



Collection Fêtes

THIERRY MULHAUPT Pâtissier ■ Collection fêtes ■ 2010/2011



■ Les Chocolats

Richesse des contrastes,
arômes raffinés, générosité
en bouche... Un plaisir à partager et
à offrir. Nos bonbons chocolat sont
disponibles au poids, ou en boîte
prestige à partir de 235 g.



■ Boîte chocolat prestige

Ballotin 235g	21,25€
Ballotin 375g	30,25€
Ballotin 470g	39,15€
Ballotin 705g	55,95€



■ Boîte pure origine nouveauté

Boîte de 16 palets pure origine déclinés
en quatre provenances différentes.
Venezuela 72%, Ghana 68%, Madagascar
64% et Equateur 66%
Boîte de 16 pièces
16,50€ la boîte de 150g



■ Mandarinette (Marque déposée)

27,30€ la boîte de 250g



■ Boîte Prestige Etoiles de Noël

Boîte de 25 étoiles déclinées en deux
saveurs originales, ganache aux épices
et ganache à l'orange.
Boîte de 25 pièces
21,25€ la boîte de 215g



■ Boîte truffes au chocolat amer

21,25€ la boîte de 250g

■ Boîte truffes au Champagne

nouveauté
27,25€ la boîte de 250g



Marrons Glacés 7,98€ les 100g

...Ainsi que nos Idées Cadeaux :

Bons cadeaux - Les coffrets cadeaux - Les vins de dessert - Confitures - Eaux de vie
Champagne - Liqueurs - Lingots d'épices



■ Pour l'Apéritif

Nougat de foie gras	nouveauté	27,00€ le plateau de 9 pièces
Nems (avec sauce)		16,00€, le plateau de 16 pièces
Gougères aux escargots		15,70€, le plateau de 16 pièces
Bâtonnets salés feuilletés		7,75€, le sachet de 150g
Brioche saumon (40 toasts)		35,35€, à l'unité
Brioche crabe (40 toasts)		35,35€, à l'unité
Canapés		1,00€ l'unité, par plateau de 16, 24, 40 pièces
Kouglof au lard		13,50€, à l'unité
Mini pâtés en croûte		1,00€ l'unité, par plateau de 16, 24 et 40 pièces
Miche Duo (40 toasts)		31,00€, à l'unité
Salés feuilletés		13,35€, le plateau de 250g
Salés à chauffer		11,80€, le plateau de 16 pièces
Bretzelettes		1,35€ l'unité, par plateau de 9, 12, 24 pièces
Macarons salés au foie gras à l'églantine		31,20€, la boîte de 12 pièces
Petits fours sucrés (Mignardises)		1,00€ l'unité, par plateau de 16, 28, 42 ou 60 pièces.

Macarons de Noël : Macarons aux épices garnis d'une ganache
aux senteurs de Noël 13,20€ les 170g, la boîte de 12 pièces



Miche
Duo



Tarte folle salée



Pâté
en croûte
alsacien



Mini pâtés
en croûte



Bretzelettes



Salés à chauffer

■ Le Rayon Salé

Pâté en croûte alsacien à chauffer (pour 4, 6 et 8 personnes)	6,50€ par personne
Foie gras d'oie semi-conserve (en verrine de 200g)	40,50€
Foie gras de canard en conserve (en verrine de 180g)	27,00€
Saumon fumé (Cœur de filet) (en 250g ou 500g)	8,20€ les 100g
Tarte folle salée aux légumes et crème au parmesan	18,50€ pour 4 personnes
Tarte folle salée au foie gras	30,75€ pour 4 personnes



▪ Les Bûches

Taille unique 5 personnes : 26,75€
(convient pour 4 à 6 personnes)

Picudo nouveauté

Biscuit à l'huile d'olive et aux amandes, compotée d'abricot et bavaroise à l'amande douce. Se déguste frais.

