



Collection  
Automne  
Hiver



# BEAN TO BAR\*

## \*DE LA FÊVE À LA TABLETTE

La Maison Thierry Mulhaupt initie un nouveau chapitre dans sa quête du chocolat d'exception. Nous faisons aujourd'hui partie de la poignée d'artisans français qui élabore son propre chocolat à partir de la fève de cacao. Cela signifie que nous sélectionnons avec passion les meilleurs producteurs aux quatre coins du monde et maîtrisons chaque étape de la transformation des fèves en chocolat, au sein de notre nouvelle fabrique dans notre laboratoire de Mundolsheim.

L'attention toute particulière que nous portons à la torréfaction, au broyage et au conchage à la meule de granit, couplée à notre savoir-faire de chocolatiers, nous permettent de tirer le meilleur du cacao, pour vous en faire découvrir sa quintessence et des arômes que vous n'auriez jamais soupçonnés. Ainsi qu'un grand vin est le fruit d'un terroir et d'un travail d'une extrême minutie, nous souhaitons partager avec vous l'aventure du grand chocolat. Une aventure passionnante, savoureuse, respectueuse des producteurs et de leur environnement, et pleine de surprises, à laquelle nous convions les gourmands et fondus de chocolat.

Nous vous proposons une sélection de tablettes à partir de 5,70€ les 80g.

## ■ Tarte Guayaquil

nouveauté **BEAN TO BAR\***

4 et 6 personnes

Fond de pâte sucrée, crème d'amandes, caramel au beurre salé et ganache moussée au chocolat pure origine Equateur 70%, cacahuètes caramélisées. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise, d'un coulis de fruits rouges ou exotiques.



## ■ Vega passion

nouveauté **BEAN TO BAR\***

4 et 6 personnes

Biscuit aux éclats de noisettes, crémeux au fruit de la passion et mousse au chocolat Vega (Venezuela/Ghana) 64%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.



## ■ Tarte cheese Colombie

nouveauté **BEAN TO BAR\***

4 et 6 personnes

Fond de pâte sucrée américaine, appareil à cheese cake et crémeux au chocolat pure origine Colombie 70%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges ou exotiques.



Pour accompagner vos entremets :  
Coulis fruits rouges, coulis exotique  
et crème anglaise 4,95€ les 230 ml.





# 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 (Champéard),  
 Marianne du Meilleur Kouglouf (Saveurs de France),  
 Chocolatier de l'année (Pudlowski 2002),  
 Pâtissier de l'année (Pudlowski 2011)...

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.

Boîte 230g	26,40€
Boîte 315g	34,25€
Boîte 465g	48,20€
Boîte 690g	68,55€

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

## ■ Sirocco

**nouveauté**

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Dacquoise et croustillant à la noisette, crémeux  
 au citron de Sicile, biscuit Alexandra noisette  
 et bavaroise praliné à la noisette italienne. Se  
 déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis  
 de fruits rouges ou exotiques.



## ■ 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 et peut  
 s'accompagner d'une crème anglaise.



## ■ Boisblanc

**nouveauté**

5 à 6 personnes

Dacquoise aux amandes et croustillant au citron,  
 crémeux à la framboise et bavaroise à la vanille de  
 bourbon. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un  
 coulis de fruits rouges.



INFORMATION ALLERGÈNES				
CÉRÉALES	FRUITS À COQUES	SOJA	LACTOSE	ŒUFS



## ■ Torche aux marrons

4 personnes.

Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



## ■ Mogador

4, 6, 8, 10, 12 personnes

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

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



## ■ Tarte au citron

4 et 6 personnes.

Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis exotique.



## ■ Tarte citron vert au basilic

4 et 6 personnes.

Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis exotique.



## ■ 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 et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



## ■ Sully exotique

4 et 6 personnes

Dacquoise amande et noisette, bavaroise 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 exotique ou fruits rouges.





Saint-Honoré \*



Tarte Bourdaloue à la pistache



Paris-Brest

## Les classiques

Opéra\*, Mille-feuille à la vanille\*,  
Tarte aux fruits de saison\*, Tarte fruits d'hiver, Tarte à l'orange

## 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



### Yuzu fraise

4 personnes  
Macaron aux amandes,  
compote de fraise,  
sorbet fraise et sorbet  
yaourt au yuzu.



### Vacherin glacé

4 et 6 personnes  
vanille fraise  
ou citron basilic fraise



### Coccinelle

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



### Profiteroles

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



### Kouglof glacé

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



### Corbeille de sorbets

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



### Tropicque

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



**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	9,75€, la barquette de 150g
Bretzelettes	1,70€ l'unité, par plateau de 9, 12, 24 pièces
Brioche saumon (40 toasts)	42,00€, à l'unité
Brioche crabe (40 toasts)	42,00€, à l'unité
Canapés	1,20€ l'unité, par plateau de 16, 24, 40 pièces
Kouglof au lard	16,00€, à l'unité
Mini pâtés en croûte	1,20€ l'unité, par plateau de 16, 24 et 40 pièces
Miche Cocktail (40 toasts) jambon Serano, aubergines confites, saumon fumé, rillettes de poulet, fromage de chèvre	36,80€, à l'unité
Salés à chauffer	14,€ le plateau de 16 pièces
Sablés salés	13,80€, la barquette de 220g
Sacristains olive et cacao	12,45€, la barquette de 200g
Petits fours sucrés (Mignardises)	1,20€ l'unité, par plateau de 16, 28 ou 42 pièces
Macarons	1,50€ l'unité, en boîtes de 12 pièces
Pyramide de macarons	44,50€ la pyramide de 24 macarons

Petits fours sucrés (Mignardises)



Macarons



Miche cocktail



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)	7,80€ par personne
Foie gras d'oie en conserve (verrine de 180g)	39,00€
Foie gras de canard en conserve (verrine de 180g)	33,00€
Quiches individuelles : lorraine, chèvre pesto, tomate mozzarella...	3,30€

Découvrez et participez prochainement au projet

# CACAO FOR GOOD\*

\*Le Cacao qui change le monde



THIERRY MULHAUPT  
CHOCOLATIER PÂTISSIER

L'élégance et la passion du goût

[www.mulhaupt.fr](http://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](mailto:info@mulhaupt.fr) -    



Carte Création Thierry Mulhaupt 15/09/19. 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](http://www.semeurdepourpre.fr) - Photographies : Stéphane Spach et Marcel Ehrhardt.



Relais Desserts