



Nos chocolats s'accrochent fort bien d'un bon café ou d'un thé, mais aussi d'un vin en accord, d'un cigare de choix ou d'un alcool fort. N'hésitez pas à nous demander conseil.

Nos bonbons chocolat sont délicats. Ils contiennent de la crème et du beurre.

Il convient de les conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Nous vous recommandons de les déguster dans les trois semaines.

Nos bonbons chocolat sont disponibles au poids, ou en **boîte prestige** à partir de 235 g.

*Our chocolates go nicely with a cup of delicious coffee or tea, the right fine wine, a choice cigar or a liqueur. Please don't hesitate to ask our advice.*

*Our chocolate chocolate sweets are delicate. They are made with butter and cream. Please keep them away from heat and humidity. We recommend you to savour them within three weeks.*

*Our chocolates are available in **prestige box** in weights of 235g and above.*

*Unsere Schokolade lässt sich hervorragend mit einem guten Kaffee oder Tee kombinieren, aber auch mit einem passenden Wein, einer erlesenen Zigarre oder einem Likör. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gern.*

*Unsere feinen Schokoladenpralinen enthalten Sahne und Butter. Daher sollten sie geschützt vor Wärme und Feuchtigkeit aufbewahrt und innerhalb von drei Wochen verzehrt werden.*

*Unsere Schokoladenpralinen sind lose oder in **Geschenckpackungen** ab 235 g erhältlich.*

私たちのチョコレートはコーヒーまたは紅茶にとてもよく合いますが、ワイン、葉巻もしくはハードリカーとも楽しんでいただけます。組み合わせなどアドバイスをいたしますのでお尋ねください。

私たちのボンボンショコラはクリームやバターを使ったとてもデリケートな商品です。湿気の少ない冷暗所で保存してください。またご購入から3週間以内に御召し上がりください。

ボンボンショコラは量り売り、もしくはプレスティージュボックスのアソートは235gからご用意いたしております



### Thierry Mulhaupt pâtissier-chocolatier

Meilleur jeune pâtissier de France

Meilleur jeune pâtissier international (Barcelone)

Prix Jean-Louis Berthelot, Paris

Premier prix aux Olympiades de la gastronomie de Francfort

Meilleur pâtissier de France 1996 (Champerard)

Marianne du meilleur Kougelhopf 1998 (Saveurs de France)

Artisan chocolatier de l'année 2002 (Pudlowski 2002)

Membre de l'association Relais Desserts International

#### Strasbourg

18, rue du Vieux Marché aux Poissons

Épice et chocolat  
5, rue du Temple Neuf

#### Colmar

6, place de l'École

[info@mulhaupt.fr](mailto:info@mulhaupt.fr)  
[www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération.  
Fumer nuit gravement à la santé.



THIERRY MULHAUPT  
CHOCOLATIER

## First, dare to take time out...

Contemplate the chocolate rocher, ponder over the palet, dream of another Antilles...

Then, let your fingers hover lingeringly as you imagine the ganache, hope for a crunchy sensation – the tang is on the tip of your tongue...

But don't rush it. The time is ripe to breathe in the Sichuan or select a rose – in the inspiration of the moment.

At last, with a final glance, you enter the fray as your taste buds surrender. Pleasure takes over from desire in a jubilant explosion of taste. Tangy fruit counters bitter chocolate, smoothness and crunchiness combine and spices join in the festival of savours.

Now let the aromas gently fade away and savour the last, lingering scents. Another chocolate will follow soon with a new share of happiness.

## さあ、思う存分時間をかけてみましょう。

岩山をじっくりと眺め、丸い小石を細かく観察し、カリブ海に浮かぶアンティル諸島に思いを馳せてみる、。。。。

そうしているうちに、何よりも正直な手が飛び出してしまい、あらゆる感覚を満足させてしまう恐れがあります。ガナッシュの甘い予感、ほんのひとかけらに寄せる思い、柑橘類の皮が放つ華やかな輝き、。。。。

狂うほどの期待に取り乱してはなりません。中国四川省の空気を吸ったり、バラの花を摘んだりするにはタイミングを見計らわなければならないのです---それはインスピレーションの問題です。

さあいよいよ見納めの時、その口が誘惑に負けてしまわないうちに、最終ラウンドの戦闘開始です。

喜びが欲望の座に取って代わる、それはまさに味覚の歓喜です。フルーツの酸味がチョコレートの苦みと戯れ、クロッカンの滑らかな油脂成分はその色香を高め、様々な香辛料もその味覚の祭りをにぎやかにしてくれます。

アロマがゆっくりと消え行くにまかせ、残り香も十分に楽しんで下さい。また別のチョコレートがその後を引き継ぐことでしょう。そこには新しい喜びが私達を待っているのです。

