

■ Bûche Série Limitée ■

Édition limitée à 250 exemplaires Taille unique 6 personnes : 49.50€

Quimbaya BEAN TO BAR*

Libre de gluten

Brownie au chocolat et noix de macadamia, croustillant praliné, crémeux à la vanille de Tahiti, génoise et mousse au chocolat 70% Casa Rivera del Cacao.

Bûche réalisée avec notre chocolat d'exception, primé cette année par le Club des Croqueurs de Chocolat.





Taille unique 5 personnes : 39€ (convient pour 4 à 6 personnes)

Boréale

Dacquoise aux amandes, compotée de framboises, génoise imbibée litchi et bavaroise à la vanille de Papouasie Nouvelle Guinée.

Aurore Libre de gluten

Dacquoise aux amandes, croustillant, crémeux au marron, biscuit à la farine de châtaigne imbibé cassis et bavaroise cheesecake.

Sublime

Dacquoise et croustillant exotique, crémeux mangue, papaye et passion, biscuit imbibé au fruit de la passion et bavaroise à la vanille de Tahiti.

Bergamélia

Fond de pâte sucrée, crème au citron, génoise aux zestes d'agrumes, marmelade d'agrumes et bavaroise à la bergamote. Pour les amateurs d'hespéridés.





^{*} De la fève à la tablette

Les bûches

Taille unique 5 personnes : 39€ (convient pour 4 à 6 personnes)

Santa BEAN TO BAR* Libre de gluten

Dacquoise et croustillant à la noisette, crémeux à la noisette, biscuit Alexandra et mousse au chocolat pure origine Colombie de la Casa Rivera del Cacao de la variété Arauquita 70%.

Bûche réalisée avec notre chocolat d'exception, primé cette année par le Club des Croqueurs de Chocolat.



Saravena BEAN TO BAR*

Biscuit moelleux au chocolat, croustillant feuilleté, crème brûlée à la vanille de Bourbon, mousse au chocolat pure origine Colombie de la Casa Rivera del Cacao de la variété Saravena 70%.

Bûche réalisée avec notre chocolat d'exception, primé cette année par le Club des Croqueurs de Chocolat.



Praliné

Biscuit aux amandes grillées très légèrement rhumé, crème au beurre « légère » au praliné amande.



Mignardises sucrées Par plateau de 16, 28, 42



Tartes de Noël

Fond de pâte sucrée, crème d'amande garnie de fruits secs et moelleux, glaçage au vin chaud ou gelée d'orange aux épices.



Les bûches glacées

Taille unique 5 personnes : 40.50€ (convient pour 4 à 6 personnes)

Arc en ciel Libre de aluten

Sorbet mûre, sorbet framboise. sorbet passion et sorbet citron sur un macaron aux amandes.

Noisette

BEAN TO BAR* Libre de gluten

Macaron chocolat noir et croustillant aux noisettes, glace au praliné noisette et glace à la vanille de Madagascar marbré de pâte à tartiner.



Autres spécialités glacées



Bonnet du Père Noël Libre de gluten

(Pour 8 personnes)

Macaron à la pistache, parfait à la vanille de Bourbon et sorbet à la framboise. 62.50€



Ange Libre de gluten

(Pour 6 personnes)

Macaron, compotée de clémentine de Corse, sorbet mandarine, parfait au chocolat pure origine Colombie de la Casa Rivera del Cacao 70%. 52.75€



(Pour 6 personnes) Luge en nougatine, parfait à la vanille décoré de sorbets variés. 65€

Glace de Noël Libre de gluten

Le 1/2 litre 12.25€

















La Maison Mulhaupt a reçu le Trophée Or de la Transition Énergétique 2025, la plus haute distinction décernée par Électricité de Strasbourg, la Chambre des Métiers d'Alsace et la CCI Alsace Eurométropole, avec le soutien de la Région Grand Est.



Double distinction au Guide des Croqueurs de Chocolat 2025. Deux tablettes issues de notre finca Casa Rivera del Cacao en Colombie ont reçu la Tablette d'Or doublé du Coup de Cœur du Jury au salon du Chocolat de Paris 2025.

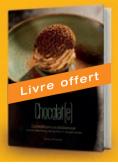


1 TABLETTE OFFERTE à partir de 60 € Pour toute commande

Pour toute commande passée sur notre site en retrait boutique uniquement.

1 LIVRE OFFERT à partir de 110€

Pour toute commande passée sur notre site en retrait boutique uniquement.



ar