



Collection
Printemps été



■ Cheese

nouveauté 4 et 6 personnes

Macaron à la pistache et croustillant au citron, crémeux aux fruits rouges et mousse cheese cake.

Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.



■ Piura

nouveauté 4, 6, 8, 10, 12 personnes

Dacquoise et croustillant amande et cacahuète, crémeux abricot, génoise amande et mousse au chocolat pure origine Pérou 63%.

Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis exotique.



■ 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 (Champérard),
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 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.

Pour accompagner
vos entremets :

Coulis fruits rouges, coulis exotique
et crème anglaise 4,90€ les 230 ml.





■ Milady

nouveauté 4 et 6 personnes

Dacquoise amande et croustillant framboise, crémeux cranberry framboise hibiscus, génoise et bavaroise à la vanille de Bourbon.

Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.



■ 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 et peut s'accompagner d'un coulis exotique.

Libre de Gluten

■ Tarte profiteroles Brazil

4 et 6 personnes

Fond de pâte sucrée, ganache moussée au chocolat pure origine Brésil 62%, choux garnis de crémeux à la vanille et sauce chocolat. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



■ 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 72%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



■ Tarte citron vert au basilic

4 et 6 personnes

Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis exotique.



■ Guanaja Caramel

4 et 6 personnes

Biscuit Sacher aux éclats de craquelin amande, crémeux caramel au beurre salé et mousse au chocolat Guanaja 70%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.

■ Sully

(en version printemps/été fruits rouges)

nouveauté 4 et 6 personnes

Dacquoise amande et noisette, bavaroise à la vanille garnie de fruits frais du moment. À suivre tout au long des deux saisons. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.

Libre de Gluten



■ Mogador

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Biscuit Sacher, coulis de framboise gélifié, mousse au chocolat de Madagascar 64%.
Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.



■ Triomphe

4 et 6 personnes

Gâteau aux trois chocolats.
Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



■ Tarte au citron

4 et 6 personnes

Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis exotique.

■ Forêt Noire

4, 6, 8, 10, 12 personnes

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

Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



■ Tarte aux fruits rouges

4 et 6 personnes

Fond de pâte sablée cannelle noisette, crème d'amande garnie de fruits rouges.
Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.





Tarte aux fraises



Saint Honoré*



Tarte folle*

Les classiques

Mille-feuille vanille*, Mille-feuille fraise*, Tarte aux fruits de saison*, Opéra*

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

Entremets Glacés

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



Yuzu fraise

4 personnes
Macaron aux amandes, compote de fraise, sorbet fraise et sorbet yaourt au yuzu.



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 citron au basilic et fraise.



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.



Tropique

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.

Bâtonnets Glacés



■ 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	9,50€, les 150g
Brioche saumon (40 toasts)	41€
Brioche crabe (40 toasts)	41€
Canapés	1,175€ l'unité, par plateau de 16, 24, 40 pièces
Kouglof au lard	15,60€
Mini pâtés en croûte	1,175€ l'unité, par plateau de 16, 24 et 40 pièces
Miche duo jambon Sérano et aubergines confites (40 toasts)	35,70€
Salés à chauffer	13,60€, le plateau de 16 pièces
Sablés salés	13.40€, les 220g
Bretzelettes	1,65€ l'unité, par plateau de 9, 12, 24 pièces
Sacristains olive et cacao	12,25€ les 200g
Petits fours sucrés (Mignardises)	1,175€ l'unité, par plateau de 16, 28 ou 42 pièces
Macarons	1,45€ l'unité, en boîtes de 12 pièces
Pyramide de macarons	à partir de 43,85€, 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)	7,60€ par personne
Foie gras d'oie en conserve (en verrine de 180g)	37,90€
Foie gras de canard en conserve (en verrine de 180g)	31,25€
Quiches individuelles : lorraine, chèvre pesto, tomate mozzarella...	3,15€



THIERRY MULHAUPT
CHOCOLATIER PÂTISSIER

L'élégance et la passion du goût

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'Ecole - F-68000 **Colmar**

Tél. : +33 (0)3 89 41 24 63

info@mulhaupt.fr

