



Collection Fêtes



## 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)
- Fève d'or 2017



### ■ Boîte chocolats prestige

25 chocolats 230g  
25,60€

34 chocolats 315g  
33,25€

50 chocolats 465g  
46,80€

75 chocolats 705g  
66,55€



## L'Odyssée du chocolat en neuf escales

Thierry Mulhaupt vous invite à embarquer pour un voyage sensoriel autour de la planète cacao qui vous mènera de l'Océan Indien jusqu'en Papouasie en passant par l'Afrique, l'Amérique du Sud et les Caraïbes. Découvrez la complexité des Grands cacaos comme on pourrait déguster les grands vins, en faisant appel à chacun de nos cinq sens. Le climat, les terroirs, les variétés de cacaos et la main de l'homme sont essentiels à la création de grands crus de chocolats. En route pour un tour du monde d'exception...

**Boîte de 36 pièces 17,80€ les 160g**



### ■ Boîte kouglofs

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

**19,50€ les 150g**

### ■ Boîte Étoiles et Boules de Noël

**nouveauté**

Etoiles aux ganaches à l'orange et aux épices. Boules composées de ganaches framboise, mandarine et vanille.

**Boîte de 16 pièces  
19,50€ les 140g**

**Boîte de 25 pièces  
25,60€ les 220g**

### ■ Boîte truffes

Chocolat amer ou whisky

**Boîte de 16 pièces  
19,50€ les 175g**

**Boîte de 25 pièces  
25,60€ les 250g**



### ■ Confiture de Noël

C'est une confiture réalisée avec un jus de pomme infusé aux épices, des fruits confits, fruits secs et fruits séchés. Idéal sur une tranche de kouglof grillé ou avec un foie gras.

**7,95€ le pot de 230g**

### ■ Boîte marrons confits

Boîte de 12 marrons  
300g environ  
**31,85€**

Boîte de 20 marrons  
500g environ  
**51,25€**

Egalement disponible en sachet.  
**9,15€ les 100g**

## Stollen

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

Après la première bouchée, impossible de s'arrêter...

**Stollen 800g 25,50€**

**Demi-Stollen 395g 14,30€**



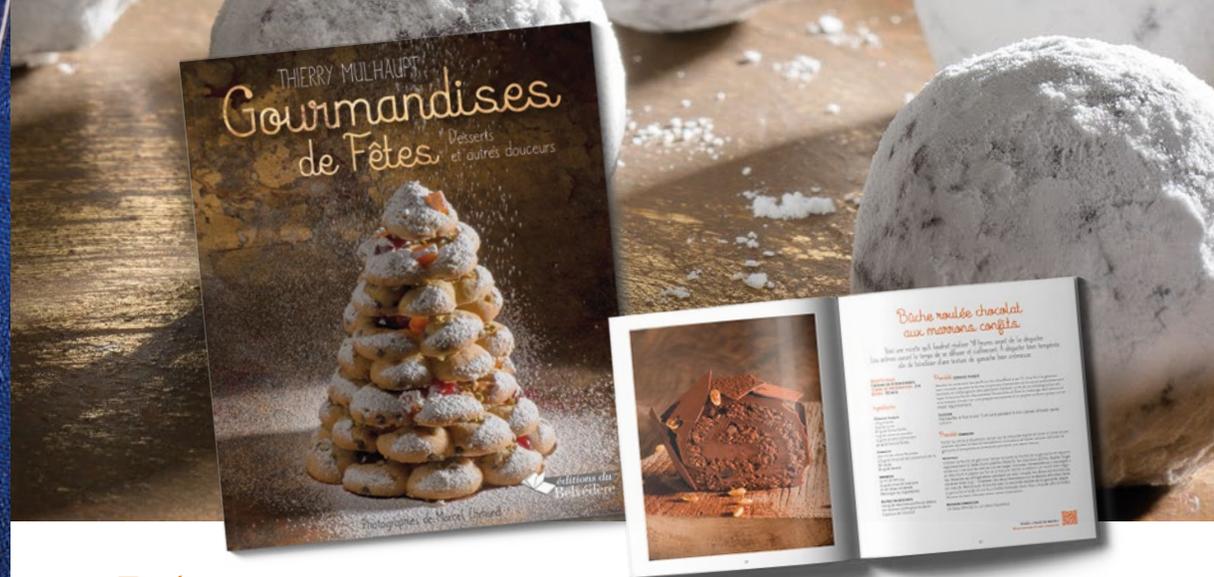


Tarte "Esprit de Noël"  
Fond de pâte sucrée,  
crème d'amandé garnie de  
fruits moelleux et de fruits  
secs, gelée de vin chaud.  
23€ pour 4 personnes.



