Maison H HAUSHALTER

Noël ensemble

COLLECTION

2026



Alliance Gourmande
ARTISANS PÂTISSIERS
DE GOÛT ET DE QUALITÉ

LES INCONTOURNABLES
Plateaux apéritifs

Plateaux non modifiables

NOUVEAUTÉ



DISPONIBLE À PARTIR DU 05/12

FEUILLET'Z APÉRO
Plateau de 12 pièces - 20.40€
3 recettes
Petits bretzels feuilletés maison, garnis de :
- Crème munster-cumin, pommes & noix
- Crème ail et persil, potimarron rôti, miel
- Crème raifort, compotée d'oignons caramélisée, éclats de noisettes

Conseil de dégustation : A consommer sous 2 jours pour conserver toute la fraicheur du produit lors de la dégustation

TRADITIONNELS MINI-SILZERS GARNIS & ASSORTIS
GARNITURE CLASSIQUE OU VÉGÉTARIENNE
Plateau de 6 pièces - 9.00 €
Plateau de 15 pièces - 22.50 €



TRADITIONNELS CANAPÉS ASSORTIS
PAIN DE MIE MAISON
Plateau de 20 pièces - 28.00 €
Plateau de 20 pièces
(avec foie gras) - 31.80 €



NAVETTES GARNIES ASSORTIES
Plateau de 12 pièces - 25.80 €
3 recettes
- Navette au foie gras de canard au Porto, compotée d'oignons au miel et au vinaigre balsamique
- Navette au saumon fumé, oignons marinés à l'aneth et éclats de noisettes
- Navette à la truite fumée, crème citronnée

DISPONIBLE À PARTIR DU 05/12



TARTELETTES APÉRITIVES
Plateau de 12 pièces - 22.80€
4 recettes
Petits fonds de pâte brisée maison, garnis de
- Quenelle de brochet, choux fleur & petit pois
- Quenelle de poulet & morilles
- Saint Jacques & crème persillée
- Foie gras, ananas & mangues

DISPONIBLE À PARTIR DU 05/12



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) - 38.00 €
- Fromage blanc à l'ail et aux fines herbes & jambon Forêt-Noire
- Médaillon de foie gras de canard au porto
- Crème citron vert & truite fumée
- Saumon fumé & crème raifort
- Gambas & guacamole



LES ASSORTIS
Plateaux apéritifs

Nos plateaux FESTIF et VEGGIE sont disponibles uniquement du 5 au 31 décembre 2026
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) - 21.60€
Tarte flambée, pizza, tarte à l'oignon, tartelette au fromage Gorgonzola



MINI-CROQUE-MONSIEUR
Le plateau de 12 pièces assorties - 10.80€
- Béchamel, abondance, jambon cuit supérieur.
- Béchamel tomate, maïs, chorizo, tomates confites, gruyère.
- Béchamel au pesto, courgettes grillées à l'ail, gruyère



FEUILLET'Z FROMAGE
Plateau de 18 pièces assorties - 16.20€
Bretzels feuilletés au fromage, à tiédir avant dégustation.
2 recettes :
- Munster & cumin
- Chèvre & sésame noir



BÂTONNETS AU FROMAGE
Plateau de 10 bâtonnets - 8.50€



PLATEAUX FROIDS
Plateaux non modifiables



FESTIF	GRAND	PETIT
TARTELETTES APÉRITIVES Quenelle de brochet, choux fleur & petit pois	0	2
Quenelle de poulet & morilles	4	2
Saint Jacques & crème persillée	0	1
Foie gras, ananas & mangues	4	1
CANAPÉS PRESTIGE Foie-gras	4	2
Crème citron vert & Truite fumée	4	2
Gambas & Guacamole	4	2
	38.00€	22.80€



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
	27.00€	13.50€



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
	28.00€	15.75€



VEGGIE	GRAND
MINI-BURGERS VÉGÉTARIENS Steak végétarien (tofu, épinards et ail)	3
MINI-BAGELS Fromage frais 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
	29.75€

Photos non contractuelles

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 à 8 personnes
(env. 40 sandwichs)
40.50€
Un grand classique de notre Maison : une recette généreuse et délicate associant le crabe à une sauce onctueuse à la mayonnaise, au Porto et à l'œuf dur finement mixé





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



PAINS SURPRISES LONGS
TRADITIONNELS OU AUX NOIX
6 personnes (env. 32 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

KOUGELHOPF
FORÊT-NOIRE
6 à 8 personnes
(env. 40 sandwichs) - 31.50€
Kougelhopf garni de jambon Forêt-Noire et de fromage blanc à l'ail et à la ciboulette



