



Collection  
Fêtes



## 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)
- Fève d'or 2017



# Le projet CACAO FOR GOOD\*

\* Le Cacao qui change le monde

La Maison THIERRY MULHAUPT vient d'acquérir une plantation de 10 hectares en Colombie. La Casa Rivera Del Cacao est bordée de trois rivières, d'une forêt de bambou et est déjà le refuge d'une faune et d'une flore d'exception. Avec ce projet nous souhaitons vous inviter à prendre part à la transformation d'une plantation de plantanos (bananes plantain) existante en une cacaoyère conjuguant bonheur écologique, alimentation saine, et responsabilité sociale et environnementale.

## Les grands axes de ce projet

- > Agrofloresterie et cacao durable
- > La biodiversité
- > Le cacao extra fino
- > Le projet éducatif et social

## Parrainez votre cacaover en Colombie

Ce parrainage est une prévente de tablettes de chocolat en primeur d'une durée de 5 ans, pour un montant de 300€

## Les avantages de votre parrainage :

Devenez membre du club des Padrinos del Cacao Extra Fino



- Recevez 1 tablette de chocolat la 1ère année
- Recevez 2 tablettes la 2ème année
- Recevez 6 tablettes la 3ème année
- Recevez 15 tablettes les 4ème et 5ème années

La 1ère et 2e année : tablettes en provenance d'une plantation amie en Colombie, les années suivantes : tablettes en provenance de la Casa Rivera Del Cacao si la récolte le permet, sinon d'une plantation amie.

La transformation de la fève en tablette sera réalisée dans notre chocolaterie de Strasbourg/Mundolsheim.

- Invitation aux Portes Ouvertes de la Maison Thierry Mulhaupt (pour 2 personnes).
- Invitation au lancement de la première tablette de la Casa Rivera Del Cacao (pour 2 personnes).
- Remise sur vos achats chocolat de 3% (tablettes, bonbons chocolat).
- Remise de 5% sur un cours chocolat.
- Remise de 5% sur les événements Bean to Bar (apéritif, after work, soirée)

Pour en savoir plus sur le projet, rendez-vous sur : [www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr)



# BEAN TO BAR\*

## \*DE LA FÊVE À LA TABLETTE

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.



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€



### ■ Boîte Odyssee

**BEAN TO BAR\***

Thierry Mulhaupt vous invite à embarquer pour un voyage sensoriel autour de la planète cacao qui vous mènera de l'Océan Indien jusqu'en Papouasie en passant par l'Afrique, l'Amérique du Sud et les Caraïbes.

**Boîte de 36 pièces  
18,35€ les 160g**

### ■ Truffles Chocolat amer

**BEAN TO BAR\***

**9,15€ les 110g**

### ■ Boîte Étoiles et Boules de Noël

**BEAN TO BAR\***

Étoiles aux ganaches à l'orange et aux épices. Boules composées de ganaches framboise, mandarine et Ghana.

**Boîte de 16 pièces,  
19,80€ les 140g**

**Boîte de 25 pièces  
26,40€ les 220g**



### ■ Leckerlis

Carrés de pain d'épices pur miel à l'orange et aux amandes

**10,40€ les 200 g**



### ■ Confiture de Noël

Réalisée avec un jus de pomme infusé aux épices, des fruits confits, fruits secs et fruits séchés. Idéal sur une tranche de kouglof grillé ou avec un foie gras.

**8€ le pot de  
230g**



## ■ Stollen

Pâte levée traditionnelle aux épices douces avec des fruits confits et garnie d'un cœur en pâte d'amandes. Parfait avec un thé, un vin chaud ou un beau Gewurztraminer. Après la première bouchée, impossible de s'arrêter...

**Stollen 800g 26,80€  
Demi-Stollen 395g 14,95€**



### Tarte "Esprit de Noël"

Fond de pâte sucrée, crème d'amandes garnie de fruits moelleux et de fruits secs, gelée de vin chaud. 24,20€ pour 4 personnes.

### Tarte de Noël à l'orange

Fond de pâte sucrée, crème d'amandes garnie de fruits moelleux et de fruits secs, gelée d'orange aux épices. 24,20€ pour 4 personnes.



## Bons Cadeaux Gourmands

Soyez sûr de faire plaisir et offrez à vos proches les gourmandises de leur choix. Rendez-vous sur [www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr) et choisissez parmi nos bons de 15€, 30€ ou encore nos bons spéciaux «Cours de pâtisserie».

