



MAISON MULHAUPT
CHOCOLATIER

NOUVEAUTÉ

BEAN TO BAR
DE LA FÈVE À LA TABLETTE

Tarte Saravena

Fond de pâte sucrée, crème d'amande à la vanille, crémeux et ganache moussée au chocolat pure origine Colombie 70% de notre plantation Casa Rivera del Cacao. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits.

Pour 4 et 6 personnes



NOUVEAUTÉ

Tarte Soleil

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

Pour 5/6 personnes



NOUVEAUTÉ

Délice de Menton

Dacquoise et croustillant à la noisette, crémeux au citron de Menton, génoise au citron et bavaroise au praliné à la noisette. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.

Pour 5/6 personnes



NOUVEAUTÉ

Corsica

Fond de pâte sucrée, génoise à la pistache et marmelade de clémentine de Corse et orange, mousse cheesecake. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits.

Pour 4, 6, 8 et 12 personnes



Collection
Automne Hiver

Forêt noire

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

Pour 4, 6, 8, 12 personnes

Feuillety

Fond de praliné feuilletine, génoise au chocolat, crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat puissante aux cacaos du Venezuela 66%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis exotique, de fruits rouges ou d'une crème anglaise.

Pour 4, 6, 8, 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, 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 Colombie 70%.

Pour 4/5 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

Paris Brest

Pâte à choux et crème mousseline praliné aux amandes d'Espagne.

Pour 4 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

Saint Honoré à la vanille

Pour 4 et 6 personnes (uniquement certains week-ends)

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



Gagnez du temps, commandez en ligne :

[mulhaupt.fr](https://www.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