.00€

· CHOCOLAT ·

TRUFFÉ 3 CHOCOLATS

(recette sans GLUTEN)

4 PERS. - 26.00€ |

6 PERS. - 39.00€

Célèbre équilibre entre une mousse au chocolat noir 56% de cacao, une mousse au chocolat au lait Bahibé 46% de cacao & une mousse au chocolat blanc Opalys 33%, sur un biscuit moelleux au chocolat.



FORÊT - NOIRE

(recette sans FRUITS À COQUE)

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

4 PERS.

- 23.00€ |

6 PERS.

- 34.50€



OPÉRA

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

4 PERS. - 23.00€ |

6 PERS.

- 34.50€



· CHOCOLAT ·

4 PERS. - 26.00€ |

6 PERS. - 39.00€

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%.



INFINIMENT CHOCOLAT

La finesse du chocolat noir à l'honneur : Association entre un crémeux au chocolat noir pur Venezuela, une mousse au gruê de cacao et un biscuit brownie parsemé d'un streusel craquant au chocolat.



HAVANE

10 à 12 PERS. - 44.00€

(recette sans FRUITS À COQUE)

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



· MIGNARDISES ·



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.

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.