Caprice

Biscuit moelleux au chocolat, crème brûlée à la vanille, mousse au chocolat amer. Peut s'accompagner d'un Rhum ou d'un Cognac. Se déguste tempéré

Noël en rouge nouveauté

Biscuit aux amandes, macaron aux épices, bavaroise aux épices de Noël agrémentée de fruits séchés moelleux. Toutes les saveurs de Noël dans une bûche. Se déguste tempéré.

Etoile 2010 rouge et noir

nouveauté

Biscuit Brownie parsemé de cassis et framboises, mousse au chocolat Manjari et compotée de fruits rouges et noirs. Se déguste tempéré.

Flocon de neige

Crumble, panacotta et bavaroise au caramel parsemée de dés de poires.



Bûche série limitée (100ex) Monte Neblina nouveauté

Bûche 6 personnes : 45€

Bûche d'inspiration sud américaine réalisée avec le très rare cacao de Chuao. Biscuit chocolat aux amandes, mousse au chocolat Chuao et compotée d'orange. Un classique réalisé avec un cacao d'exception.

▪ Les traditions revisitées

Taille unique 5 personnes : 26,75€ (convient pour 4 à 6 personnes)

Kirsch

Biscuit roulé arrosé de Kirsch d'Alsace, crème au beurre « légère » au Kirsch et quelques griottes semi-confites.

Praliné

Biscuit roulé au praliné, crème au beurre « légère » au praliné amande.

Chocolat

Biscuit roulé au chocolat, ganache au chocolat amer du Venezuela. Classique dans toute sa simplicité.

■ Les Bûches Glacées

Taille unique 5 personnes : 27,75€
(convient pour 4 à 6 personnes).



Vacherin vanille fraise nouveauté

Glace à la vanille de Bourbon, macaron aux amandes, sorbet à la fraise et meringues.



Profiteroles nouveauté

Fond de macaron et glace au chocolat, choux garnis de glace à la vanille et sauce au chocolat.

Arabesque nouveauté

(pour 6 personnes)
Macaron aux amandes, glace au praliné et sorbet framboise.

Prix : 33,00€

Nous vous proposons également nos Spécialités de Noël...

Le Berawecka (pain aux fruits) - La confiture de Noël - Bredalas de Noël en 200g et 400g - Stollen de Noël - Les leckerlis - Les fruits déguisés - Moulages de Noël - Modelages de Noël en pâte d'amandes

■ Autres Spécialités Glacées



La luge (pour 6, 8, 10, 12 personnes)

Luge en nougatine, parfait vanille décoré de boules de sorbets variés.

Prix par personne : 7,65€



La corbeille de Noël

(pour 6, 8, 10, 12 personnes)

Corbeille en nougatine garnie de boules de glace de Noël, vanille, chocolat et pistache.

Prix par personne : 6,11€



La glace de Noël

Glace aux épices de Noël, parsemée de fruits secs et de fruits séchés. (En demi-litre uniquement).

Prix : 8,70€

Sapin

(pour 8 personnes)

Macaron moelleux à la pistache, glace à la vanille et sorbet fruits rouges.

Prix : 44,00€



La Boule de Noël

(pour 8 personnes)

Dessert glacé composé d'un sorbet à la mandarine, d'un parfait au chocolat et d'un macaron imbibé mandarine. L'accord de Noël par excellence.

Prix : 44,00€

Petite recommandation :

Pour que vous puissiez apprécier une glace dans les meilleures conditions, nous vous conseillons de la sortir du congélateur pour la mettre au réfrigérateur une heure avant de la déguster.

■ Nouvel An

Pour le nouvel an, la plupart des entremets de notre gamme seront disponibles en calendriers pour 5 personnes (23,75€). Pour cette occasion exceptionnelle, nous vous proposons également un entremets de circonstance :

le 11 **nouveauté**

(à partir du 28 décembre)

Génoise à la vanille, bavaroise au Champagne égayée de dés de pêches, poires, de framboises et de fraises des bois. Se déguste frais. Taille unique 5 personnes 23,75€. Pour l'accompagnement, Champagne bien sûr.



