



Collection fêtes ■ THIERRY MULHAUPT Chocolatier Pâtissier ■ 2012/2013





Maître créateur,  
amoureux  
des saveurs

Chaque Noël est unique. Pour ces fêtes de fin d'année, Thierry Mulhaupt, son chef pâtissier Laurent Schott et toute leur équipe ont laissé libre cours à leur imagination avec de nouvelles créations inédites. Vous pourrez découvrir ou redécouvrir leurs ballotins de chocolat sous leurs nouveaux atours aux teintes douces et acidulées, ainsi que toute une gamme revisitée de cadeaux sucrés et salés.

Enfin, magnifiez vos repas de fête avec les nouvelles bûches du chef alsacien, et la dernière livrée de l'« Edition Limitée » qui, cette année, alliera des saveurs de la magnifique île de Grenade. Partagez avec vos proches des moments de rêve gourmand.



## 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 (Champérad)
- Marianne du Meilleur Kouglouf (Saveurs de France)
- Chocolatier de l'année (Pudlowski 2002)
- Pâtissier de l'année (Pudlowski 2011)



### ■ Boîte chocolat prestige

27 chocolats 230g - 22,95 €TTC  
330g - 32,50 €TTC  
465g - 41,90 €TTC  
705g - 59,70 €TTC



nouveauté

### ■ Boîte kouglofs

Praliné feuilleté, ganache framboise, ganache au Gewurztraminer et praliné à l'orange

17,50 €TTC les 150g



### ■ Boîte Prestige Etoiles de Noël

Boîte de 25 étoiles déclinées en trois saveurs originales, ganache aux épices, ganache à l'orange et ganache à la framboise.

Boîte de 25 pièces  
22,95 €TTC les 215g

nouveauté

### ■ Calendrier de l'Avent

Disponible à partir du 15 novembre.

Boîte de 25 bonbons chocolat à base de fin praliné à la noisette et enrobé d'un délicat chocolat au lait. A picorer jour après jour en attendant Noël.

25€ TTC les 230g



### ■ Boîte Mandarinette

La Mandarinette est une truffe à la mandarine. Marque déposée en 1938.

27,00 €TTC les 250g



### ■ Boîte «chocolat logoté»

Nous sommes en mesure de vous proposer des chocolats avec le logo de votre entreprise.

Taille et prix :  
nous consulter



### ■ Boîte truffes au chocolat amer

### ■ Boîte truffes Whisky

### ■ Boîte truffes à la cannelle

22,95 €TTC les 250g



### ■ Macarons

Tout au long de l'année, nous vous proposons une gamme de macarons classiques et de saison en boîtes assorties.

**Boîte de 12 pièces :**  
**14,40 €TTC les 170g**

### ■ Pyramide de macarons

Existe en 24, 40, 60, 84 macarons

**A partir de 40,45 €TTC**



Nous proposons une large gamme de plus de 40 sortes de confitures maison dont : poire à la vanille, fruit de la passion, figue, mirabelle à la vanille, cassis, quetsche à la cannelle etc.  
Poids net 230g le pot.

### ■ Confitures

**A partir de 5,40 €TTC**



### ■ Lingot d'épices classique, orange cannelle, gingembre.

**9,65 €TTC**  
**le lingot de 300g**

### ■ Boîte marrons confits

Boîte de 12 marrons  
300g environ  
**29,20 €TTC**

Boîte de 20 marrons  
500g environ  
**46,60 €TTC**

Egalement disponible en sachet. Prix au 100g :  
**8,38 €TTC**

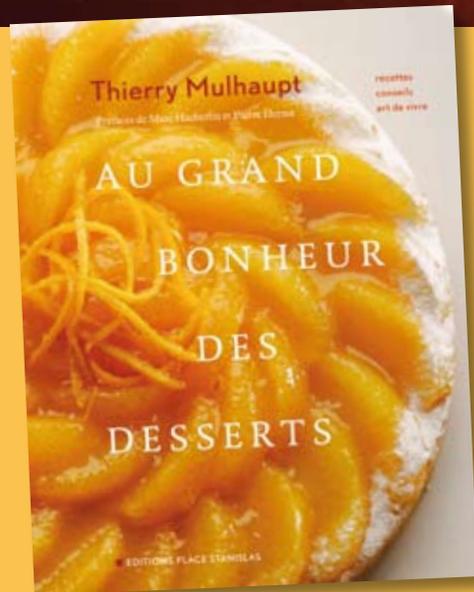


## Tablettes Maison

**A partir de 5,15 €TTC**

Nous vous proposons une large gamme de plus de 35 sortes de tablettes réalisées dans notre chocolaterie.

