



MAISON MULHAUPT
CHOCOLATIER

Collection Automne Hiver



NOUVEAUTÉ **BEAN TO BAR**
DE LA FÈVE À LA TABLETTE

Tarte Pijao

Fond de pâte sucrée, crème d'amandes, caramel au beurre salé et ganache moussée au chocolat pure origine Colombie 70%, cacahuètes caramélisées.

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

Pour 4 et 6 personnes



BEAN TO BAR
DE LA FÈVE À LA TABLETTE

NOUVEAUTÉ

30 ANS

Biscuit tigré, crémeux fruit de la passion et mangue, mousse au chocolat pure origine Cuba 68%.

Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.

Pour 5/6 personnes



NOUVEAUTÉ

Syracuse

Dacquoise aux amandes, marmelade d'agrumes, crémeux à la pistache et bavaroise à la vanille de Bourbon.

Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.

Pour 5/6 personnes

Triomphe

Biscuit Sacher et croustillant au grué de cacao, crémeux au chocolat blanc et mousse chocolat au lait 40%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis exotique, de fruits rouges ou d'une crème anglaise.

Pour 4 et 6 personnes

Opéra chocolat et café de Colombie

Biscuit Joconde imbibé de café, crème au beurre légère au café de Colombie et ganache au chocolat Vega (Venezuela/Ghana) 64%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.

Pour 4 et 6 personnes

Tarte citron vert au basilic

Fond de pâte sucrée, crème d'amandes, crémeux citron vert et basilic et meringue italienne. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits.

Pour 4 et 6 personnes

Tarte à l'orange

Fond de pâte sucrée, crème d'amandes, suprêmes d'orange. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.

Pour 4 et 6 personnes

Feuilletty

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'un coulis exotique, de fruits rouges ou d'une crème anglaise.

Pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes

Torche aux marrons

Fond de pâte sucrée, crème Chantilly, crème de marrons légèrement rhumée et meringue. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.

Pour 4 personnes

Tarte citron

Fond de pâte sucrée, crème d'amandes, crémeux citron et meringue italienne. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits.

Pour 4 et 6 personnes

Paris Brest

Saint Honoré à la vanille

Mogador

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

Pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes

Forêt noire

Génoise au chocolat, Chantilly au chocolat Vega 64%, Chantilly au Kirsch et cerises au Kirsch. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.

Pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes

Sully exotique

Dacquoise amande et noisette, bavaroise à la vanille garnie de fruits frais du moment. À suivre tout au long des deux saisons. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.

Pour 4 et 6 personnes

Retrouvez les tarifs, les allergènes et autres infos sur notre site



Gagnez du temps,
commandez en ligne:

mulhaupt.fr

Nos boutiques

Strasbourg

18, rue du Vieux
Marché aux Poissons
Tél. : 03 88 23 15 02

Strasbourg

5, rue du Temple Neuf
Tél. : 03 88 32 43 80

Colmar

6, place de l'École
Tél. : 03 89 41 24 63

Mundolsheim

Boutique de l'Atelier
3, rue Thomas Edison
Tél. : 03 88 20 10 68