## Découvrez le livre de recettes de Thierry Mulhaupt : « Gourmandises de Fêtes »

Thierry Mulhaupt propose dans cet ouvrage une cinquantaine de recettes simples et accessibles qui couvrent la période des fêtes allant du premier dimanche de l'Avent à l'Épiphanie en passant par la Saint Nicolas et Noël. En vente en librairie et dans nos boutiques au prix de 14,90€.

### Et toujours disponibles :

«Bredeles et autres petits apéritifs salés », 12,80€

« Tartes folles », 29€



## Pâté en croûte alsacien

(à chauffer pour 4, 6 et 8 personnes)  
7,80€ par personne



Nos pâtés sont réalisés avec une viande de porc française sélectionnée par notre ami boucher Samuel Balzer de Vendenheim. Il nous choisit des jambons issus de porcs nourris à la graine de lin. Nous la faisons mariner dans du vin blanc avec des échalotes, du persil et des épices. Parfait avec une bonne salade.

## ▪ Bûches salées

### Bûche salée canard à l'orange et foie gras

pour 6 personnes 37,55€

Pâte sablée amande, magret de canard,  
chutney à l'orange, biscuit salé  
à la farine de châtaigne,  
bavaroise au foie gras.  
À servir frais.



## ▪ Le Rayon Salé

Foie gras d'oie en conserve

39€ la verrine de 180g

Foie gras de canard en conserve

33€ la verrine de 180g

Pâté rond au foie gras de tradition strasbourgeoise

Remis au goût du jour par Thierry Mulhaupt et Francis Claude, le spécialiste alsacien des Foies Gras du Ried, ce plat typique se compose d'une pâte riche en beurre, d'une viande de porc marinée et d'un cœur de foie gras de canard en gelée de Gewurztraminer. À servir frais.

74€ la pièce pour 6/8 personnes (1100g environ)

37€ la demi-pièce pour 3/4 personnes (550g environ)





Miche Cocktail



Canapés



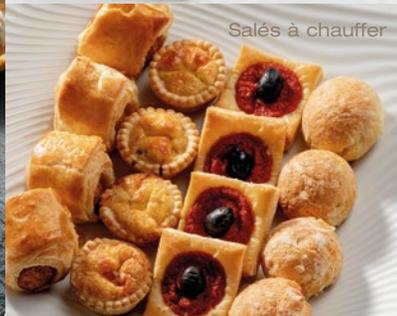
Bretzelettes



Mini pâtés en croûte



Cups saumon



Salés à chauffer



## ▪ Bredeles salés

Petits sablés salés  
pour l'apéritif :  
tomate,  
pistache basilic,  
citron.

14,15€ les 220g

## ▪ Pour l'apéritif

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€, à l'unité
Brioche crabe (40 toasts)	42€, à l'unité
Canapés	1,20€ l'unité, par plateau de 16, 24, 40 pièces
Cup sablés au citron et tartare de saumon fumé	21€, le plateau de 16 pièces
Gougères aux escargots	18,80€, le plateau de 16 pièces
Kouglof salé	16€, 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
Sacristains olive et cacao	12,45€, la barquette de 200g



## ▪ Mignardises sucrées

Petits fours sucrés

1,20€ l'unité  
par plateau de 16, 28, 42.

## La glace de Noël

Glace aux épices de Noël, parsemée de fruits secs et de fruits séchés.

10,40€ le demi-litre



## Étoiles à la cannelle

12,25€ les 200g

# Bûche Casa Rivera Del Cacao

BEAN TO BAR\*

**nouveauté** Edition Limitée à 119 exemplaires - Bûche pour 8 personnes : 68,50€

### Le cacao de la région de Tumaco en Colombie

Perle du pacifique, Tumaco est situé dans le sud-ouest de la Colombie. C'est la première fois que nous vous proposons un cacao de la côte pacifique avec un climat qui le rend unique.

### Chocolat de Tumaco Colombie 70%

Chocolat très équilibré, au goût de fruits exotiques et de panela avec des notes fleuries et une fin de bouche de noisette et d'ananas.

### Les fruits colombiens

Cette bûche est un hommage aux fruits colombiens et à ceux que vous pourrez trouver dans notre finca (ferme) colombienne. A savoir des ananas, de la goyave, des oranges, des mandarines citron, du lulo, des fruits de la passion...

### La bûche

Cette bûche est exclusivement réalisée avec un chocolat pure origine Colombie Tumaco 70%. Brownie au chocolat avec des morceaux d'amandes concassées, croustillant au gruê de cacao, crémeux exotique (passion, lulo, goyave, agrumes) et mousse au chocolat Tumaco Colombie 70%.