# Bons Cadeaux Gourmands

Soyez sûr de faire plaisir et offrez à vos proches les gourmandises de leur choix.  
Rendez-vous sur [www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr) et choisissez parmi nos bons de 15€, 30€  
ou encore nos bons spéciaux «Cours de pâtisserie».



## 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€.

Et toujours disponibles :  
« Au grand bonheur des desserts »  
& « Tartes folles »



## Pâté en croûte alsacien

(à chauffer pour 4, 6 et 8 personnes)  
7,60€ par personne



Nos pâtés sont réalisés avec une viande de porc française sélectionnée par notre ami boucher Samuel Balzer de Vendenheim. Il nous choisit des jambons issus de porcs nourris à la graine de lin. Nous la faisons mariner dans du vin blanc avec des échalotes, du persil et des épices. Parfait avec une bonne salade.



Bûche salée

### ■ Le Rayon Salé

**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 Champagne.

Bûche 5 personnes 33,45€

Foie gras d'oie en conserve  
Foie gras de canard en conserve

37,90€ la verrine de 180g  
31,25€ la verrine de 180g

#### **Pâté rond au foie gras de tradition strasbourgeoise**

Remis au goût du jour par Thierry Mulhaupt et Francis Claude, le spécialiste alsacien des Foies Gras du Ried, ce plat typique se compose d'une pâte riche en beurre, d'une viande de porc marinée et d'un cœur de foie gras de canard en gelée de Gewurztraminer.

70€ la pièce pour 6 personnes (1100g environ)  
35,55€ la demi-pièce pour 3 personnes (550g environ)





Miche Duo



Canapés



Bretzelettes



## ▪ Bredele salés

Petits sablés salés pour l'apéritif :  
tomate, pistache basilic, citron.

13,75€ les 220g



Mini pâtés en croûte



Cups saumon



Salés à chauffer

## ▪ Pour l'Apéritif

Kouglof garni d'une crème de Mascarpone au foie gras (18 toasts)	26,75€
Cups sablés au fromage et tartare de saumon	20,40€ le plateau de 16 pièces
Gougères aux escargots	18,30€ le plateau de 16 pièces
Bâtonnets salés feuilletés	9,50€ la barquette de 150g
Brioche saumon (40 toasts)	41,00€
Brioche crabe (40 toasts)	41,00€
Canapés	1,175€ l'unité par plateau de 16, 24, 40 pièces
Kouglof salé	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
Sacristains olive et cacao	12,25€ la barquette de 200g
Bretzelettes	1,65€ l'unité par plateau de 9, 12, 24 pièces



## ▪ Mignardises sucrées

Petits fours sucrés  
1,175€ l'unité  
par plateau de 16, 28, 42.

## La glace de Noël

Glace aux épices de Noël, parsemée de fruits secs et de fruits séchés.

10,10€ le demi-litre



## Étoiles à la cannelle

Glace aux épices de Noël, parsemée de fruits secs et de fruits séchés.

11,85€ les 200g



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

Pour vos commandes de fin d'année, gagnez du temps et faites des économies. Nous accordons 2% de remise «Privilège» sur toute commande à retirer en boutique passée depuis le site. (non cumulable avec une autre carte de fidélité)

# Bûche Vanuatu (bean to cake\*) nouveauté

Edition Limitée à 116 exemplaires / Bûche pour 8 personnes : 65€

## Le cacao de Vanuatu

Petit paradis perdu du Pacifique Sud, le Vanuatu est un des rares endroits au monde où il existe encore une forêt primaire. Le respect des zones forestières et leur conservation ne permet qu'une production villageoise du cacao, issue majoritairement de l'île de Malekula. Le Vanuatu détient une certaine recette du bonheur... un bonheur que ses habitants disent tirer de l'équilibre qu'ils ont su créer entre leur environnement et leurs coutumes ancestrales.

## Chocolat pure origine Vanuatu 68%

Ce chocolat nous l'avons réalisé à partir des fèves de cacao. Après un long processus de torréfaction, broyage, conchage et maturation, les pépites du Vanuatu ont dévoilé les arômes d'un chocolat expressif mais délicat, aux notes d'amandes grillées avec un subtil goût de fruits noirs. Laissez-vous surprendre comme nous l'avons été et suivez nous pour un doux et savoureux voyage sensoriel en mer de Corail.

## La bûche

Cet entremets est exclusivement réalisé avec le chocolat pure origine Vanuatu 68%. Brownie au chocolat avec des morceaux de noix de cajou grillées, croustillant feuilleté au chocolat, crémeux chocolat et mousse au chocolat.