TRAITEUR
Tourtes et compagnie



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 05/12

POISSONS
3 à 4 personnes - 35.00€
4 à 5 personnes - 45.00€
Saumon, fondue de poireaux crémée aux moules & flan

DISPONIBLE À PARTIR DU 05/12

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

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





JAMBON EN CROÛTE

4 personnes - 25.80€
6 personnes - 38.70€
8 personnes - 51.60€



PÂTÉ LORRAIN

Le pâté lorrain individuel - 5.30 €
4 personnes - 19.40€
Viande de porc marinée au vin blanc



Photos non contractuelles

PLAISIRS SUCRÉS
Bûches & horloges

CRÉATIONS GOURMANDES

5 personnes

NOUVEAUTÉS

AU COIN DU FEU- 30.00€
La rencontre intense du chocolat noir, du caramel fondant et de la noix de pécan croquante : biscuit chocolat, croustillant pécan, mousse Illanka 63 % pur Pérou, crémeux caramel et fines feuilles de chocolat noir.



BRUME FRAMBOISE - 30.00€
L'alliance acidulée de la framboise et du cassis, sublimée par la fraîcheur parfumée de la verveine : biscuit amande, streusel framboise, confit framboise-cassis, ganache et mousse framboise, crémeux verveine et fines feuilles de chocolat framboise.



RUBIS DES CIMES - 31.50€
L'alliance douce et gourmande de la pistache et de la cerise acidulée : dacquoise amande-pistache, mousse et crémeux pistache, confit de cerises et croustillant pistache au kadaïf.



ÉCLAT (A) - 30.00€
L'équilibre acidulé du citron et du yuzu, adouci par la vanille et relevé d'une touche de sésame : biscuit citron-sésame, streusel amande-citron, confit citron-yuzu, crémeux citron jaune et mousse citron-vanille.



SCINTILLEMENT - 30.00€
Rencontre intense entre du praliné noisette et des chocolats Valrhona : dacquoise noisette, croustillant praliné, crémeux Alpaco 66 % pur Équateur, mousse Bahibé 46 % pur République Dominicaine et fines feuilles de chocolat croquantes.



PAPILLOTE - 28.50€ (sans farine de blé)
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.



NEIGE D'IVOIRE

SÉRIE LIMITÉE

NOËL & NOUVEL AN

DISPONIBLE DU 20 AU 31 DÉCEMBRE



Taille unique, 5 personnes - 49.00€
La fève Tonka dévoile ses notes délicatement épicées, sublimant la douceur de la poire et les saveurs délicates de l'amande.
Cette création se compose d'une dacquoise moelleuse aux amandes, d'un croustillant praliné amande, d'une compotée de poires, ainsi que d'un crémeux et d'une mousse onctueuse à la fève Tonka.

TRADITIONNELLES

5 personnes



CRÈME LÉGÈRE 25.00€
Biscuit moelleux agrémenté d'une crème légère au Kirsch (sans fruits à coque), au chocolat (sans fruits à coque), au café (sans fruits à coque) 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.

UNIQUEMENT LES 30 et 31/12



4 personnes - 20.00€
6 personnes - 30.00€

(A) Création Alliance Gourmande (sans fruits à coque) Sans fruits à coque (sans farine de blé) Recette sans farine de blé

ENTREMETS



ALIZÉ
4 personnes -22.00€
6 personnes -33.00€
Croustillant amande-coco-passion-gianduja, associé à une compotée et un crémeux aux saveurs exotiques, associés à une mousse à la mangue et au fruit de la passion.

ÉCLIPSE
NOUVEAUTÉ



4 personnes -26.00€
6 personnes -39.00€
Un brownie chocolaté, un croustillant aux noisettes, un caramel passion et une mousse onctueuse pour une gourmandise aux textures contrastées.

TENDRESSE



4 personnes - 26.00€
6 personnes - 39.00€
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 d'une mousse et de fines feuilles au chocolat au lait Bahibé 46% et d'une compotée à l'orange.



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 gourmand à la cannelle parsemé d'amandes 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 - 49.00€
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 - 37.20€
6 recettes : 4 charlottes aux framboises, 4 choux caramel, 4 tartelettes au citron, 4 torches aux marrons, 4 entremets plaisir sucré à la noisette, 4 entremets exotique.

LE PETIT PLATEAU 12 pièces - 18.60€
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.

Photos non contractuelles

PLAISIRS GLACÉS
Bûches, pots & verrines

BÛCHES GLACÉES

5 personnes

NOUVEAUTÉ

PINA COLADA
32.00€

Une escapade glacée sous les tropiques. L'alliance de deux sorbets plein fruit, mangue et piña colada, associés à une compotée acidulée mangue-passion et et un croustillant noix de coco - riz soufflé - praliné amande - fruit de la passion, pour une création intensément exotique.