Découvrez les pures origines comme : Ghana 68%, Caraïbes 66%, Madagascar 66%, Equateur 66% etc. Nous proposons également des tablettes de chocolat (lait et noir) incrustées de pralines et autres fruits secs ainsi que du chocolat au maltitol pour les diabétiques.



## Le livre de Thierry Mulhaupt

«Au Grand Bonheur des Desserts»

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 Haerberlin et Pierre Hermé, publié aux Editions de la Place Stanislas. En vente en librairie et dans nos boutiques.

**Prix : 29 €TTC**

## ▪ Coffrets Cadeaux par Thierry Mulhaupt

N'hésitez pas à nous consulter  
pour des boîtes cadeaux personnalisées,  
nous sommes en mesure de vous proposer  
des solutions pour tous les budgets.



■ Coffret  
Noël  
en Alsace

- 1 confiture de Noël 230g
- 1 stolle de Noël 375g
- 1 lingot d'épices orange cannelle 300g
- 1 sachet d'étoiles à la cannelle 200g
- 1 berawecka (pain aux fruits) 350g

**63,35 €TTC**

■ Coffret  
Plaisir



- 1 bouteille de Champagne Jacquesson 75cl
- 1 foie gras de canard en conserve 180g
- 1 boîte de truffes au chocolat amer 240g

**97,20 €TTC**

■ Coffret  
Chocolat



- 1 bouteille de Banyuls Grand Cru Baillaury 50cl
- 3 tablettes de chocolat 100g pure origine
- 1 boîte chocolat prestige 230g
- 1 confiture poire chocolat 230g

**68,80 €TTC**

■ Coffret  
Tradition



- 1 bouteille Gewurztraminer Herrenweg 37,5cl
- 1 foie gras d'oie en conserve 180g
- 1 Berawecka 220g
- 1 boîte chocolat prestige 230g

**89 €TTC**



## Sacs gourmands

Composez vous-même en boutique ou sur notre site le Sac Cadeau Gourmand de votre choix. Une belle formule de cadeau pour tous budgets.

## Collection Fêtes





# Stolle

Pâte levée traditionnelle aux épices douces avec des fruits confits et garnie d'un cœur en pâte d'amandes. Très beau avec un thé, un vin chaud ou un beau Gewurztraminer.

Quand on commence, il est difficile de s'arrêter.

**Stolle 750g 20€**

**Demi Stolle 375g 11€**



nouveauté

## Calendrier de l'Avent

Disponible à partir du 15 novembre.

Boîte de 25 bonbons chocolat à base de fin praliné à la noisette et enrobé d'un délicat chocolat au lait. A picorer jour après jour en attendant Noël.

**25€ TTC les 230g**





Miche Duo



Bretzelettes



Canapés



Mini pâtés en croûte



Cups cakes salés



Salés à chauffer



Pâté en croûte alsacien

## ■ Pour l'Apéritif

**Cups cakes salés** (Deux sortes par plateau.  
Olive au citron vert et basilic et variante de tomates.)

23,20€ le plateau de 16 pièces

**Nems (avec sauce)**

16,80€, le plateau de 16 pièces

**Gougères aux escargots**

16,50€, le plateau de 16 pièces

**Bâtonnets salés feuilletés**

8,20€, le sachet de 150g

**Brioche saumon (40 toasts)**

37,15€, à l'unité

**Brioche crabe (40 toasts)**

37,15€, à l'unité

**Canapés**

1,05€ l'unité, par plateau de 16, 24, 40 pièces

**Kouglof au lard**

14,20€, à l'unité

**Mini pâtés en croûte**

1,05€ l'unité, par plateau de 16, 24 et 40 pièces

**Miche Duo (40 toasts)**

32,60€, à l'unité

**Salés feuilletés**

14,05€, le plateau de 250g

**Salés à chauffer**

12,40€, le plateau de 16 pièces

**Bretzelettes**

1,45€ l'unité, par plateau de 9, 12, 24 pièces

**Macarons salés au foie gras à l'églantine**

32,80€, la boîte de 12 pièces



Bûche salée

## ■ Le Rayon Salé

**Pâté en croûte alsacien à chauffer** (pour 4, 6 et 8 personnes)

6,90€ par personne

**Foie gras d'oie semi-conserve** (en verrine de 200g)

42,55€

**Foie gras de canard en conserve** (en verrine de 180g)

28,40€

**Saumon fumé (Cœur de filet)** en 250g ou 500g

8,60€ les 100g

**Bûche salée** (Fond de pâte sablée au citron, bavaroise au brocoli, saumon fumé et crème montée aux herbes. Belle entrée qui s'accompagne parfaitement d'un beau Champagne.)

