

Joyeuses Fêtes



Collection Fêtes

BEAN TO BAR*

*DE LA FÊVE À LA TABLETTE

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



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.

Boîte 230g	26,40€
Boîte 315g	34,25€
Boîte 465g	48,20€
Boîte 690g	68,55€

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



■ 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
18,35€ les 160g

■ Truffes Chocolat noir

BEAN TO BAR*

9,15€ les 110g

■ 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 Ghana.

Boîte de 16 pièces,
19,90€ les 140g

Boîte de 25 pièces
26,40€ les 220g



■ Leckerlis
10,40€ les 200g



■ Étoiles à la cannelle
12,25€ les 200g



■ Confiture de Noël
8,10€ le pot de 230g



Tarte "Esprit de Noël"

Fond de pâte sucrée, crème d'amandes garnie de fruits moelleux et de fruits secs, gelée de vin chaud. 24,50€ 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. 24,50€ pour 4 personnes.



■ 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...

Stollen 800g 26,80€
Demi-Stollen 395g 14,95€



■ Mignardises sucrées

Petits fours sucrés

1,20€ l'unité par plateau de 16, 28, 42.

Pâté en croûte alsacien

(à chauffer pour 4, 6 et 8 personnes)
7,90€ par personne



Nos pâtés sont réalisés avec une viande de porc française sélectionnée par notre ami boucher Samuel Balzer de Vendenheim. Il 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 37,55€

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.

14,15€ les 220g

▪ Foie gras

Foie gras d'oie en conserve
39€ la verrine de 180g

Foie gras de canard en conserve
33€ la verrine de 180g



Miche
Cocktail



Canapés



Bretzelettes



Mini pâtés en croûte



Opéra saumon



Salés à chauffer

- Les pâtisseries gastronomes cuisinent pour vous.

▪ Pour l'apéritif

Bâtonnets salés feuilletés	9,75€, la barquette de 150g
Bretzelettes	par plateau de 9, 12, 24 pièces à partir de 15,55€
Brioche saumon (40 toasts)	42€, à l'unité
Brioche crabe (40 toasts)	42€, à l'unité
Canapés	par plateau de 16, 24, 40 pièces à partir de 19,50€
Gougères aux escargots	18,80€, le plateau de 16 pièces
Kouglof salé	16€, à l'unité
Mini pâtés en croûte	par plateau de 16, 24, 40 pièces à partir de 19,50€
Miche Cocktail (40 toasts) jambon Serrano, aubergines confites, saumon fumé, rillettes de poulet, fromage de chèvre	36,80€, à l'unité
Opéra saumon	21€ le plateau de 16 pièces
Salés à chauffer	14€, le plateau de 16 pièces
Sacristains olive et cacao	12,65€, la barquette de 200g



Noix de Saint Jacques

couronnées d'un croustillant aux amandes, sauce au safran Mancha et risotto aux girolles.

27€ par personne
(vendu par 2)

Filet de biche

de nos forêts, sauce aux morilles et au foie gras, spätzle Maison et compotée d'airelles.

27€ par personne
(vendu par 2)

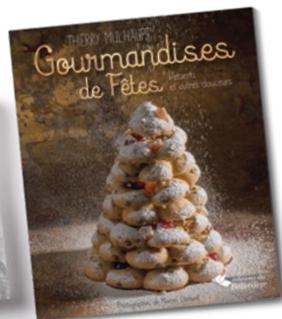




DECouvrez NOTRE FINCA COLOMBIENNE ET LE PROJET CACAO FOR GOOD.

Voyage découverte de 7 jours à découvrir sur www.mulhaupt.fr

Découvrez les livres de recettes
de Thierry Mulhaupt :



- Gourmandises de Fêtes 14,90€
- Bredeles et autres petits apéritifs salés 12,80€
- Tartes folles 29€

€



Bûche Belize BEAN TO BAR*

nouveauté Edition Limitée à 120 exemplaires

Bûche pour 8 personnes : 70€

Belize 67% Le cacao du Belize

Cacaos bios cultivés dans la région de Toledo. Ils sont produits par des petits fermiers qui exploitent moins d'un hectare à travers la jungle du Belize. Ils perpétuent les traditions de leurs ancêtres mayas, le travail à la main, en gardiens et protecteurs de la terre.
Variété de fèves : Trinitario, Criollo

La bûche

Cette bûche est exclusivement réalisée avec le chocolat pure origine Belize 67%.
Biscuit chocolat, croustillant au gruê de cacao, crémeux caramel au fruit de la passion et mousse au chocolat Belize 67%.

Chocolat Belize 67%

Magnifique chocolat avec une attaque très fruitée, des notes de fruits exotiques et de miel fleuri.



▪ Les Bûches

Taille unique 5 personnes : 33€
(convient pour 4 à 6 personnes)



Tahiti **nouveauté**

Dacquoise et croustillant, crémeux aux fruits rouges, biscuit imbibé à la vanille et bavaroise à la vanille de Tahiti. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.

Marron **nouveauté**

Libre de gluten

Biscuit à la farine de châtaigne incrusté de cassis, crémeux au marron et crème Chantilly légèrement vanillée. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.

Ouganda **BEAN TO BAR***

nouveauté

Biscuit tigré, crémeux fruit de la passion et mangue, génoise au chocolat et mousse au chocolat Ouganda 66%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.



Riviera **nouveauté**

Fond de pâte sucrée, crème au citron vert basilic, génoise aux zestes de citrons et bavaroise au citron de Sicile. Pour les amateurs de tarte au citron. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.

Isla **nouveauté**

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

Costavanilla **BEAN TO BAR***

nouveauté

Biscuit moelleux au chocolat, croustillant feuilleté, crème brûlée à la vanille Pompona de Madagascar, mousse au chocolat pure origine Costa Rica 71 %. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise et d'un Rhum.

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.



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

▪ Les Bûches Glacées

Taille unique 5 personnes : 34,25€
(convient pour 4 à 6 personnes).



Arc en ciel **nouveauté**

Sorbet cassis, sorbet framboise, sorbet mangue et sorbet yaourt sur un macaron aux amandes. Peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.



Sava **BEAN TO BAR® nouveauté**

Macaron chocolat aux noix de macadamia, glace au chocolat pure origine Madagascar 64% et glace à la vanille de Madagascar. 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.

44,90€



Ange **BEAN TO BAR® nouveauté** (pour 8 personnes)

Macaron à la vanille, compote au fruit de la passion, parfait au chocolat République Dominicaine Öko Caribe Cacao Bio 64% et sorbet à la framboise. Peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges ou exotiques.

53,55€



La luge

(pour 6, 8, 10, 12 personnes)
Luge en nougatine, parfait vanille décoré de sorbets variés.
Prix par personne : 9,15€



La glace de Noël

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

10,40€ 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 Thierry 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 !



THIERRY 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 2021.

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'Ecole - F-68000 **Colmar**

Tél. : +33 (0)3 89 41 24 63

info@mulhaupt.fr



Carte Collection Fêtes Thierry Mulhaupt 01/11/20. Reproduction interdite.
Tous nos prix s'entendent TTC. Gamme valable sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières.
CT Sarl 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 Ehrhardt



Relais Desserts