



THIERRY MULHAUPT
CHOCOLATIER

Collection Printemps Été

NOUVEAUTÉ 2021

BEAN TO BAR
DE LA FÈVE À LA TABLETTE

30 ANS

Biscuit tigré, crémeux fruit de la passion et mangue, mousse au chocolat pure origine Haïti 65%.

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

Pour 5/6 personnes



NOUVEAUTÉ 2021

Tarte cheese cake framboise

Fond de pâte sucrée noisette à la cannelle, appareil à cheese cake et bavaroise à la framboise.

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

Pour 4/5 personnes



NOUVEAUTÉ 2021

Bois rouge

Dacquoise aux amandes incrustée de fruits rouges, croustillant aux amandes, crémeux aux fruits rouges et bavaroise à la vanille Planifolia.

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

Pour 5/6 personnes





THIERRY MULHAUPT
CHOCOLATIER

Triomphe

Biscuit Sacher au chocolat noir et croustillant au cacao, crémeux au chocolat blanc et mousse au chocolat au lait 40%.

Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis exotique, de fruits rouges ou d'une crème anglaise.

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

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 aux fruits rouges

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

Pour 4 et 6 personnes

Feuillety

Fond de praliné feuilletine, génoise au chocolat, crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat puissante aux cacaos du 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

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 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

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

Sicilia

Dacquoise aux amandes, croustillant citron, compotée d'abricot, génoise à la pistache et mousse aux citrons de Sicile. Peut s'accompagner d'un coulis aux fruits exotiques ou de fruits rouges.

Pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes

Mogador

Biscuit Sacher, coulis de framboise gélatinisé, 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

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



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