Bûche 5 personnes 30€

5,80€ la tranche

**Terrine de volaille en croûte**

## ▪ Les Bûches

Taille unique 5 personnes : 28,20€  
(convient pour 4 à 6 personnes)



### Elégance **nouveauté**

Biscuit moelleux exotique, crémeux mangue  
et mousse au fruit de la passion

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



### Ponderosa **nouveauté**

Dacquoise à la pistache, crémeux citron vert  
et basilic, mousse cheese cake.

Se déguste frais.



### Picudo

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

Se déguste frais.



### Noël en rouge

Biscuit aux amandes imbibé  
au vin chaud, 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 2012

Biscuit Brownie parsemé  
de fruits rouges et noirs,  
mousse au chocolat Manjari  
et compotée de fruits rouges et noir.

Se déguste tempéré.



## ▪ Mignardises sucrées

Petits fours sucrés  
(Mignardises)  
1,05€ l'unité,  
par plateau de  
16, 28, 42 ou 60 pièces.



## ▪ Les Bûches traditions revisitées

Taille unique 5 personnes : 28,20€ (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.

### Vanille chocolat

Biscuit roulé imbibé à la vanille, crème légère au chocolat amer de Venezuela. Classique dans toute sa simplicité.

## nouveauté Bûche Maison (à finir soi même)

Bûche 8/10 personnes 36€

Génoise à la vanille imbibée vanille, griottines et crème à la pistache.

THIERRY MULHAUPT vous propose de réaliser vous-même votre bûche de Noël. Mais rassurez-vous, il vous tient la main. Nous vous proposons tous les ingrédients de cette bûche dans une boîte. La génoise cuite prête à être imbibée et à être garnie avec la crème et les griottines. Les différentes décorations sont également fournies. Vous y trouverez la recette détaillée avec un

flash code qui vous guidera vers une vidéo encore plus détaillée.

Il n'y a plus qu'à laisser aller votre créativité....



## ▪ Les Bûches Glacées

Taille unique 5 personnes : 29,20€  
(convient pour 4 à 6 personnes).



### Arc en ciel

Sorbet au yaourt, sorbet framboise, sorbet mangue et sorbet à la myrtille sur un macaron aux amandes.

### Belle île

Macaron aux amandes, parfait au chocolat et glace à la vanille et caramel aux céréales déglacé au fruit de la passion.



### Cousin (pour 6 personnes)

Macaron aux amandes, glace au praliné et sorbet framboise.

Prix : 34,85€

### 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 sorbets variés.

Prix par personne : 8,08€



### 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 : 6,40€



### Sapin

(pour 8 personnes)

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

Prix : 46,00€



### 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 : 46,00€

### La glace de Noël

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

Prix : 9,15€

### 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 (25,50€). Pour cette occasion exceptionnelle, nous vous proposons également un entremets de circonstance :

# le 13

Porte bonheur

nouveauté

Taille unique 5 personnes 25,50€.

(à partir du 28 décembre)

Dacquoise et génoise à la pistache imbibées au yuzu, compotée de fraises, bavaise au Champagne rosé parsemée de fraises des bois.

Se déguste frais.

Pour l'accompagnement, Champagne bien sûr.



à partir du 2 janvier  
▪ Epiphanie

disponibles pour 4, 6 et 8 personnes à partir de 15,50€

#### Classique frangipane

Pâte feuilletée au beurre fin, frangipane.

#### Chocolat framboise

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 à la truffe (sur commande uniquement)

Pâte feuilletée au beurre fin, frangipane à la truffe mélanosporum.

#### Galettes folles 2013 (pour 4 personnes uniquement)

Elles seront folles comme les tartes et changeront chaque semaine du mois de janvier. La folle de la première semaine :

Galette folle pistache griotte pour 4 personnes.

Pâte feuilletée au beurre fin, frangipane à la pistache et griottes semi confites.



## ▪ Collection de fèves 2013

Série limitée, avis aux collectionneurs...



