



MAISON MULHAUPT
CHOCOLATIER

Collection Automne Hiver



NOUVEAUTÉ

Tarte Tahiti

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

Pour 5/6 personnes

BEAN TO BAR
DE LA PÈVE À LA TABLETTE

NOUVEAUTÉ

Trilogie

Biscuit à la vanille, crémeux chocolat au lait 40% et mousse au chocolat pure origine Colombie 70%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits.

Pour 5/6 personnes



NOUVEAUTÉ

LIBRE DE GLUTEN

Islas

Biscuit moelleux exotique imbibé passion, crémeux exotique, génoise et mousse au fruit de la passion. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.

Pour 4, 6 et 8 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

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 4/5 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 à l'orange

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

Pour 4 et 6 personnes

Feuillety

Fond de praliné feuilletine, génoise au chocolat, crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat puissante aux cacao 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 marron 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'amande, crémeux citron et meringue italienne. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits.

Pour 4 et 6 personnes

Paris Brest

Pour 4 personnes

Saint Honoré à la vanille

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

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 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

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