Entremets Glacés

Sorbets et Accords subtils en 1/2 litres, bâtonnets glacés.

Arc en ciel 4 et 6 personnes
Macaron aux amandes,
arc en ciel de parfums de sorbets, citron,
passion et fraise.

Vacherin glacé 4 et 6 personnes
Vanille chocolat ou vanille fraise.

Coccinelle 4 personnes
Glace à la vanille, sorbet framboise
et macaron aux amandes.

Profiteroles 4 et 6 personnes
Choux garnis de glace à la vanille,
sauce chocolat.

Kouglof glacé 4 et 6 personnes
Macaron aux amandes, glace au caramel,
parfait au Marc de Gewurztraminer parsemé
de raisins macérés au Marc
de Gewurztraminer.

Clown 4 personnes
Glace à la vanille, macaron aux amandes,
sorbet fraise et sorbet passion.

Corbeille de sorbets
4, 6, 8, 10 personnes
Corbeille en nougatine
et boules de sorbets assortis.

Tropique 4 et 6 personnes
Macaron aux amandes, mousse glacée à la
pistache, fond de succès, sorbet mangue et
sorbet framboise.

www.mulhaupt.fr
info@mulhaupt.fr

BOUTIQUES :

Pâtisserie :
18 rue du Vieux Marché aux Poissons
F-67000 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 :
Vous pouvez y retirer
vos commandes sur demande.
3 rue Thomas Edison
F-67450 Mundolsheim
(Près d'Electricité de Strasbourg)

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

Le Cercle Gourmand Strasbourg

Relais Desserts International

Carte Création Thierry Mulhaupt 15/09/08. Reproduction interdite. CT Sàrl au capital de 75.000 Euros RCS Strasbourg B 380 539 080. Textes et photographies non contractuels - Création graphique : www.semeurdepourpre.fr

CARTE DES **DESSERTS** 2009

THIERRY MULHAUPT PÂTISSIER CHOCOLATIER

Thierry Mulhaupt

Meilleur Jeune Pâtissier de France,
Meilleur Jeune Pâtissier International (Barcelone),
Prix Jean-Louis Berthelot (Paris),
Premier Prix des Olympiades de la Gastronomie de Francfort (IKA),
Meilleur Pâtissier de France 1996 (Champérard),
Marianne du Meilleur Kouglof (Saveurs de France),
Chocolatier de l'année (Pudlowski 2002)...

... vous invite à découvrir sa gamme de chocolat

Nos chocolats s'accommodent 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 disponibles au poids, ou en boîte prestige à partir de 235 g.

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

Tarte citron vert au basilic

nouveauté

Mango

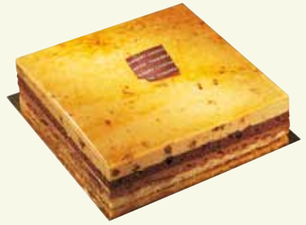
nouveauté

Biscuit pistache, bavaroise à la framboise et mangue pochée.
Se déguste frais.

Truffe orange

nouveauté

Biscuit Sacher imbibé orange, marmelade à l'orange et ganache au chocolat amer Equateur.



Alliance

Chocolat, praliné et noix caramélisées.

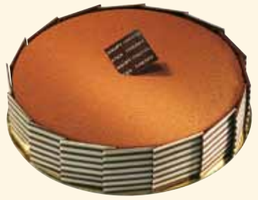
Rose fraise

Biscuit rose aux framboises, bavaroise à la rose et compotée de fraises. Se déguste frais.

Tiramisu

nouveauté

Génoise amande imbibée café, crémeux café et bavaroise au mascarpone. Un grand classique italien. Se déguste tempéré accompagné d'un expresso.



Guanaja

Macaron et génoise au chocolat, mousse au chocolat amer.

Crunchy

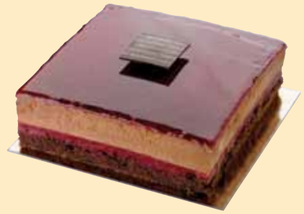
nouveauté

Riz soufflé au praliné, crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat suave aux cacaos d'Afrique.

Strato

nouveauté

Biscuit citron, bavaroise à la fraise, mousse au citron vert
et trait de gelée de passion.
Se déguste frais.



Mogador

Biscuit Sacher, coulis de framboise gélifié, mousse au chocolat de Madagascar.
Se déguste tempéré.

Triomphe

Gâteau aux trois chocolats.

Forêt Noire

Génoise au chocolat, chantilly au chocolat, chantilly au kirsch et cerises au kirsch.

Verdi

Biscuit à la pistache,
bavaroise au lait d'amande
parsemée de griottes.
Se déguste frais.

Vanilia

Biscuit rustique à la cannelle incrusté d'amandes, bavaroise à la vanille et pommes confites caramélisées.
Se déguste tempéré.

Tarte au chocolat

Tarte au citron

Opéra

Biscuit joconde imbibé café,
crème légère au café et ganache.

Les classiques :

Mille Feuille à la vanille - Tarte aux fruits de saison - Tarte cocktail - Tarte folle (Proposée en fin de semaine et pour laquelle nos pâtissiers donnent libre cours à leur imagination.)

En Saison :

Torche aux Marrons - Paris Brest - Mille Feuille Chocolat

Nos entremets ronds sont disponibles pour 4 et 6 personnes.
Nos entremets carrés sont disponibles pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes et plus.
Gamme valable sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières.

Cocktails apéritifs ou dînatoires.

Petits fours frais

Par plateaux de 16, 28, 42, 60 pièces.

Canapés salés

Par plateaux de 16, 24, 40, 60 pièces.

N'hésitez pas à nous contacter pour vos cocktails apéritifs ou dînatoires. Nous vous remettrons notre carte cocktail sur simple demande.