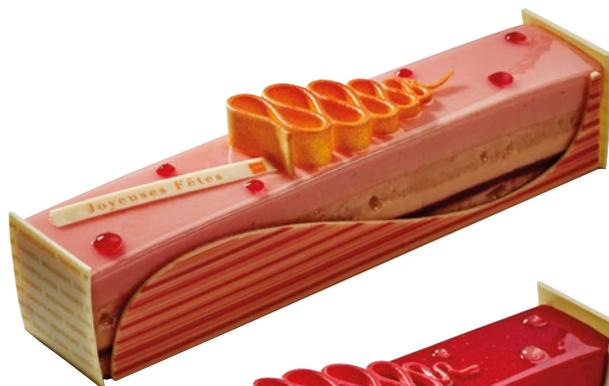
Se déguste tempéré.



\*de la fève au gâteau

## ▪ Les Bûches

Taille unique 5 personnes : 31,50€  
(convient pour 4 à 6 personnes)



### Rêve des îles **nouveauté**

Biscuit moelleux, coulis de framboise gélifié, crémeux au litchi et génoise imbibée au litchi et bavaroise à la goyave. Se déguste frais.



### Nuage

Dacquoise et croustillant à la framboise et génoise à la vanille, crémeux à la framboise et bavaroise à la vanille de Tahiti. Se déguste frais.



### Pirouette

Dacquoise et praliné feuilletine à la cacahuète, crémeux caramel au beurre salé, biscuit imbibé à la vanille et bavaroise à la vanille de Bourbon. Se déguste frais.



### Déllice

Dacquoise feuilletée et biscuit à la noisette, crémeux au fruit de la passion et mousse au chocolat pure origine du Pérou 63%. Se déguste tempéré.



### Sombrero **nouveauté**

Biscuit moelleux au chocolat, croustillant feuilleté, crème brûlée à la vanille du Mexique, mousse au chocolat pure origine Mexique. Peut s'accompagner d'un Rhum. Se déguste tempéré.



### Etoile 2016 **nouveauté**

Biscuit brownie aux amandes et au chocolat, croustillant chocolaté, crémeux caramel à la mandarine et mousse au chocolat Guanaja 70 %. Se déguste tempéré.



### Bûche tradition Praliné

Biscuit aux amandes grillées très légèrement rhumé, crème au beurre « légère » au praliné amande. Un grand classique. Se déguste tempéré.

## ▪ Les Bûches Glacées

Taille unique 5 personnes : 32,50€  
(convient pour 4 à 6 personnes).



### Arc en ciel tropical **nouveauté**

Sorbet au litchi, orange sanguine, grenade et mangue sur un macaron aux amandes.



### Caracas **nouveauté**

Macaron chocolat aux amandes, glace au chocolat pure origine Venezuela 72% et glace à la vanille des Comores aux pépites de cookies.

## ▪ Autres Spécialités Glacées



### Forêt verte **nouveauté**

(pour 6 personnes)  
Macaron aux amandes, glace au praliné amande, sorbet à la framboise.

42,00€



### Flocon norvégien **nouveauté**

(pour 8 personnes)  
Macaron aux amandes et aux zestes de citron, parfait chocolat au lait et sorbet abricot.

51,00€



### La luge

(pour 6, 8, 10, 12 personnes)  
Luge en nougatine, parfait vanille décoré de sorbets variés.

Prix par personne : 8.90€



### La Boule de Noël

(pour 8 personnes)  
Macaron imbibé mandarine, sorbet à la mandarine et parfait au chocolat.  
L'accord de Noël par excellence.

51,00€

#### Petite recommandation :

Pour apprécier votre glace dans les meilleures conditions, nous vous conseillons de la sortir du congélateur pour la mettre au réfrigérateur une heure avant de la déguster.



THIERRY MULHAUPT  
CHOCOLATIER PÂTISSIER

L'élégance et la passion du goût

Corinne et Thierry Mulhaupt ainsi que leurs collaborateurs  
vous souhaitent d'agréables fêtes et une excellente année 2017.

Flashez pour commander



[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'Ecole - F-68000 **Colmar**

Tél. : +33 (0)3 89 41 24 63

[info@mulhaupt.fr](mailto:info@mulhaupt.fr)



Carte Collection Fêtes Thierry Mulhaupt 01/11/16 - Reproduction interdite.  
Tous nos prix s'entendent TTC. Gamme valable sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières.  
CT Sarl au capital de 75.000 Euros - RCS Strasbourg B 380 539 080. Textes, prix et photographies non contractuels.  
Création graphique : [www.semeurdepourpre.fr](http://www.semeurdepourpre.fr) - Photographies : Stéphane Spach et Marcel Ehrhardt



Relais Desserts