



Collection
Automne
Hiver

À LA DÉCOUVERTE DU BEAN TO BAR*



BEAN TO BAR*

*DE LA FÊVE À LA TABLETTE

La Maison Thierry Mulhaupt initie un nouveau chapitre dans sa quête du chocolat d'exception. Nous faisons aujourd'hui partie de la poignée d'artisans français qui élabore son propre chocolat à partir de la fève de cacao. Cela signifie que nous sélectionnons avec passion les meilleurs producteurs aux quatre coins du monde et maîtrisons chaque étape de la transformation des fèves en chocolat, au sein de notre nouvelle fabrique dans notre laboratoire de Mundolsheim.

L'attention toute particulière que nous portons à la torréfaction, au broyage et au conchage à la meule de granit, couplée à notre savoir-faire de chocolatiers, nous permettent de tirer le meilleur du cacao, pour vous en faire découvrir sa quintessence et des arômes que vous n'auriez jamais soupçonnés. Ainsi qu'un grand vin est le fruit d'un terroir et d'un travail d'une extrême minutie, nous souhaitons partager avec vous l'aventure du grand chocolat. Une aventure passionnante, savoureuse, respectueuse des producteurs et de leur environnement, et pleine de surprises, à laquelle nous convions les gourmands et fondus de chocolat.

Nous vous proposons une sélection de tablettes à partir de 5,40€ les 80g.

■ Tarte profiteroles Cordoba nouveauté

4 et 6 personnes

Fond de pâte sucrée, crémeux à la vanille, choux garnis de ganache moussée au chocolat pure origine Colombie 70% et sauce chocolat.

Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



■ 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 72%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



■ Merveilleux chocolat nouveauté

4 et 6 personnes

Meringue au chocolat et crème Chantilly au chocolat de Côte d'Ivoire. Un grand classique revisité. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.





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)...

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.

Boite 230g	26€
Boite 315g	33,75€
Boite 465g	47,50€
Boite 690g	67,55€

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

■ Yuzukum

nouveauté

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Dacquoise à la pistache, crémeux au kumquat,
 génoise aux amandes imbibée kumquat, coulis
 de framboises gélifié et bavaroise fromage blanc
 au yuzu. Se déguste frais et peut s'accompagner
 d'un coulis exotique.

Libre de Gluten



■ Vega noisette

nouveauté

4 et 6 personnes

Biscuit chocolat aux éclats de noisettes, crémeux
 caramel au beurre salé et mousse au chocolat Vega
 (Venezuela/Ghana) 64%. Se déguste tempéré et
 peut s'accompagner d'une crème anglaise.



■ Tarte cheese coco ananas passion **nouveauté**

4 et 6 personnes

Fond de pâte sucrée, appareil à cheese cake
 et crémeux coco ananas passion.

Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis exotique.



Pour accompagner vos entremets :
 Coulis fruits rouges, coulis exotique
 et crème anglaise 4,95€ les 230 ml.

■ Torche aux marrons

4 personnes.
Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



■ Mogador

4, 6, 8, 10, 12 personnes
Biscuit Sacher, coulis de framboise gélifié, mousse au chocolat Madagascar 64%.
Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis fruits rouges.



■ Tarte au citron

4 et 6 personnes.
Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis exotique.



■ Tarte citron vert au basilic

4 et 6 personnes.
Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis exotique.

■ Forêt Noire

4, 6, 8, 10, 12 personnes
Génoise au chocolat, Chantilly au chocolat 61%, Chantilly au kirsch et cerises au kirsch.
Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



■ Sully exotique

4 et 6 personnes
Dacquoise amande et noisette, bavaroise à la vanille garnie de fruits frais du moment. A suivre tout au long des deux saisons. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis exotique ou fruits rouges.

Libre de Gluten





Saint-Honoré*



Tarte Linzer



Paris-Brest

Les classiques

Opéra*, Mille-feuille à la vanille*,
Tarte aux fruits de saison*, Tarte fruits d'hiver*, Tarte à l'orange

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



Yuzu fraise

4 personnes
Macaron aux amandes,
compote de fraise,
sorbet fraise et sorbet
yaourt au yuzu.



Vacherin glacé

4 et 6 personnes
vanille fraise
ou citron basilic 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

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



Corbeille de sorbets

6, 8 et 10 personnes
Corbeille en nougatine
et boules de sorbets
assortis.



Tropic

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



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	9,65€, le sachet de 150g
Brioche saumon (40 toasts)	41,60€, à l'unité
Brioche crabe (40 toasts)	41,60€, à l'unité
Canapés	1,20€ l'unité, par plateau de 16, 24, 40 pièces
Kouglof au lard	15,85€, à l'unité
Mini pâtés en croûte	1,20€ l'unité, par plateau de 16, 24 et 40 pièces
Miche duo jambon Sérano et aubergines confites (40 toasts)	36,25€, à l'unité
Salés à chauffer	13,80€, le plateau de 16 pièces
Sablés salés	13.60€, les 220g
Bretzelettes	1,70€ l'unité, par plateau de 9, 12, 24 pièces
Sacristains olive et cacao	12,45€, la barquette de 200g
Petits fours sucrés (Mignardises)	1,20€ l'unité, par plateau de 16, 28 ou 42 pièces
Macarons	1,50€ l'unité, en boîtes de 12 pièces
Pyramide de macarons	à partir de 44,50€, 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)	7,70€ par personne
Foie gras d'oie en conserve (verrine de 180g)	38,55€
Foie gras de canard en conserve (verrine de 180g)	32,50€
Quiches individuelles : lorraine, chèvre pesto, tomate mozzarella...	3,25€



Dans l'approche BEAN TO BAR,

nous allons jusqu'à rencontrer les paysans et les producteurs afin de mieux comprendre la culture du cacao et vous proposer le meilleur du chocolat.



THIERRY MULHAUPT
CHOCOLATIER PÂTISSIER

L'élégance et la passion du goût

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 -    



Carte Création Thierry Mulhaupt 15/09/18. 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 et Marcel Ehrhardt.



Relais Desserts