



Collection
Automne
Hiver



Nos chocolats s'accrochent fort bien d'un bon café ou d'un thé, mais aussi d'un vin en accord ou d'un alcool fort. N'hésitez pas à nous demander conseil. Nos bonbons chocolat sont disponibles au poids, ou en boîte prestige à partir de 230g.

Thierry Mulhaupt

Meilleur Jeune Pâtissier de France,
 Meilleur Jeune Pâtissier International (Barcelone),
 Prix Jean-Louis Berthelot (Paris),
 Premier Prix des Olympiades de la Gastronomie de Francfort (IKA),
 Meilleur Pâtissier de France 1996 (Champérad),
 Marianne du Meilleur Kouglouf (Saveurs de France),
 Chocolatier de l'année (Pudlowski 2002),
 Pâtissier de l'année (Pudlowski 2011)...

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

■ White yuzu

nouveauté

4, 6, 8, 10, 12 personnes
 Brownie blanc, crémeux à la framboise, coulis de framboises gélifié et bavaroise fromage blanc au yuzu.
 Se déguste frais.

Libre de Gluten



■ Guanaja Caramel

4 et 6 personnes
 Biscuit Sacher aux éclats de craquelin amande, crémeux caramel au beurre salé et mousse au chocolat Guanaja 70%. Se déguste tempéré.



■ Madang nouveauté

4, 6, 8, 10, 12 personnes
 Entremets entièrement réalisé avec un chocolat pure origine Papouasie 70%. Une belle acidité agrémentée de notes de fruits, qui laisse peu à peu place à des arômes de fèves grillées. Brownie au chocolat, croustillant feuilleté, crémeux chocolat et mousse au chocolat. Se déguste tempéré.



Pour accompagner vos entremets :
 Coulis fruits rouges, coulis exotique
 et crème anglaise 4,90€ les 230 ml.



■ Sully exotique

4 et 6 personnes

Dacquoise amande et noisette, bavaoise à la vanille de Bourbon garnie de fruits frais du moment. À suivre tout au long des deux saisons.

Se déguste frais.

Libre de Gluten



■ Mogador

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Biscuit Sacher, coulis de framboise gélifié, mousse au chocolat Madagascar 64%.
Se déguste tempéré.



■ Tarte profiteroles Arauca **nouveauté**

4 et 6 personnes

Fond de pâte sucrée, crémeux à la vanille, choux garnis de ganache moussée au chocolat pure origine Colombie 68% et sauce chocolat.
Se déguste tempéré.



■ Tarte citron vert au basilic

4 et 6 personnes.

Se déguste frais.

■ Besito **nouveauté**

4 et 6 personnes

Dacquoise à la noisette, croustillant au praliné cacahuète, crémeux aux agrumes et bavaoise à la vanille de Bourbon. Se déguste frais.



■ Tarte cheese coco mangue passion **nouveauté**

4 et 6 personnes

Fond de pâte sucrée américaine, appareil à cheesecake et crémeux coco mangue passion.
Se déguste frais.



■ Torche aux marrons

4 personnes.
Se déguste tempéré.



■ Tarte au citron

4 et 6 personnes.
Se déguste frais.



■ Tarte fruits d'hiver

4 personnes
Se déguste tempéré.



■ Feuilleté

4, 6, 8, 10, 12 personnes
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.

■ Forêt Noire

4, 6, 8, 10, 12 personnes
Génoise au chocolat, chantilly au chocolat 61%, chantilly au kirsch et cerises au kirsch.
Se déguste tempéré.



■ Tarte à l'orange

4 et 6 personnes.
Se déguste frais.





Saint-Honoré*



Tarte folle*



Paris-Brest

Les classiques

Opéra* - Mille-feuille à la vanille*
Tarte aux fruits de saison*

Tarte folle

proposée en fin de semaine et pour laquelle nos pâtisseries donnent
libre cours à leur imagination. Retrouvez-les sur Facebook 

* en fin de semaine uniquement

Entremets Glacés



Marquis

nouveauté

4 personnes
Fond de riz soufflé
au Gianduja, glace au
chocolat, coulis glacé
à la framboise et glace
à la vanille.



