



MAISON MULHAUPT
CHOCOLATIER



Collection Printemps Été

NOUVEAUTÉ 2026

BEAN TO BAR
DE LA FÈVE À LA TABLETTE

Tarte 35^{ème} Anniversaire

Pâte sucrée, crème d'amande à la vanille, compotée de fruit de la passion et crémeux au chocolat Saravena 70% Médaille d'or au Guide des Croqueurs de chocolat. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.

Taille unique 4 personnes



NOUVEAUTÉ 2026

Pure

Biscuit aux amandes, compotée de citron de Menton, crémeux au Skyr et bavaroise à la framboise. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.

Taille unique 5/6 personnes



NOUVEAUTÉ 2026

Origine

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

Pour 4, 6, 8, 12 personnes





MAISON MULHAUPT
CHOCOLATIER



Feuillety

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

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

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

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 café, crème au beurre légère au café de Colombie et ganache au chocolat de Colombie 70%.

Pour 5 personnes

Tarte aux fruits rouges

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

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

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 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

Saint Honoré à la vanille

Pour 4 et 6 personnes
(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