



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 (Champérad), 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 Sava

**nouveauté** 4 et 6 personnes  
Crèmeux chocolat au cacao de Madagascar et crèmeux vanille de Madagascar sur un fond de pâte sucrée. Se déguste tempéré.



## ■ Tarte citron vert au basilic

4 et 6 personnes.  
Se déguste frais.

## ■ Arco Iris

**nouveauté** 4, 6, 8, 10, 12 personnes  
Dacquoise à la pistache, mousse au fruit de la passion, biscuit à l'orange, mousse yaourt au citron, bavaroise à la framboise et glaçage cassis. Se déguste frais.



## ■ Capuccino

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

Dacquoise au praliné, crémeux au chocolat, génoise au café de Colombie, mousse Gianduja et bavaroise à la vanille. Pour les amoureux de l'Italie. Se déguste tempéré.



## ■ Beijo

**nouveauté** 4 et 6 personnes

Brownie à la pistache avec une compote de fruits rouges, bavaroise vanille. Se déguste frais.



## ■ Almendra

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

Dacquoise aux amandes, praliné feuilleté au sésame, crémeux aux agrumes, biscuit aux amandes et mousse au praliné amande. Se déguste semi-frais.



## ■ Feuilleté

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.

## ■ Élégance

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

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



## ■ Guanaja Caramel

**nouveauté** 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.



## ■ Opéra

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Biscuit joconde imbibé café, crème légère au café et ganache. Se déguste tempéré.

## ■ 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.





Paris Brest pour 4 personnes



Torchon aux Marrons pour 4 personnes

## Les classiques

Paris Brest - Torche aux Marrons - Saint Honoré  
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 

## Entremets Glacés

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



### Fayence

nouveauté

5 personnes  
Macaron aux amandes,  
sorbet abricot, coulis  
de framboise gélatiné  
et sorbet au yaourt.



### Kouglof 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.



### Hérisson

4 et 6 personnes  
Macaron aux amandes  
chocolat et parfait au  
chocolat.



### Coccinelle

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



### Corbeille de sorbets

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



### Profiteroles

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



### Tropique

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

## ■ 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	8,40€, le sachet de 150g
Brioche saumon (40 toasts)	38,10€, à l'unité
Brioche crabe (40 toasts)	38,10€, à l'unité
Canapés	1,10€ l'unité, par plateau de 16, 24, 40 pièces
Kouglof au lard	14,55€, à l'unité
Mini pâtés en croûte	1,10€ l'unité, par plateau de 16, 24 et 40 pièces
Miche duo jambon Sérano et aubergines confites (40 toasts)	33,40€, à l'unité
Salés à chauffer	12,70€, le plateau de 16 pièces
Bretzelettes	1,50€ l'unité, par plateau de 9, 12, 24 pièces
Sacristains olive et cacao	8,40€ la barquette de 150g
Petits fours sucrés (Mignardises)	1,10€ l'unité, par plateau de 16, 28, 42 ou 60 pièces
Macarons	1,25€ l'unité, en boîtes de 12 pièces
Pyramide de macarons	à partir de 41,50€, 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)	7,10€ par personne
Pâté en croûte froid en tranche	4,05€
Foie gras d'oie en conserve (en verrine de 180g)	35,40€
Foie gras d'oie semi-conserve (en verrine de 200g)	43,60€
Foie gras de canard en conserve (en verrine de 180g)	29,15€
Quiches individuelles, lorraine, chèvre pesto, tomate mozzarella...	2,95€



THIERRY MULHAUPT  
CHOCOLATIER PÂTISSIER

L'élégance et la passion du goût

retrouvez-nous sur [www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr)

 Facebook et  Twitter

[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

**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 - Fax : +33 (0)3 89 24 39 64