SAPIN ENCHANTÉ - 32.00€

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



CARACAS - 32.00€

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 - 28.00€

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



NOUVEAUTÉ



HARMONIE - 32.00€

La fraîcheur d'un sorbet plein fruit à la framboise révèle un cœur gourmand de crème glacée à la pistache, marbré d'un confit de griotte et sublimé par un croustillant pistache et 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.



PROFITEROLES- 36.50€

Une création intensément chocolatée, sublimée par de généreuses profiteroles glacées. Entremets glacé composé d'un biscuit chocolat aux perles croustillantes, d'une crème glacée au chocolat noir 72% marbrée de praliné noisette - enrobé d'un glaçage façon rocher. Des profiteroles glacées à la vanille Bourbon de Madagascar et une sauce chocolat viennent parfaire cette création gourmande.

RECETTE REVISITÉE



Création Alliance Gourmande · Sans fruits à coque · Recette sans farine de blé · Sans lactose

GOURMANDISES EN POTS

Nouveau contenant facile à refermer

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 - 8.10€
avec la boîte isotherme - 11.40€
Disponibles en litre
sans la boîte isotherme - 14.50€
avec la boîte isotherme - 17.80€



VERRINES GLACÉES

1 verrine - 5.15€

1 personne



EXCLUSIVITÉ NOËL

MANDARINE - CHOCOLAT

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



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 araguani 72%, nougatine, biscuit au chocolat et coulis de chocolat.



EXOTIQUE

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

Photos non contractuelles

BOULANGERIE
Des pains respectueux

Mercredi 23 et 30 décembre et jeudi 24 et 31 décembre

BAGUETTES

Tradition au levain « Farine Label Rouge » 1.40€
Tradition au levain « Farine Label Rouge » & graines de chia – 1.95 €
Classique – 1.25€
Classique au pavot ou au sésame – 1.35€
Baguette Savernoise 1.80€
Ficelle Savernoise 1.35€
Baguette 6 Céréales – 1.80€

Pains blancs de longue conservation, idéals pour les fêtes.



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€ I 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€ I Tranché - 3.90€



La boule de pain au levain
2.15€ I 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€ I 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€ I 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€ I 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€ I 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€ I 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€ I Tranché - 2.95€
La baguette - 1.80€ I Tranché - 1.95€
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€ I 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 nombreuse graines (tournesol, millet, lin brun et doré, courge et sésame) pour le plein de nutriments.



Le pain tour de main
3.90€ I 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€ I 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 4.05€ I 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

Maison H HAUSHALTER

COMMANDES

EN LIGNE À PARTIR DU 1ER DÉCEMBRE 2026

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 du 24/12

Les commandes sont à retirer dans la boutique sélectionnée lors de votre commande, aux horaires suivants :
Boutique Saint-Nicolas : de 9 h à 14 h
Boutique Les Terrasses : de 10 h à 16 h

24 DÉCEMBRE – BOUTIQUE SAINT-NICOLAS

Commandes payées & Click & Collect
Le retrait s'effectue à l'arrière du bâtiment, en passant par le salon de thé.

24 DÉCEMBRE – BOUTIQUE LES TERRASSES

Commandes payées et non payées
Le retrait s'effectue à un point dédié, installé devant la boutique pour l'occasion.

DERNIERS DÉLAIS DE COMMANDE

Noël (23 et 24 décembre)
Samedi 19 décembre à 18 h
St Sylvestre
Jusqu'au mardi 29 décembre à 18h

Passé ces délais, aucune modification ni annulation de commande ne pourra être acceptée.
Merci de votre compréhension.

Maison H
HAUSHALTER

VENEZ
RÉCUPÉRER
VOTRE CADEAU
POUR LES FÊTES

Vendredi 4 décembre
et Samedi 5 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
21, 22 et 23 Décembre 7h00 - 18h00
24 Décembre 7h00 - 15h00
25, 26, 27 Décembre boutique fermée
28, 29 et 30 Décembre 7h00 - 18h00
31 Décembre 7h00 - 14h00
1er Janvier boutique fermée

BOUTIQUE LES TERRASSES DE LA SARRE
Les dimanches 6, 13 et 20 Décembre
13h30 - 18h30
24 Décembre 9h00 - 17h00
25, 26, 27 Décembre boutique fermée
31 Décembre 9h00 - 17h00
1er Janvier boutique fermée

www.patisserie-haushalter.com

Conception et réalisation **Calligramme**.net / Photos **Hcorps**