THIERRY MULHAUPT Pâtissier ▪ Collection fêtes ▪ 2009/2010

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	20,60€
Ballotin 375g	29,35€
Ballotin 470g	38,00€
Ballotin 705g	54,30€

Boîte T
Boîte de 16 palets au thé déclinés en 4 saveurs typées
Boîte de 16 pièces
16€ la boîte de 150g

Mandarinette (Marque déposée)
26,50€ 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
20,60€ la boîte de 215g

Boîte truffes au chocolat amer
Boîte truffes Whisky
Boîte truffes Kirsch
Boîte truffes praliné feuilletine à l'ancienne

20,60 € la boîte de 250g

Marrons Glacés 7,75€ 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

Nems (avec sauce)	15,30€, le plateau de 16 pièces
Gougères aux escargots	15,30€, le plateau de 16 pièces
Bâtonnets salés feuilletés	7,55€, le sachet de 150g
Brioche saumon (40 toasts)	34,50€, à l'unité
Brioche crabe (40 toasts)	34,50€, à l'unité
Canapés	0,95€ l'unité, par plateau de 16, 24, 40 pièces
Kouglof au lard	13,20€, à l'unité
Mini pâtés en croûte	0,95€ l'unité, par plateau de 16, 24 et 40 pièces
Miche Duo (40 toasts)	30,30€, à l'unité
Salés feuilletés	13,00€, le plateau de 250g
Salés à chauffer	11,50€, le plateau de 16 pièces
Bretzelettes	1,33€ l'unité, par plateau de 9, 12, 24 pièces
Macarons salés au foie gras à l'églantine	30,00€, la boîte de 12 pièces
Petits fours sucrés (Mignardises)	0,95€ 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 — 12€ 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)	6,35€ par personne
Foie gras d'oie semi-conserve (en verrine de 200g)	39,50€
Foie gras de canard en conserve (en verrine de 180g)	26,50€
Saumon fumé (Cœur de filet) (en 250g ou 500g)	8,00€ les 100g
Tarte folle salée aux légumes et crème au parmesan	18,00€ pour 4 personnes

Les Bûches

Taille unique 5 personnes : 26,00€
(convient pour 4 à 6 personnes)

Mango
Biscuit pistache, bavaroise à la framboise
et mangue pochée. 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.

Nouvelle vague nouveauté
Biscuit Madeleine à la pistache, bavaroise à la
vanille, bavaroise framboise et coulis de myrtille.
Se déguste frais.

Etoile 2009 nouveauté
Biscuit Brownie aux pépites de framboise, mousse
au chocolat Manjari et compotée de framboises.
Se déguste tempéré.

Flocon de neige nouveauté
Crumble au praliné, panacotta et bavaroise au
caramel parsemée de dés de poires.

Les traditions revisitées

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 Vénézuela. Classique dans toute sa
simplicité.

Les Bûches Glacées

Taille unique 5 personnes : 27,00€
(convient pour 4 à 6 personnes).

Bourbon fraise nouveauté

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

Arc en ciel

Macaron aux amandes, arc en ciel de parfums de sorbets, citron, mangue et framboise.

Trio chocolat nouveauté

Macaron au chocolat blanc, parfait au chocolat au lait et glace au noir chocolat Equateur.

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 : 7,45€

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 : 5,95€

La glace de Noël

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

Prix : 8,50€

Sapin glacé nouveauté

(pour 6 personnes)
Macaron moelleux à la pistache, glace à la vanille et sorbet fruits rouges.

Prix : 33,00€

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 : 43,00€

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€). Pour cette occasion exceptionnelle, nous vous proposons également un entremets de circonstance :

le 10

(à partir du 28 décembre)

Génoise aux fruits rouges, bavaroise au Champagne rosé égayée de dés de pêches, de framboises et de groseilles.
Se déguste frais.
Taille unique 5 personnes 23€.
Pour l'accompagnement, Champagne Rosé bien sûr.

Epiphanie

Carte des galettes 2010 à partir du 2 janvier

disponibles pour 4, 6 et 8 personnes

Collection de fèves 2010 : des entremets de THIERRY MULHAUPT déclinés en fèves miniatures (Saint honoré, Triomphe, Rose, Forêt noire, Truffe orange). Série limitée, avis aux collectionneurs.

Classique frangipane
Pâte feuilletée au beurre, 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 2010 Pistache griotte
(série spéciale) Taille unique 4 personnes. Pâte feuilletée au beurre fin, frangipane à la pistache et griottes semi-confites

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

Nouveau, commande en ligne sur www.mulhaupt.fr

Nouveau cette année, vous pouvez commander directement depuis notre site internet. Gagnez du temps et faites des économies. Nous accordons 2% de remise «Privilège» 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 : . . . . . .

Commande pour le : jour . . . . . date . . . . . heure . . . . .

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

Corinne et Thierry Mulhaupt et leurs collaborateurs vous souhaitent
d'agréables fêtes de fin d'année et une excellente année 2010

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 : 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

Carte Création Thierry Mulhaupt 15/09/09. 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 - Photographies : Stéphane Spach.