



Collection  
Automne  
Hiver



## ■ Thierry Mulhaupt

vous invite à découvrir sa gamme de chocolats

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.

- 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)...

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

## ■ Maoké nouveau

4, 6, 8, 10, 12 personnes  
Brownie blanc, crémeux à la mangue, coulis de framboises gélifié et bavaroise à la vanille de Nouvelle Guinée. Se déguste frais.

Libre de Gluten



## ■ 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.



## ■ Ambo nouveau

4, 6, 8, personnes  
Entremets chocolat Pure Origine Pérou 63%. Chocolat à la texture crémeuse avec des notes de cacahuètes grillées et des arômes subtils de fruits noirs. Brownie au chocolat, croustillant feuilleté, crémeux chocolat et mousse au chocolat. Se déguste tempéré.



## ■ Sully exotique

4 et 6 personnes

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

Se déguste frais.

Libre de Gluten



## ■ Mogador

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Biscuit Sacher, coulis de framboise géliné, mousse au chocolat Madagascar 64%.

Se déguste tempéré.



## ■ Tarte profiteroles Brazil nouveauté

4 et 6 personnes

Fond de pâte sucrée, ganache moussée au chocolat Pure Origine Brésil 62%, choux garnis de crèmeux à la vanille et sauce chocolat. Se déguste tempéré.



## ■ Tarte citron vert au basilic

4 et 6 personnes.

Se déguste frais.



## ■ Goa nouveauté

4 et 6 personnes

Dacquoise cacahuète, croustillant au praliné cacahuète, crèmeux au fruit de la passion et bavaroise à la vanille de Nouvelle Guinée. Se déguste frais.

Libre de Gluten



## ■ Tarte cheese cake framboise

4 et 6 personnes

Fond de sablé américain, appareil à cheese cake et crèmeux framboise. Se déguste frais



## ■ Torche aux marrons

4 et 6 personnes.  
Se déguste frais.



## ■ Tarte au citron

4 et 6 personnes.  
Se déguste frais.



## ■ Triomphe

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



## ■ Feuilleté

4, 6, 8, 10, 12 personnes  
Fond de praliné feuilletine,  
généoise au chocolat Afrique 85%,  
crème brûlée à la vanille et mousse  
au chocolat puissante aux cacaos  
du Venezuela.  
Se déguste tempéré.

## ■ Forêt Noire

4, 6, 8, 10, 12 personnes  
Généoise 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\*



Tarte folle\*



Paris-Brest

## Les classiques

Opéra\* - Mille-feuille à la vanille\*  
Tarte aux fruits de saison\*

## 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



### Tarte gourmande glacée

**nouveauté**

4 personnes  
Fond de sablé viennois à la vanille, caramel au beurre salé, glace à la vanille nappée de chocolat à la noisette.



### 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 vanille framboise.



### 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.



### Tropicque

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.



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

## ■ 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€, le sachet de 150g
Brioche saumon (40 toasts)	41€, à l'unité
Brioche crabe (40 toasts)	41€, à l'unité
Canapés	1,175€ l'unité, par plateau de 16, 24, 40 pièces
Kouglof au lard	15,60€, à l'unité
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€, à l'unité
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€ la barquette de 200g
Petits fours sucrés (Mignardises)	1,175€ l'unité, par plateau de 16, 28 ou 42 pièces
Macarons	1,40€ 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...	3,20€

# Découvrez le nouveau livre de recettes de Thierry Mulhaupt : « Gourmandises de fêtes »

Thierry Mulhaupt propose dans cet ouvrage une cinquantaine de recettes simples et accessibles qui couvrent la période des fêtes allant du premier dimanche de l'Avent à l'Épiphanie en passant par la Saint Nicolas et Noël. En vente en librairie et dans nos boutiques au prix de 14,90€ (sortie fin octobre 2016).



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 15/09/16. 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