## Nehmen Sie sich zuerst einen Moment Zeit...

Betrachten Sie die Praline, ihre vollendete Form, lassen Sie die Gedanken schweifen... Berühren Sie die Praline dann sanft mit den Fingern und spüren Sie, wie sie Ihre Sinne anregt. Stellen Sie sich die Füllung vor, malen Sie sich den knackigen Biss aus, erahnen Sie bereits den Geschmack auf Ihrer Zunge...

muss reif sein, den Sichuan-Pfeffer zu spüren oder eine Rose zu pflücken – eine Frage der Inspiration. Gönnen Sie sich noch einen letzten Blick, bevor Sie klein begeben. Der Genuss verdrängt das Verlangen, was nun folgt, ist eine wahre Freude am Gaumen. Fruchttige Säure spielt mit bitterer Schokolade, die Komposition ist aufregend cremig und knackig zugleich und die verschiedenen Aromen verbinden sich zu einem Fest für die Sinne.

Lassen Sie den Geschmack langsam auf der Zunge zergehen und genießen Sie den Nachklang. Später wird eine weitere Praline folgen und mit ihr ein neuer Glücksmoment.

## D'abord, oser prendre son temps...

Contempler ce **rocher**, détailler ce **palet**, rêver d'autres **Antilles**... Puis risquer une main plus franche pour affirmer les sens. On devine la **ganache**, on espère un **éclat**, un **zeste** se dessine...

Ne pas céder à l'affolement. Le moment est choisi pour humer ce **Sichuan** ou cueillir une **rose** – question d'inspiration. Livrer enfin l'ultime bataille dans un dernier regard, avant que la bouche ne cède.

Le plaisir détrône le désir, c'est la liesse au palais. L'acidité du **fruit** joue avec l'amertume du chocolat, l'onctuosité exalte le **croquant**, les **épices** même ajoutent à la fête.

Laisser alors les **arômes** s'évanouir lentement et profiter des derniers **parfums**. Un autre chocolat suivra plus tard, et avec lui de nouveaux **bonheurs**.

## LES BONBONS CHOCOLAT

### BLANC WHITE ホワイト



**CŒUR**  
Ganache à la framboise  
*Raspberry ganache*  
*Himbeer-Ganache*  
クール  
フランボワーズ風味ガナッシュ



**PALET BLANC**  
Chocolat blanc à la fleur de sel  
et au sésame  
*White chocolate with fleur de sel  
and sesame seeds • Weiße Schokolade  
mit Fleur de Sel und Sesam*  
パレ プラン  
フルードセルとごま入りホワイトチョコレート

### LAIT MILK ミルク



**FEUILLETINE**  
Praliné amande feuilletine  
*Crunchy almond praline*  
*Knusprige Mandel-Nougat-Praline*  
フィユティヌ  
アーモンドプラリネのフィアンティーヌ



**MERVEILLE**  
Gianduja noisette au beurre  
*Hazelnut gianduja with butter*  
*Gianduja-Haselnuss mit Butter*  
メーヴェイユ  
ヘーゼルナッツバターのジन्दューヤ



**ROCHER LAIT**  
Praliné aux amandes  
*Almond praline*  
*Mandel-Nougat-Praline*  
ロシェレ  
アーモンド入りプラリネ



**PALET CAFÉ**  
Chocolat au lait 40%  
aux éclats de café  
*40% milk chocolate with coffee  
bean chips • 40% Milkschokolade  
mit Kaffeebohnenplittern*  
パレ カフェ  
コーヒー豆入りミルクチョコレート40%



**PRALINÉ AU BEURRE SALÉ**  
Praliné amande à l'ancienne  
au beurre salé  
*Traditional almond praline with  
salted butter • Traditionelle Mandel-  
Nougat-Praline mit gesalzener Butter*  
プラリネ オ フール サレ  
昔風アーモンドプラリネ塩バター入り

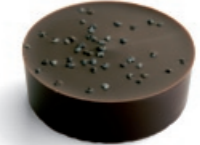
### NOIR DARK ビター



**BALSAMICO**  
Ganache au vinaigre balsamique  
*Ganache with a hint of balsamic vinegar*  
*Ganache mit Balsamico-Essig*  
バルサミコ  
バルサミコ風味ガナッシュ



**CANNELLE**  
Ganache à la cannelle  
*Cinnamon flavoured ganache*  
*Zimt-Ganache*  
カネル  
シナモン風味ガナッシュ



**CASSIS**  
Intérieur tendre au cassis  
*Blackcurrant soft centre*  
*Weiche Füllung mit Cassis*  
カニス  
柔らかカニス入り



**CARAMEL**  
Caramel tendre  
*Soft caramel*  
*Weiche Caramel Füllung*  
キャラメル  
キャラメル



**CITRON VERT BASILIC**  
Intérieur tendre citron vert basilic  
*Lime soft centre with basil*  
*Weiche Limonen Füllung  
mit Basilikum*  
バジリコ風味のライム  
バジリコ風味のライムの柔らかな中身



