MAISON **MULHAUPT**
CHOCOLATIER

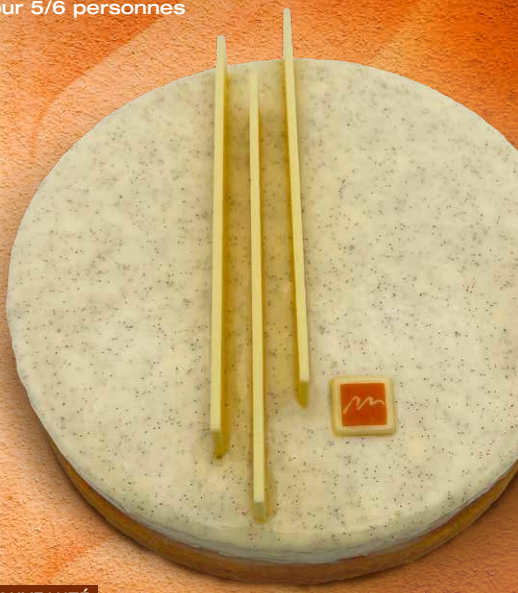
Collection
Automne Hiver

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

Noisetine

Biscuit noisette, crémeux praliné à la noisette d'Italie, croustillant à la noisette et mousse au chocolat pure origine Libéria 68%.
Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits.

Pour 5/6 personnes



NOUVEAUTÉ

Tarte Bourbon

Fond de pâte sucrée, crème d'amande, crémeux et bavaroise à la vanille de Bourbon.
Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits.

Pour 4/5 personnes

NOUVEAUTÉ

Jardin de la Casa

Un gâteau dans l'esprit des fruits que l'on peut trouver dans notre finca colombienne Casa Rivera del Cacao. Dacquoise amande coco, compotée de fruits exotiques et dés de mangue, bavaroise cocktail de fruits exotiques.
Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.

Pour 5/6 personnes

Tarte Pijao

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

Pour 4 personnes

Feuillety

Fond de praliné feuilletine, génoise au chocolat, crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat puissante aux cacaos du Vénézuela 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

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

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%.

Pour 4 et 6 personnes

Torche aux marrons

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

Pour 4 personnes

Forêt noire

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.

Pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes

Tarte citron vert au basilic

Fond de pâte sucrée, crème d'amande, 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 citron

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

Pour 4 et 6 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

Tarte à l'orange

Fond de pâte sucrée, crème d'amande, suprêmes d'orange.

Pour 4 et 6 personnes

Paris Brest

Pour 4 personnes

Saint Honoré à la vanille

Pour 4 et 6 personnes
(le week-end uniquement)

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

Gagnez du temps, commandez en ligne :
mulhaupt.fr

Ne pas jeter sur la voie publique

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

2exVia