



 Collection  
Printemps été  
25<sup>e</sup> anniversaire



## ■ 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 Kouglof (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.

## 25<sup>e</sup> anniversaire

À la demande d'un grand nombre de nos clients, nous vous proposons  
pour cette nouvelle carte des desserts, une réédition des succès de la  
Maison THIERRY MULHAUPT depuis sa création. En cette année 2016,  
nous fêtons nos 25 ans d'existence avec quelques belles surprises  
gourmandes à la clé.

Création 2014

### ■ Tarte Chouquette

4 et 6 personnes

Fond de pâte sucrée, crème Mascarpone  
à la vanille, choux garnis de crème au chocolat  
Cœur de Guanaja 80% et sauce chocolat.  
Se déguste tempéré.



Création 2007

### ■ Tarte citron vert au basilic

4 et 6 personnes  
Se déguste frais.





Création 1995

## ■ Féдора

**nouveauté** 4 et 6 personnes

Génoise légèrement imbibée à la vanille, bavaoise au fromage blanc parsemée de billes de framboises et meringue flambée.

Se déguste frais.



Création 2007

## ■ Rose

4 et 6 personnes

Biscuit rose aux framboises, croustillant framboise, crémeux au litchi et bavaoise à la rose.

Se déguste frais.



Création 1999

## ■ Fraîcheur

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

Dacquoise à la pistache, bavaoise à la menthe et billes de groseilles.

Se déguste frais.



Création 2010

## ■ Feuillety

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.

Création 2013

## ■ Élégance

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.



Création 2014

## ■ Guanaja Caramel Anniversaire

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.





Création 1991

## ■ Charlotte aux fruits rouges

**nouveauté** 4 et 6 personnes

Biscuit à la cuiller, bavaoise aux fruits rouges garnie de fruits rouges du moment. À suivre tout au long des deux saisons. Se déguste frais.



Création 2008

## ■ Mogador

4, 6, 8, 10, 12 personnes

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



Création 1991

## ■ Triomphe

4 et 6 personnes

Gâteau aux trois chocolats.  
Se déguste tempéré.



Création 1991

## ■ Tarte au citron

4 et 6 personnes

Se déguste frais.

Création 1991

## ■ Forêt Noire

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Génoise au chocolat, chantilly au chocolat, chantilly au kirsch et cerises au kirsch.  
Se déguste tempéré.



Création 1991

## ■ Tarte aux fruits rouges

4 et 6 personnes

Fond de pâte sablée cannelle noisette, crème d'amande garnie de fruits rouges.  
Se déguste frais.







Tarte aux fraises



Saint Honoré\*



Tarte folle\*

# Entremets Glacés

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



## Tarte folle glacée

4 personnes  
Fond de pâte sucrée,  
sorbet à la framboise,  
fond de macaron aux  
amandes et sorbet  
exotique à la verveine.



## 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 chocolat.



## 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



## Les classiques

Saint-Honoré\*, 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



## ■ 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                                 | 9,35€, les 150g                                        |
| Brioche saumon (40 toasts)                                 | 40€, à l'unité                                         |
| Brioche crabe (40 toasts)                                  | 40€, à l'unité                                         |
| Canapés                                                    | 1,15€ l'unité, par plateau de 16, 24, 40 pièces        |
| Kouglof au lard                                            | 15,30€, à l'unité                                      |
| Mini pâtés en croûte                                       | 1,15€ l'unité, par plateau de 16, 24 et 40 pièces      |
| Miche duo jambon Sérano et aubergines confites (40 toasts) | 35€, à l'unité                                         |
| Salés à chauffer                                           | 13,35€, le plateau de 16 pièces                        |
| Sablés salés                                               | 13.10€, les 220g                                       |
| Bretzelettes                                               | 1,60€ l'unité, par plateau de 9, 12, 24 pièces         |
| Sacristains olive et cacao                                 | 12€ la barquette de 200g                               |
| Petits fours sucrés (Mignardises)                          | 1,15€ l'unité, par plateau de 16, 28, 42 ou 60 pièces  |
| Macarons                                                   | 1,35€ l'unité, en boîtes de 12 pièces                  |
| Pyramide de macarons                                       | Existe en 24, 40, 60, 84 macarons, à partir de 43,00€. |

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)       | 7,45€ par personne |
| Foie gras d'oie en conserve (en verrine de 180g)                    | 37,15€             |
| Foie gras de canard en conserve (en verrine de 180g)                | 30,65€             |
| Quiches individuelles, lorraine, chèvre pesto, tomate mozzarella... | 3,10€              |



# Commande en ligne

# www.mulhaupt.fr

Gagnez du temps et faites des économies.  
Nous accordons 2% de remise «Privilège» sur toute commande  
à emporter passée depuis le site (non cumulable avec une autre carte de fidélité).



THIERRY MULHAUPT  
CHOCOLATIER PÂTISSIER

L'élégance et la passion du goût

---

## 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



Carte Création Thierry Mulhaupt 15/03/16. 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 - Photographies : Stéphane Spach.



Relais Desserts