THIERRY MULHAUPT Pâtissier ▪ Collection desserts ▪ 2012/2013

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'accommodent 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 235g.

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

nouveauté

Tarte Bourbon

4 et 6 personnes

Fond de pâte sucrée,
caramel au beurre salé déglacé
au jus d'orange, fruits secs et
crémeux à la vanille.
Se déguste semi frais.

Tarte citron vert au basilic

4 et 6 personnes.
Se déguste frais.

nouveauté

Bel Ombre

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Dacquoise aux amandes grillées,
mousse au chocolat "style
confiture de lait" et mousse
au chocolat Caraïbes avec un
craquelin aux noix de cajou.
Se déguste tempéré.

nouveauté

Tamarin

Taille unique 4 personnes

Biscuit pain de Gênes
aux céréales, cranberries
incrustées dans leur coulis
et mousse au fromage blanc.
Se déguste frais.

nouveauté

Awali

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Dacquoise pistache, praliné
feuillantine, bavaroise à la vanille
et compote de griottes.
Se déguste frais.

nouveauté

Blue Bay tout chocolat

4 et 6 personnes

Biscuit Sacher aux éclats
de fèves de cacao, crémeux
chocolat et mousse au chocolat
Guanaja.
Se déguste tempéré.

nouveauté

Coumarou

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Biscuit au citron,
compotée d'abricots
et bavaroise à la fève de Tonka.
Se déguste frais.

Feuillety

4, 6, 8, 10, 12 personnes

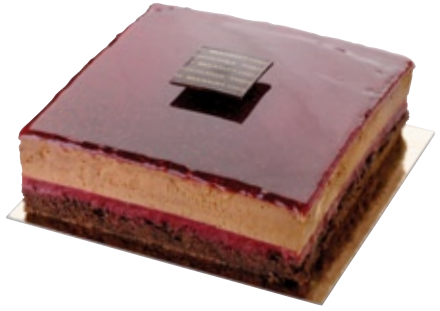
Fond de praliné feuilletine,
génoise au chocolat, crème
brûlée à la vanille et mousse
au chocolat puissante aux
cacaos du Vénézuela.
Se déguste tempéré.

nouveauté

Plaisance

4 et 6 personnes

Génoise aux amandes,
coulis de framboises parsemé
de litchis, mousse au cheese
cake à la rose.
Se déguste frais.



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.

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 - Saint Honoré

Tarte folle proposée en fin de semaine et pour laquelle nos pâtissiers 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.

Entremets Glacés

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

nouveauté

Chamarel

4 et 6 personnes

Macaron aux amandes grillées, parfait chocolat et glace à la vanille arrosée de caramel au beurre salé.

Vacherin glacé

4 et 6 personnes

Vanille chocolat ou vanille fraise.

Coccinelle

4 personnes

Glace à la vanille, sorbet framboise et macaron aux amandes.

Profiteroles

4 et 6 personnes

Choux garnis de glace à la vanille, sauce chocolat.

Kouglof glacé

4 et 6 personnes

Macaron aux amandes, glace au caramel, parfait au Marc de Gewurztraminer parsemé de raisins macérés au Marc de Gewurztraminer.

Hérisson

4 et 6 personnes

Macaron aux amandes chocolat et parfait au chocolat.

Corbeille de sorbets

6, 8 et 10 personnes

Corbeille en nougatine et boules de sorbets assortis.

Tropique

4 et 6 personnes

Macaron aux amandes, mousse glacée à la pistache, fond de succès, sorbet mangue et sorbet framboise.

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

Cocktails apéritifs ou dînatoires

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	8,20€, le sachet de 150g
Brioche saumon (40 toasts)	37,15€, à l'unité
Brioche crabe (40 toasts)	37,15€, à l'unité
Canapés	1,05€ l'unité, par plateau de 16, 24, 40 pièces
Kouglof au lard	14,20€, à l'unité
Mini pâtés en croûte	1,05€ l'unité, par plateau de 16, 24 et 40 pièces
Miche duo jambon Sérano et aubergines confites (40 toasts)	32,60€, à l'unité
Salés à chauffer	12,40€, le plateau de 16 pièces
Bretzelettes	1,45€ l'unité, par plateau de 9, 12, 24 pièces
Sacristains olive et cacao	8,20€ la barquette de 150g
Petits fours sucrés (Mignardises)	1,05€ l'unité, par plateau de 16, 28, 42 ou 60 pièces
Macarons	1,20€ l'unité, en boites de 12 pièces
Pyramide de macarons	à partir de 40.45€, Existe en 24, 40, 60, 84 macarons

Pyramide de macarons

Petits fours sucrés (Mignardises)

Macarons

Miche Duo

Canapés

Pâté en croûte alsacien

Mini pâtés en croûte

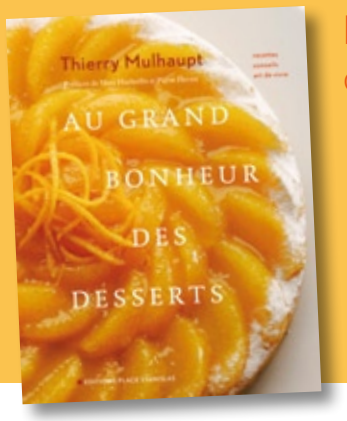
Bretzelettes

Salés à chauffer

Autres spécialités salées

Pâté en croûte alsacien à chauffer (pour 4, 6 et 8 personnes)	6,90€ par personne
Foie gras d'oie semi-conserve (en verrine de 200g)	42,55€
Foie gras de canard en conserve (en verrine de 180g)	28,40€
Pâté en croûte froid en tranche	3,95€
Quiches individuelles, lorraine, chèvre pesto, tomate mozzarella...	2,85€

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 sa passion s'exprimer librement. Préfacé par Marc Haeberlin et Pierre Hermé, publié aux Editions de la Place Stanislas. En vente en librairie et dans nos boutiques. Prix 29 Euros.

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 - 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 15/09/12. Reproduction interdite. CT Sàrl 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.