Collection Printemps été

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 5,50€ les 80g.

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

Tarte cheese cake framboise

nouveauté 4 et 6 personnes

Fond de pâte sucrée américain à la cannelle, appareil à cheese cake et crémeux framboise. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.

Éternité

nouveauté 4, 6, 8, 10, 12 personnes

Dacquoise feuilletée et biscuit à la noisette, bavaroise yaourt au yuzu et mousse chocolat au lait pure origine Côte d'Ivoire 40%.
Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.

INFORMATION ALLERGÈNES

CÉRÉALES · FRUITS À COQUES · SOJA · LACTOSE · ŒUFS

Vega noisette

4 et 6 personnes.
Biscuit chocolat aux éclats de noisettes, crémeux caramel au beurre salé et mousse au chocolat Vega (Venezuela/Ghana) 64%.
Se déguste tempéré.

Feuillety

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.

Tarte aux fruits rouges

4 et 6 personnes

Fond de pâte sablée cannelle noisette, crème d'amande garnie de fruits rouges. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.

Côte d'Azur

nouveauté 4, 6, 8, 10, 12 personnes
Dacquoise aux amandes, croustillant citron, compotée d'abricot, génoise à la pistache et mousse aux citrons de la Côte d'Azur. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges ou de fruits exotiques.

Tarte Sumaqao

nouveauté 4 et 6 personnes
Fond de pâte sucrée, crème d'amandes, crémeux au fruit de la passion et ganache moussée au chocolat pure origine Pérou 63%.

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

Tarte au citron

4 et 6 personnes

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

Sully

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.

Mogador

4, 6, 8, 10, 12 personnes

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.

Forêt Noire

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Génoise au chocolat, chantilly au chocolat, chantilly au kirsch et cerises au kirsch.
Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.

Tarte citron vert au basilic

4 et 6 personnes

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

Les classiques

Mille-feuille vanille*, Mille-feuille fraise*, Tarte aux fruits de saison*, Opéra*, Saint Honoré*, Tarte aux fraises*

Tarte folle

proposée en fin de semaine et pour laquelle nos pâtissiers 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
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.

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

BEAN TO ICE*

*DE LA FÊVE À LA GLACE

Cette année notre chef glacier Laurent Gilg a créé toute une gamme de sorbets et glaces au chocolat Bean To Bar pure origine. Un voyage gourmand et une manière rafraîchissante de manger du chocolat en été.

Glaces et sorbets en ½ litres à partir de 8,70 €

Mister
Bâtonnets Glacés
Vanille, chocolat, fraise / framboise, mangue / passion
4,20€

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	9,65€, la barquette de 150g
Brioche saumon (40 toasts)	41,60€, à l'unité
Brioche crabe (40 toasts)	41,60€, à l'unité
Canapés	1,20€ l'unité, par plateau de 16, 24, 40 pièces
Kouglof au lard	15,85€, à l'unité
Mini pâtés en croûte	1,20€ l'unité, par plateau de 16, 24 et 40 pièces
Miche duo jambon Sérano et aubergines confites (40 toasts)	36,25€, à l'unité
Salés à chauffer	13,80€, le plateau de 16 pièces
Sablés salés	13.60€, la barquette de 220g
Bretzelettes	1,70€ l'unité, par plateau de 9, 12, 24 pièces
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 boites de 12 pièces
Pyramide de macarons	à partir de 44,50€, 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)	7,70€ par personne
Foie gras d'oie en conserve (verrine de 180g)	38,55€
Foie gras de canard en conserve (verrine de 180g)	32,50€
Quiches individuelles : lorraine, chèvre pesto, tomate mozzarella...	3,25€

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 - YouTube

CŒUR GOURMAND

Carte Création Thierry Mulhaupt 15/03/19. 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 - Photographies : Stéphane Spach et Marcel Ehrhardt.

Relais Desserts