Kouglouf glacé

6 personnes
Macaron aux amandes,
glace au caramel,
parfait au Marc de
Gewurztraminer
parsemé de raisins
macérés au Marc
de Gewurztraminer.



Vacherin glacé

4 et 6 personnes
vanille fraise
ou citron basilic fraise



Corbeille de sorbets

6, 8 et 10 personnes
Corbeille en nougatine
et boules de sorbets
assortis.



Coccinelle

4 personnes
Glace à la vanille,
sorbet framboise
et macaron aux
amandes.



Tropicque

4 et 6 personnes
Macaron aux amandes,
mousse glacée à la
pistache, fond de
succès, sorbet mangue
et sorbet framboise.



Profiteroles

4 et 6 personnes
Choux garnis de glace
à la vanille, sauce
chocolat.



Nous vous proposons également des glaces, sorbets et accords subtils en 1/2 litre.

■ Pour vos cocktails apéritifs ou dînatoires

N'hésitez pas à nous consulter pour vos événements professionnels ou privés, nous vous ferons une proposition sur simple demande.

Bâtonnets salés feuilletés	9,50€, le sachet de 150g
Brioche saumon (40 toasts)	41€, à l'unité
Brioche crabe (40 toasts)	41€, à l'unité
Canapés	1,175€ l'unité, par plateau de 16, 24, 40 pièces
Kouglof au lard	15,60€, à l'unité
Mini pâtés en croûte	1,175€ l'unité, par plateau de 16, 24 et 40 pièces
Miche duo jambon Sérano et aubergines confites (40 toasts)	35,70€, à l'unité
Salés à chauffer	13,60€, le plateau de 16 pièces
Sablés salés	13.40€, les 220g
Bretzelettes	1,65€ l'unité, par plateau de 9, 12, 24 pièces
Sacristains olive et cacao	12,25€, la barquette de 200g
Petits fours sucrés (Mignardises)	1,175€ l'unité, par plateau de 16, 28 ou 42 pièces
Macarons	1,45€ l'unité, en boîtes de 12 pièces
Pyramide de macarons	à partir de 43,85€, existe en 24, 40, 60, 84 macarons

Petits fours sucrés (Mignardises)



Macarons



Miche Duo



Canapés



Pâté en croûte alsacien



Mini pâtés en croûte



Bretzelettes



Salés à chauffer

Autres spécialités salées

Pâté en croûte alsacien à chauffer (pour 4, 6 et 8 personnes)	7,60€ par personne
Foie gras d'oie en conserve (verrine de 180g)	37,90€
Foie gras de canard en conserve (verrine de 180g)	31,25€
Quiches individuelles : lorraine, chèvre pesto, tomate mozzarella...	3,20€



Thierry Mulhaupt met son grain de sel dans les bredeles !

Un nouveau livre sur le thème des bredeles salés et autres apéritifs originaux pour réussir des gourmandises salées dignes d'un grand chef ! Des recettes idéales pour des moments de convivialité entre amis.



THIERRY MULHAUPT
CHOCOLATIER PÂTISSIER

L'élégance et la passion du goût

www.mulhaupt.fr

STRASBOURG

Pâtisserie : 18 rue du Vieux Marché aux Poissons - F-67000 **Strasbourg**

Tél. : +33 (0)3 88 23 15 02

Boutique Chocolat : 5 rue du Temple Neuf - F-67000 **Strasbourg**

Tél. : +33 (0)3 88 32 43 80

Labo : 3 rue Thomas Edison - F-67450 **Mundolsheim**

COLMAR

Pâtisserie - 6, place de l'Ecole - F-68000 **Colmar**

Tél. : +33 (0)3 89 41 24 63

info@mulhaupt.fr -    



Carte Création Thierry Mulhaupt 15/09/17. Reproduction interdite. CT Sàrl au capital de 75.000 Euros RCS Strasbourg B 380 539 080.
Textes, prix et photographies non contractuels - Gamme valable sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières.
Création graphique : www.semeurdepourpre.fr - Photographies : Stéphane Spach.



Relais Desserts