

Collection Automne & Hiver



NOUVEAUTÉ 2025

Tarte vanille

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

Pour 5/6 personnes

BEAN TO BAR
DE LA FÈVE À LA TABLETTE

NOUVEAUTÉ 2025

Cordoba

Dacquoise et croustillant à la cacahuète, crémeux caramel au beurre salé, biscuit Alexandra et mousse au chocolat Colombie Casa Rivera del Cacao 70%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits.

Pour 5/6 personnes



NOUVEAUTÉ 2025

Alizée

Biscuit moelleux exotique avec un soupçon de coco, croustillant, crémeux passion, mangue, génoise à la pistache et mousse Pinacolada (sans alcool).

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

Pour 4, 6, 8, 12 personnes

Forêt noire

Génoise au chocolat, chantilly au chocolat Signature 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

Feuilleté

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 marrons 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

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