



# Collection Printemps Été

#### NOUVEAUTÉ 2022

#### Tarte Lilou

Fond de pâte sucrée, crème d'amandes incrustée de framboises, coulis de fruits rouges gélifié et bavaroise à la vanille Pompona de Madagascar. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.

Pour 4 et 6 personnes

# BEAN TO BAR NOUVEAUTÉ 2022

Pérou

Biscuit tigré, crémeux fruit de la passion et mangue, mousse au chocolat pure origine Pérou 68%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.

Pour 5/6 personnes





#### NOUVEAUTÉ 2022

#### Méditerranée

Dacquoise pistache incrustée de groseilles, compotée d'abricot et bavaroise à la vanille de Bourbon. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.

Pour 5/6 personnes



# Élégance

Biscuit moelleux exotique avec un soupçon de coco, crémeux mangue et mousse au fruit de la passion.

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

Pour 4, 6, 8, 10, 12 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

## Tarte Pijao

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

Pour 4 et 6 personnes

## Sully

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

#### 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 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

#### 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

# 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

# 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 aux fruits rouges

Fond de pâte cannelle et noisette, crème d'amandes et fruits rouges.

Pour 4 et 6 personnes

# Tarte aux fraises

Fond de pâte cannelle et noisette, crème d'amandes et fraises nappées d'une gelée de fraise Maison.

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 Poisson: 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