Commandes en ligne sur  
[www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr)

Pour vos commandes de fin d'année, gagnez du temps et faites des économies. Nous accordons 2% de remise « Privilège » sur toute commande à retirer en boutique passée depuis le site.

(non cumulable avec une autre carte de fidélité)

## ▪ Les Bûches

Taille unique 5 personnes : 33€  
(convient pour 4 à 6 personnes)



### Fédora nouveauté

Biscuit moelleux incrusté de cassis, croustillant à la framboise et génoise à la vanille, crémeux à la framboise et bavaroise au fromage blanc. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.



### Limone nouveauté

Fond de pâte sucrée, crème au citron de Sicile, génoise aux zestes de citron et bavaroise à la bergamote. Pour les amateurs de tarte au citron. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.



### Haïti BEAN TO BAR\* nouveauté

Biscuit Brownie parsemé de framboises, mousse au chocolat pure origine Haïti 65% et compotée de framboises. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.



### Bora Bora nouveauté

Dacquoise et croustillant exotique, crémeux exotique, biscuit imbibé à la vanille et bavaroise à la vanille de Tahiti. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.



### Mexique BEAN TO BAR\* nouveauté

Biscuit moelleux au chocolat, croustillant feuilleté, crème brûlée et à la vanille du Mexique, mousse au chocolat pure origine Mexique 68%. Peut s'accompagner d'un Rhum. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



### Bao BEAN TO BAR\* nouveauté

Dacquoise et croustillant à la noisette, crémeux fruit de la passion, génoise au chocolat et mousse au chocolat pure origine Philippines 70%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.



### La « tradition » revisitée Praliné

Biscuit aux amandes grillées très légèrement rhumé, crème au beurre « légère » au praliné amande. Un grand classique qui se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.

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

## ▪ Les Bûches Glacées

Taille unique 5 personnes : 34€  
(convient pour 4 à 6 personnes).



### Arc en ciel

Sorbet myrtille, sorbet abricot, sorbet fraise et sorbet yaourt sur un macaron aux amandes.



### Amazona **BEAN TO BAR\*** nouveauté

Macaron chocolat aux noisettes, glace au chocolat pure origine Pérou 63% et glace praliné et craquelin aux noisettes d'Italie. Peut s'accompagner d'une crème anglaise.

## ▪ Autres Spécialités Glacées



### Forêt magique

(pour 6 personnes)  
Macaron à la pistache, glace à la vanille et sorbet à la fraise Mara des bois. Peut s'accompagner d'un coulis fruits rouges.

44,90€



### Féerie **BEAN TO BAR\*** nouveauté

(pour 8 personnes)  
Macaron imbibé yuzu, glace au chocolat Equateur 70%, compote de fruits rouges et sorbet yaourt yuzu.

52,55€



### La luge

(pour 6, 8, 10, 12 personnes)  
Luge en nougatine, parfait vanille décoré de sorbets variés.

Prix par personne : 9,15€

#### Petite recommandation :

Pour apprécier votre glace dans les meilleures conditions, nous vous conseillons de la sortir du congélateur pour la mettre au réfrigérateur une heure avant de la déguster.

Flashez pour commander



Pendant les fêtes  
**CLIC & COLLECTE**

À MUNDOLSHEIM



Pour nos clients de la région Strabourgeoise, durant la période du marché de Noël (jusqu'à mi-janvier), la Maison Thierry Mulhaupt s'organise pour faciliter le retrait de vos commandes ! L'accès à la boutique de Strasbourg étant compliqué en raison des dispositifs de sécurité mis en place, nous vous recommandons de **choisir le laboratoire de Mundolsheim pour le retrait de vos commandes. C'est simple et rapide** : vous pouvez vous garer facilement et retirer vos commandes en toute tranquillité !



THIERRY MULHAUPT  
CHOCOLATIER PÂTISSIER

L'élégance et la passion du goût

Corinne et Thierry Mulhaupt ainsi que leurs collaborateurs vous souhaitent d'agréables fêtes et une excellente année 2020.

[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 Collection Fêtes Thierry Mulhaupt 01/11/19 - Reproduction interdite.  
Tous nos prix s'entendent TTC. Gamme valable sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières.  
CT Sàrl au capital de 75.000 Euros - RCS Strasbourg B 380 539 080. Textes, prix et photographies non contractuels.  
Création graphique : [www.semeurdepourpre.fr](http://www.semeurdepourpre.fr) - Photographies : Stéphane Spach et Marcel Ehrhardt



Relais Desserts