



Collection  
Automne  
Hiver



## ■ Thierry Mulhaupt vous invite à découvrir sa gamme de chocolat

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 (Champérand),  
Marianne du Meilleur Kouglouf (Saveurs de France),  
Chocolatier de l'année (Pudlowski 2002),  
Pâtissier de l'année (Pudlowski 2011)...

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 disponibles au poids, ou en boîte prestige à partir de 230g.

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

## ■ Tarte chouquette

**nouveauté** 4 et 6 personnes

Fond de pâte sucrée, crème Mascarpone à la vanille, choux garnis de crémeux au chocolat et sauce chocolat. Se déguste tempéré.



## ■ Délice

**nouveauté** 4, 6, 8, 10, 12 personnes

Dacquoise feuilletée et biscuit à la noisette, crémeux au fruit de la passion et mousse au chocolat pure Origine du Pérou. Se déguste tempéré.



# Commande en ligne [www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr)

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)

## ■ Gala

**nouveauté** 4, 6, 8, 10, 12 personnes

Biscuit cannelle incrusté de billes de cassis, génoise à la vanille, bavaroise à la vanille des Comores et pommes cuites au four. Se déguste tempéré.



## ■ Sully exotique

**nouveauté** 4 et 6 personnes

Dacquoise amande et noisette, bavaroise à la vanille garnie de fruits frais du moment. A suivre tout au long des deux saisons. Se déguste frais.



## ■ Giuliana

**nouveauté** 4 et 6 personnes

Biscuit au citron incrusté de framboises entières, panacotta garnie de framboises et bavaroise au fromage blanc. Se déguste frais.



## ■ Feuillety

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Fond de praliné feuilletine, génoise au chocolat, crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat puissante aux cacaos du Venezuela. Se déguste tempéré.

## ■ Elégance

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Biscuit moelleux exotique avec un soupçon de coco, crémeux mangue et mousse au fruit de la passion. Se déguste frais.



## ■ Guanaja Caramel

4 et 6 personnes

Biscuit Sacher aux éclats de fèves de cacao, crémeux caramel au beurre salé et mousse au chocolat Guanaja. Se déguste tempéré.



## ■ Mogador

4, 6, 8, 10, 12 personnes  
Biscuit Sacher, coulis de framboise  
gélifié, mousse au chocolat de  
Madagascar.  
Se déguste tempéré.



## ■ Tarte au citron

4 et 6 personnes.  
Se déguste frais.



## ■ Triomphe

4 et 6 personnes  
Gâteau aux trois chocolats.  
Se déguste tempéré.



## ■ Tarte citron vert au basilic

4 et 6 personnes.  
Se déguste frais.

## ■ Forêt Noire

4, 6, 8, 10, 12 personnes  
Génoise au chocolat, chantilly  
au chocolat, chantilly au kirsch  
et cerises au kirsch.  
Se déguste tempéré.



## ■ Tarte à l'orange

4 et 6 personnes.





Saint-Honoré\*



Torche aux Marrons



Paris-Brest

# Entremets Glacés

Nous vous proposons également des glaces, sorbets et accords subtils en 1/2 litre



## Milord

**nouveauté**

5 personnes  
Macaron aux amandes,  
glace à la vanille,  
caramel à la framboise  
aux céréales, parfait au  
chocolat.



## Kouglouf glacé

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



## Vacherin glacé

4 et 6 personnes  
Vanille fraise ou  
framboise passion.



## Corbeille de sorbets

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



## Coccinelle

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



## Tropic

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



## Profiteroles

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

## Les classiques

Opéra\* - Mille Feuille à la vanille\* - Mille feuille chocolat\*  
Tarte aux fruits de saison\* - Tarte aux fruits d'hiver

## Tarte folle

proposée en fin de semaine et pour laquelle nos pâtisseries donnent  
libre cours à leur imagination. Retrouvez-les sur Facebook 

\* en fin de semaine uniquement

## ■ Pour vos cocktails apéritifs ou dînatoires

N'hésitez pas à nous consulter pour vos événements professionnels ou privés, nous vous ferons une proposition sur simple demande.

Bâtonnets salés feuilletés	9,15€, le sachet de 150g
Brioche saumon (40 toasts)	39€, à l'unité
Brioche crabe (40 toasts)	39€, à l'unité
Canapés	1,125€ l'unité, par plateau de 16, 24, 40 pièces
Kouglof au lard	14,90€, à l'unité
Mini pâtés en croûte	1,125€ l'unité, par plateau de 16, 24 et 40 pièces
Miche duo jambon Sérano et aubergines confites (40 toasts)	34,25€, à l'unité
Salés à chauffer	13€, le plateau de 16 pièces
Sablés salés	12.50€, les 220g
Bretzelettes	1,55€ l'unité, par plateau de 9, 12, 24 pièces
Sacristains olive et cacao	11,75€ la barquette de 200g
Petits fours sucrés (Mignardises)	1,125€ l'unité, par plateau de 16, 28, 42 ou 60 pièces
Macarons	1,30€ l'unité, en boîtes de 12 pièces
Pyramide de macarons	à partir de 42,50€, Existe en 24, 40, 60, 84 macarons

Petits fours sucrés (Mignardises)



Macarons



Miche Duo



Canapés



Pâté en croûte alsacien



Mini pâtés en croûte



Bretzelettes



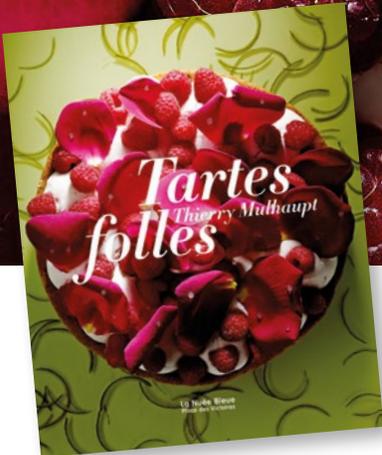
Salés à chauffer

## Autres spécialités salées

Pâté en croûte alsacien à chauffer (pour 4, 6 et 8 personnes)	7,25€ par personne
Foie gras d'oie en conserve (en verrine de 180g)	36,25€
Foie gras de canard en conserve (en verrine de 180g)	29,90€
Quiches individuelles, lorraine, chèvre pesto, tomate mozzarella...	3€

# Nouveau livre de Thierry Mulhaupt Les Tartes Folles

Éditions de la Nuée Bleue



THIERRY MULHAUPT  
CHOCOLATIER PÂTISSIER

L'élégance et la passion du goût

[www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr)

## STRASBOURG

**Pâtisserie** : 18 rue du Vieux Marché aux Poissons - F-67000 **Strasbourg**

Tél. : +33 (0)3 88 23 15 02

**Boutique 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** - 6, place de l'École - F-68000 **Colmar**

Tél. : +33 (0)3 89 41 24 63

[info@mulhaupt.fr](mailto:info@mulhaupt.fr)



Carte Création Thierry Mulhaupt 15/09/14. Reproduction interdite. CT Sàrl au capital de 75.000 Euros RCS Strasbourg B 380 539 080.  
Textes, prix et photographies non contractuels - Gamme valable sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières.  
Création graphique : [www.semeurdepourpre.fr](http://www.semeurdepourpre.fr) - Photographies : Stéphane Spach.



Relais Desserts