

THIERRY MULHAUPT Pâtissier ■ Collection desserts ■ 2011/2012





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)...

... vous invite à découvrir sa gamme de chocolat

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 235 g.

Entremets Glacés

Sorbets et Accords subtils en 1/2 litres.

nouveauté

Bombe

4 et 6 personnes

Macaron aux amandes,
 coulis de fruits rouges,
 glace vanille, parfait au
 chocolat et meringue
 pour la finition.



Kouglouf glacé

4 et 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 chocolat ou
 vanille fraise.



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

4, 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.





nouveauté

■ Cœur Duo

5 personnes

Biscuit pain de Gênes à la coco incrusté de framboises, bavaroise à la framboise et bavaroise au fruit de la passion. Se déguste frais.



■ Tarte citron vert au basilic

4 et 6 personnes. Se déguste frais.

nouveauté

■ Cardinal

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Sablé breton, génoise aux amandes imbibée cassis, bavaroise au fromage blanc et mousse cassis. Se déguste frais.



nouveauté

■ Tarte Angéline

4 et 6 personnes

Fond de pâte sucrée, ganache cuite au four et crème à l'orange. Se déguste frais.



nouveauté

■ Cheese cake

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Sablé «américain», crème «cheese cake», génoise imbibée myrtille, billes de myrtilles et bavaroise à la griotte. Se déguste frais.

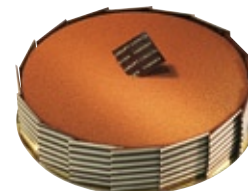


nouveauté

■ Yes

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Dacquoise à la pistache, praliné feuilletine, bavaroise à la vanille égayée de myrtilles, groseilles et framboises. Se déguste frais.



■ Guanaja

4 et 6 personnes

Macaron et génoise au chocolat, mousse au chocolat amer. Se déguste tempéré.



■ Feuilley

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.

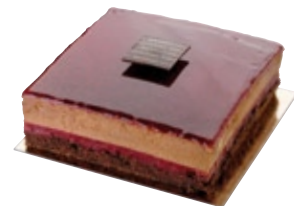


nouveauté

■ Piemonti

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Dacquoise et biscuit noisette, crémeux au caramel et mousse au chocolat Caraïbes. Se déguste tempéré.



■ Mogador

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Biscuit Sacher, coulis de framboise gélifié, mousse au chocolat de Madagascar. Se déguste tempéré.



■ Triomphe

4 et 6 personnes

Gâteau aux trois chocolats. 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.



■ Picudo

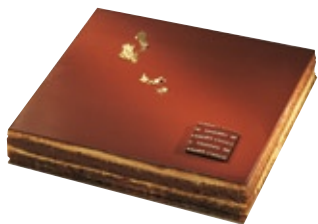
4 et 6 personnes

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



■ Tarte au citron

4 et 6 personnes. Se déguste frais.



■ Opéra

4, 6, 8, 10, 12 personnes

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

Les classiques :

Mille Feuille à la vanille - Tarte aux fruits de saison - Tarte cocktail - Tarte folle (Proposée en fin de semaine et pour laquelle nos pâtisseries donnent libre cours à leur imagination).

En Saison :

Torche aux Marrons - Paris Brest - Mille Feuille Chocolat - Tarte aux fraises - Tarte aux fruits rouges

Gamme valable sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières.



Cocktails apéritifs ou dînatoires

Petits fours frais

Par plateaux de 16, 28, 42, 60 pièces.

Canapés salés

Par plateaux de 16, 24, 40, 60 pièces.

N'hésitez pas à nous contacter pour vos cocktails apéritifs ou dînatoires. Nous vous remettrons notre carte cocktail sur simple demande.

Pyramide de macarons

Existe en 24, 40, 60, 84 macarons





www.mulhaupt.fr info@mulhaupt.fr



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 Euros.

Page de couverture : photo extraite du livre de recettes de Thierry Mulhaupt

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 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 15/09/11. Reproduction interdite. CT Sarl 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.

