



MAISON MULHAUPT
CHOCOLATIER

Collection Printemps Été

NOUVEAUTÉ 2023

BEAN TO BAR
DE LA PÈVE À LA TABLETTE

Sao Tomé

Biscuit tigré, compotée de fruits exotiques, mousse au chocolat pure origine Sao Tomé 67%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.

Pour 5/6 personnes

NOUVEAUTÉ 2023

Tarte Rubis

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

Pour 4 et 6 personnes



NOUVEAUTÉ 2023

Bergeron

Dacquoise aux amandes, croustillant au citron, compotée d'abricot, génoise à la pistache et bavaroise à la vanille planifolia. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges ou de fruits exotiques.

Pour 4 et 6 personnes





MAISON MULHAUPT
CHOCOLATIER

Feuillety

Fond de praliné feuilletine, génoise au chocolat, crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat pure origine 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

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

Pour 4 et 6 personnes

Tarte aux fruits rouges

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

Pour 4 et 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 et 6 personnes

Opéra chocolat et café de Colombie

Biscuit Joconde imbibé café, crème au beurre légère au café de Colombie et ganache au chocolat Vega (Venezuela/Ghana) 64%.

Pour 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

Sully

Dacquoise amande et noisette, bavaoise à la vanille garnie de fruits frais du moment. A 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

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 fraises

Fond de pâte cannelle et noisette, crème d'amande 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 et sur nos réseaux sociaux :



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