



Collection Fêtes



BEAN TO BAR*

* DE LA FÈVE À LA TABLETTE

Chocolat broyé et conché
à la meule de granit.
La Maison MULHAUPT
vous offre à travers sa
sélection de fèves de cacao,
sublimées par un travail d'une
attention toute particulière,
la quintessence du chocolat.

Boîte 230 g
Boîte 465 g

27,95 €
51,10 €



■ Boîte Odyssee

BEAN TO BAR*

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.

Boîte de 36 pièces

19,45 € les 160 g



■ Truffes **BEAN TO BAR***

9.75 € les 110 g



■ Boîte étoiles et boules de Noël

BEAN TO BAR*

Étoiles aux ganaches à l'orange et aux épices. Boules composées de ganaches framboise, mandarine et chocolat Ghana.

Boîte de 16 pièces

20,75 € les 140 g

Boîte de 25 pièces

27,95 € les 220 g



■ Leckerlis
11 € les 200 g



■ Étoiles à la cannelle
13 € les 200 g



■ Confiture de Noël
8.60 € le pot de 230 g



■ 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...

Demi-Stollen 395 g 15,85 €
Stollen 800 g 28,40 €



■ Tarte « Esprit de Noël »

Fond de pâte sucrée, crème d'amandes garnie de fruits moelleux et de fruits secs, gelée de vin chaud.
26 € pour 4 personnes.



■ Tarte de Noël à l'orange

Fond de pâte sucrée, crème d'amandes garnie de fruits moelleux et de fruits secs, gelée d'orange aux épices. 26 € pour 4 personnes.



■ Tarte à la truffe

65,50 € pour 4 personnes.



■ Mignardises sucrées

Petits fours sucrés

par plateau de 16, 28, 42 à partir de 20,80 €

Pâté en croûte alsacien

(à chauffer pour 4, 6 et 8 personnes)

8,75 € par personne



Nos pâtés sont réalisés avec une viande de porc française sélectionnée par notre ami boucher Samuel Balzer de Vendenheim, qui 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.

▪ Le rayon salé



▪ Bûche salée canard à l'orange et foie gras

pour 6 personnes 39,85 €

Pâte sablée amande, magret de canard,
chutney à l'orange, biscuit salé
à la farine de châtaigne,
bavaroise au foie gras.
À servir frais.



▪ Bredeles salés

Petits sablés salés pour l'apéritif :
tomate, pistache basilic, citron.
14,95 € les 220g

▪ Foie gras

Foie gras d'oie en conserve
44,70 € la verrine de 180g

Foie gras de canard en conserve
38,50 € la verrine de 180g



Miche
Cocktail



Canapés



Bretzelettes

Mini-pâtés en croûte



Opéra saumon



Salés à chauffer

■ Pour l'apéritif

Bâtonnets salés feuilletés	10,35€, la barquette de 150g
Bretzelettes	par plateau de 9, 12, 24 pièces à partir de 17,10€
Brioche saumon (40 toasts)	44,50€, à l'unité
Brioche crabe (40 toasts)	44,50€, à l'unité
Canapés	par plateau de 16, 24, 40 pièces à partir de 20,80€
Gougères aux escargots	19,90€, le plateau de 16 pièces
Kouglof salé	16,95€, à l'unité
Mini-pâtés en croûte	par plateau de 16, 24, 40 pièces à partir de 20,80€
Miche cocktail (40 toasts) jambon Serrano, aubergines confites, saumon fumé, rillettes de poulet, fromage de chèvre	39€, à l'unité
Opéra saumon	22,25€ le plateau de 16 pièces
Salés à chauffer	14,80€, le plateau de 16 pièces
Sacristains olive et cacao	13,45€, la barquette de 200g

- Les pâtisseries gastronomes cuisinent pour vous

La bouchée royale

Bouchée à la reine à la viande de volaille Label Rouge, sauce foie gras aux morilles et à la truffe, nouilles boulangères.

23,90 € par personne
(vendu par 2)



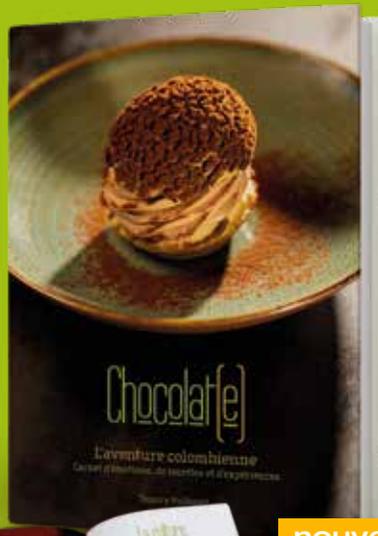
Chocolat(e)

L'aventure colombienne
Carnet d'émotions,
de recettes et d'expériences

Thierry Mulhaupt vous invite à plonger dans ce carnet d'émotions, de sensations et de voyages autour du chocolat et de la Colombie.

Naturellement, ce livre est avant tout un voyage gustatif d'une cinquantaine de recettes, telles des escales, qui vont de la crème brûlée au chocolat, la tarte au chocolat caramel au beurre salé et cacahuètes, à la côte de bœuf sauce barbecue cacao, en passant par le bar de ligne en croûte de sel et gru de cacao. Mais vous y découvrirez également les secrets du cacao, l'art de la fabrication du chocolat et de sa dégustation, la nature luxuriante et généreuse de la Colombie et bien plus encore...