Des entremets de THIERRY MULHAUPT déclinés en fèves miniatures (Bombe, Opéra, Cardinal, Tarte Angéline, Mogador, Tarte Rhubarbe).



## ■ Conditions générales de vente Collection Cadeaux

Les présentes Conditions Générales de Vente concernent la vente des produits figurant dans le catalogue « Collection cadeaux ».

### 1. Informations sur les produits

Chaque produit proposé fait l'objet d'une présentation indiquant sa dénomination, sa composition et son prix. Les photographies et informations des produits présentés ne sont pas contractuelles. THIERRY MULHAUPT se réserve le droit de modifier la composition des coffrets cadeaux, en fonction des aléas liés aux approvisionnements de produits et/ou en vertu du principe de précaution.

### 2. Commande

Merci d'utiliser le bon du catalogue pour passer commande.

La commande sera préparée et mise à votre disposition dans la boutique de votre choix (adresses en dernière page du catalogue). Un acompte de 30% sera demandé pour toute commande personnalisée. Pour les commandes à livrer, veuillez directement prendre contact auprès des boutiques.

### 3. Rupture de stock

THIERRY MULHAUPT ne peut garantir à tout moment la disponibilité de chaque produit proposé. Ainsi, en cas de rupture de stock d'un article commandé, THIERRY MULHAUPT contactera le client par e-mail ou par téléphone dans les meilleurs délais afin de l'en informer et convenir avec lui :

- De décaler la livraison en attendant le réapprovisionnement de ce produit, lorsque cela est possible.
- De remplacer le produit par un autre équivalent en qualité et prix.
- D'annuler la commande et de rembourser le prix éventuellement payé.

### 4. Prix et conditions de paiement

Prix : Les prix s'entendent TTC pour des articles retirés dans une de nos boutiques. Les prix sont exprimés en euros. Le taux de TVA applicable est celui en vigueur au jour de la commande. THIERRY MULHAUPT se réserve le droit de modifier les prix en cas de forte augmentation des matières premières ou pour toute autre cause exceptionnelle.

Conditions de paiement : le montant des commandes est payable au comptant. Les règlements par chèque, espèces ou CB sont acceptées dans chacune de nos boutiques. Pour les virements, les informations nécessaires (RIB) seront communiquées sur demande. Aucun escompte ne pourra être consenti. Toute somme non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajoutera le paiement des frais inhérents à ce retard.

### 5. Remises

Les remises sont accordées sur le montant de chiffre d'affaires hors taxes et hors frais de livraison. Elles ne sont pas cumulables avec la carte du Cœur Gourmands ni toute autre carte de fidélité.

De 500€ à 1000€ 10%  
De 1001€ à 2000€ 14%  
De 2001€ à 3000€ 15%  
De 3001€ à 4000€ 16%  
De 4001€ à 5000€ 17%  
De 5001€ à 6000€ 18%  
De 6001€ à 7500€ 19%  
De 7501€ à 9000€ 20%  
Au-delà, nous consulter.

### 6. Livraison

Pour les livraisons sur Colmar, Strasbourg, France et étranger, merci de nous consulter.

### 7. Réclamations

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande et vérifier l'état des produits livrés. En cas de manquants ou de dégradations, le client devra faire état de toutes réserves par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 72 heures.

### 8. Force majeure

THIERRY MULHAUPT pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si il se trouvait dans l'impossibilité de les assumer à la suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestations, conditions climatiques exceptionnelles, sinistre affectant les installations de ses établissements...), sans que cela donne lieu à une quelconque compensation.

## INFO FISCALITÉ

### TVA et cadeaux de faible valeur

Un arrêté relève de 60 à 65 euros à compter de janvier 2011, la limite à retenir pour la définition des cadeaux de faible valeur, ouvrant droit à la récupération de TVA.

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

## Vous pouvez commander directement sur 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 : .....

jour date heure

Commande pour le : .....

### A retirer à :

- Boutique : **STRASBOURG**, 18 rue du Vieux Marché aux Poissons
- Labo : **MUNDOLSHEIM**, 3 rue Thomas Edison
- Boutique : **COLMAR**, 6 place de l'Ecole

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

Désignation	Nb de pers.	Quantité	Prix
Total			

Corinne et Thierry Mulhaupt ainsi que leurs collaborateurs  
vous souhaitent d'agréables fêtes de fin d'année  
et une excellente année 2013



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

---

### STRASBOURG

---

**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**

---

### COLMAR

---

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

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