■ Epiphanie

Carte des galettes 2011 à partir du 2 janvier
disponibles pour 4, 6 et 8 personnes

Collection de fèves 2011 : Des entremets de THIERRY MULHAUPT déclinés en fèves miniatures (Hibiscus, Picudo, Tarte citron vert, Feuilleté, Tarte chocolat, Truffe vanille chocolat). Série limitée, avis aux collectionneurs.

Classique frangipane

Pâte feuilletée au beurre fin, frangipane.

Chocolat

Pâte feuilletée chocolat au beurre fin, frangipane au chocolat et framboises.

Pomme cannelle

Pâte feuilletée au beurre fin, frangipane à la cannelle et pommes poêlées.

Galette folle 2011

Taille unique 4 personnes. Elles seront folles et changeront chaque semaine du mois de janvier. Celle du 2, du 8 et du 9 sera à la pistache et à l'abricot.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Commande en ligne sur www.mulhaupt.fr

Vous pouvez commander directement sur notre site internet.

Gagnez du temps et faites des économies. Nous accordons 2% de remise «Privlège» sur toute commande à emporter passée depuis le site (non cumulable avec une autre carte de fidélité)

Bon de Commande

Gagnez du temps : préparez votre commande ! Afin de mieux vous satisfaire , nous vous invitons à passer vos commandes de Noël avant le 18 décembre et celles de Nouvel An avant le 29 décembre, (Les commandes sont réalisables sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières).

Pensez à remplir le bon de réservation ci-dessous.
Nous serons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Nom Prénom.....

Adresse.....

Tél. E-mail :

jour

date

heure

Commande pour le :

IMPORTANT :
pour retirer votre commande veuillez vous munir
de votre bon nominatif et numéroté

A retirer à :

☐ **Boutique** : 18 rue du Vieux Marché aux Poissons – **STRASBOURG**

☐ **Labo** : 3 rue Thomas Edison – **MUNDOLSHEIM**

☐ **Jean par THIERRY MULHAUPT** : 6 place de l'Ecole - **COLMAR**

Désignation	Nb de pers.	Quantité	Prix
Total			

Merci de joindre un acompte forfaitaire de 15€ pour valider votre commande.



www.mulhaupt.fr info@mulhaupt.fr



Découvrez le livre de recettes de Thierry Mulhaupt : «Au Grand Bonheur des Desserts»

Au programme, une soixantaine de recettes gourmandes mêlant art de vivre et bien-être au cœur d'un ouvrage où le chef pâtissier laisse librement s'exprimer sa passion. Préfacé par Marc Haeberlin et Pierre Hermé, publié aux Editions de la Place Stanislas. En vente en librairie et dans nos boutiques. Prix 29 Euros.

Page de couverture : photo extraite du livre de recettes de Thierry Mulhaupt

STRASBOURG

Pâtisserie : 18 rue du Vieux Marché aux Poissons - F-6700 **Strasbourg**

Tél.: **+33 (0)3 88 23 15 02** - Fax : +33 (0)3 88 22 60 17

Épice et Chocolat : 5 rue du Temple Neuf - F-67000 **Strasbourg**

Tél.: +33 (0)3 88 32 43 80

Labo : 3 rue Thomas Edison - F-67450 **Mundolsheim**

COLMAR



Pâtisserie Jean par THIERRY MULHAUPT - 6, place de l'Ecole - F-68000 **Colmar**

Tél. : **+33 (0)3 89 41 24 63** - Fax : +33 (0)3 89 24 39 64



Carte Création Thierry Mulhaupt 15/09/10. Reproduction interdite. CT Sarl au capital de 75.000 Euros RCS Strasbourg B 380 539 080.
Textes et photographies non contractuels - Création graphique : www.semeurdepourpre.fr - Photographies : Stéphane Spach.