37 €



nouveauté



DÉCOUVREZ NOTRE FINCA COLOMBIENNE
ET LE PROJET CACAO FOR GOOD.

Séjour découverte 9 jours / 7 nuits à découvrir sur www.mulhaupt.fr



Bûche El Jardin de la Casa

TREE TO BAR* (de l'arbre à la tablette) - Édition limitée à 122 exemplaires

Bûche pour 8 personnes : 73,50€

Bûche *El Jardin de la Casa*

Brownie au chocolat, croustillant à la noix de macadamia, crémeux aux agrumes comme ceux que l'on trouve dans notre jardin et mousse au chocolat Casa Rivera del Cacao Colombie 70%.

Le cacao de la Casa Rivera del Cacao *primera cosecha* (première récolte).

Le cacao de la Casa est un peu le fruit du paradis. Il pousse au milieu d'une nature luxuriante où l'agroforesterie est le maître-mot. La finca dénombre plus de

100 variétés de fruits différents. Le respect de la biodiversité, de l'Homme et de la nature sont au coeur de notre démarche.

Ce cacao donne un chocolat très équilibré, au goût de fruits exotiques avec des notes fleuries et une fin de bouche puissante mais délicate.



▪ Les bûches

Taille unique 5 personnes : 34,85€
(convient pour 4 à 6 personnes)



Fandora **nouveauté**

Biscuit moelleux incrusté de framboises, croustillant à la framboise et génoise à la vanille, crèmeux aux fruits rouges et bavaroise au fromage blanc. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.

Cyrnos **nouveauté**

Libre de gluten

Biscuit à la farine de châtaigne, compotée de griottes, crèmeux aux marrons et crème Chantilly légèrement vanillé. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise ou d'un coulis de fruits rouges.

Punta cana **BEAN TO BAR***

nouveauté

Biscuit noisette et croustillant praliné à l'ancienne, crèmeux noisette, génoise au chocolat et mousse au chocolat République Dominicaine 64%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.



Pour accompagner vos bûches : coulis de fruits rouges, coulis exotique ou crème anglaise 5,15€ les 230 ml.



Menton **nouveauté**

Fond de pâte sucrée, crème au citron de Menton, génoise aux zestes d'agrumes, marmelade de cédrat et bavaroise au yaourt. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.

Paradis **nouveauté**

Dacquoise et croustillant exotique, crémeux passion, biscuit imbibé à la vanille de Tahiti, bavaroise papaye et mangue. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.

Havane **BEAN TO BAR® nouveauté**

Biscuit moelleux au chocolat, croustillant feuilleté, crème brûlée à la vanille Pompona de Madagascar, mousse au chocolat pure origine Cuba 68 %. Peut s'accompagner d'un Rhum. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.

La « tradition » revisitée praliné

Biscuit aux amandes grillées très légèrement rhumé, crème au beurre « légère » au praliné amande. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.

▪ Les bûches glacées

Taille unique 5 personnes : 36,15 €
(convient pour 4 à 6 personnes)



Arc-en-ciel **nouveauté**

Sorbet cassis, sorbet fraise, sorbet passion et sorbet au citron de Sicile sur un macaron aux amandes. Peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.



Gazelle **BEAN TO BAR*** **nouveauté**

Macaron chocolat noir et croustillant aux noisettes, glace chocolat du Libéria 68% et glace à la vanille du Mexique. Peut s'accompagner d'une crème anglaise.

▪ Autres spécialités glacées



Forêt magique

(pour 6 personnes)

Macaron à la pistache, glace à la vanille et sorbet à la fraise.
Peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.

47,35€



Ange BEAN TO BAR* nouveauté (pour 8 personnes)

Macaron à la vanille, compote au fruit de la passion, parfait au chocolat Sao Tomé 67% et sorbet à la framboise. Peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges ou exotiques.

56,15€



La luge

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

58,75€



La glace de Noël

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

11€ le demi-litre

Flashez pour commander





Pendant les fêtes
CLIC & COLLECTE

À MUNDOLSHEIM

Pour nos clients de la région strasbourgeoise, durant la période du marché de Noël (jusqu'à mi-janvier), la Maison Mulhaupt s'organise pour faciliter le retrait de vos commandes ! L'accès à la boutique de Strasbourg étant compliqué en raison des dispositifs de sécurité mis en place, nous vous recommandons de **choisir le laboratoire de Mundolsheim pour le retrait de vos commandes. C'est simple et rapide** : vous pouvez vous garer facilement et retirer vos commandes en toute tranquillité !



MAISON 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 2023.

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

Boutique de l'atelier : 3 rue Thomas Edison - F-67450 **Mundolsheim**

Tél. : +33 (0)3 88 20 10 68

COLMAR

Pâtisserie - 6, place de l'École - F-68000 **Colmar**

Tél. : +33 (0)3 89 41 24 63

info@mulhaupt.fr



Carte Collection Fêtes Thierry Mulhaupt 01/11/22. Reproduction interdite.
Tous nos prix s'entendent TTC. Gamme valable sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières.
CT Sarà au capital de 75.000 Euros - RCS Strasbourg B 380 539 080. Textes, prix et photographies non contractuels.
Création graphique : www.semeurdepourpre.fr - Photographies : Stéphane Spach et Marcel Ehrhard

RD RELAIS
DESSERTS