**COGNAC**  
Ganache au Cognac  
*Cognac flavoured ganache*  
*Ganache mit Cognac*  
コニヤック  
コニヤック風味ガナッシュ



**GINGER**  
Ganache au Gingembre  
*Ginger ganache*  
*Ganache mit Ingwer*  
生姜  
生姜のカナッシュ



**KOUGELHOPF**  
Ganache au vin (Gewürztraminer)  
*Ganache with Gewürztraminer*  
*Ganache mit Wein (Gewürztraminer)*  
クグロフ  
ワイン (ゲブルツトフミネール) 風味ガナッシュ



**ORANGE**  
Pâte d'amandes à l'orange  
détendue au Grand Marnier  
*Almond paste with a hint of orange and  
Grand Marnier • Mandelcreme mit  
einem Hauch Orange und Grand Marnier*  
オランジュ  
グランマニエ入り完熟オレンジ風味のアーモンドペースト



**PALET OR**  
Ganache amère classique  
*Classic bitter ganache*  
*Klassische Bitter-Ganache-Füllung*  
パレ オール  
ビターチョコレートの正統派ガナッシュ



**PALET 70%**  
Chocolat 70% aux éclats  
de fèves de cacao  
*70% dark chocolate with cocoa  
bean chips • Dunkle Schokolade 70 %  
mit Kakaobohnensplittern*  
パレ70%  
カカオバター70%チョコレートカカオ豆入り

## LES BONBONS CHOCOLAT

NOIR  
DARK  
ビター



**PALET EXTRÊME**  
Chocolat 85%  
85% dark chocolate  
Dunkle Schokolade 85%  
パレ エクストレーム  
カカオバター80%チョコレート



**PASSION**  
Intérieur tendre au fruit de  
la passion, poivre de Sarawak  
Passion fruit soft centre, Sarawak pepper  
Weiche Füllung mit Passionsfrucht,  
Sarawak-Pfeffer  
パッション  
柔らかなパッションフルーツ入り マレーシア サワラク産胡椒風味



**COCO**  
Intérieur à la noix de coco  
Coconut centre  
Kokosnuss-Füllung  
ココ  
ココナッツ入り



**SICHUAN**  
Ganache au poivre de Sichuan  
Sichuan pepper ganache  
Ganache mit Sichuan-Pfeffer  
シチュアン  
中国四川省産胡椒風味のガナッシュ



**ANTILLES**  
Ganache au Rhum  
Rum flavoured ganache  
Rum-Ganache  
アンティル  
ラム酒風味ガナッシュ



**ROSE**  
Ganache à la rose  
Rose ganache  
Rosen-Ganache  
ローズ  
バラの花風味のガナッシュ



**THÉ**  
Ganache au thé Earl Grey  
Earl Grey tea ganache  
Ganache mit Earl Grey Tee  
テ  
アールグレイティー風味ガナッシュ



**JASMIN**  
Ganache au thé au jasmin  
Jasmin tea ganache  
Ganache mit Jasmintee  
ジャスマン  
ジャスミンティー風味ガナッシュ



**TONKA**  
Ganache à la fève de Tonka  
Tonka bean ganache  
Tonkabohnen-Ganache  
トンカ  
トンカ豆風味ガナッシュ

## LES TRUFFES

En saison



**TRUFFE AMÈRE**  
Ganache amère  
enrobée de chocolat noir  
et d'un voile de cacao  
Bitter ganache coated with  
dark chocolate and a veil of cocoa  
Bittere Ganache umhüllt von dunkler  
Schokolade im Kakaomantel  
トリュフ アメール  
ほろ苦ガナッシュのブラックチョコレート  
ート包みカカオのコーティング



**TRUFFE D'ALSACE**  
Ganache lait au Kirsch  
enrobée de chocolat au lait  
et d'un voile de sucre glace  
Kirsch milk ganache coated with milk  
chocolate and a veil of icing sugar  
Milchganache mit Kirschwasser umhüllt  
von Milkschokolade mit Zuckerglasur  
トリュフ ダルザス  
キルシュ入りミルクガナッシュのホワイトチョコレート  
ート包み砂糖粉かけ



**TRUFFE AU WHISKY**  
Ganache au Whisky  
enrobée de chocolat noir  
et d'un voile de poudre d'orge  
Whisky ganache coated with dark  
chocolate and a veil of barley  
Schokolade im Gerstenpulvermantel  
トリュフ オ ウイスキー  
ウイスキーガナッシュのブラックチョコレート  
ート包み大麦粉かけ

## LES TABLETTES

Plus de 30 variétés  
Over 30 varieties  
Über 30 verschiedene Sorten  
タブレット  
30種類以上のバリエーション

