



Collection Fêtes



BEAN TO BAR*

* DE LA FÈVE À LA TABLETTE

Chocolat broyé et conché à la meule de granit. La Maison MULHAUPT vous offre à travers sa sélection de fèves de cacao, sublimesées par un travail d'une attention toute particulière, la quintessence du chocolat.

Boîte 230g	26,90€
Boîte 315g	34,90€
Boîte 465g	49,15€
Boîte 690g	69,90€



■ 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
18,70 € les 160g

■ Truffles BEAN TO BAR*

9,30 € 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 chocolat Ghana.

Boîte de 16 pièces,
19,95 € les 140g

Boîte de 25 pièces
26,90 € les 220g





■ Leckerlis
10,60 € les 200 g



■ Étoiles à la cannelle
12,50 € les 200 g



■ Confiture de Noël
8,25 € le pot de 230 g



Tarte « Esprit de Noël »

Fond de pâte sucrée, crème d'amandes garnie de fruits moelleux et de fruits secs, gelée de vin chaud. 25 € 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. 25 € pour 4 personnes.



■ 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...

Demi-Stollen 395 g 15,25 €
Stollen 800 g 27,30 €



Tarte à la truffe
63 € pour 4 personnes.



■ Mignardises sucrées

Petits fours sucrés
par plateau de 16, 28, 42 à partir de 19,60 €

Pâté en croûte alsacien

(à chauffer pour 4, 6 et 8 personnes)
8,10 € par personne



Nos pâtés sont réalisés avec une viande de porc française sélectionnée par notre ami boucher Samuel Balzer de Vendenheim, qui 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.

Le rayon salé

▪ Bûche salée canard à l'orange et foie gras

pour 6 personnes 38,30 €

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



▪ Bredeles salés

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

14,40 € les 220g

▪ Foie gras

Foie gras d'oie en conserve
39,75 € la verrine de 180g

Foie gras de canard en conserve
33,65 € la verrine de 180g





Miche
Cocktail



Canapés



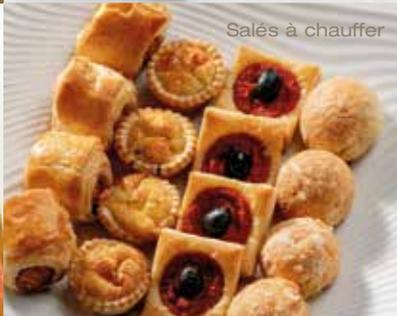
Bretzelettes



Mini-pâtés en croûte



Opéra saumon



Salés à chauffer

- Les pâtisseries gastronomes cuisinent pour vous

La bouchée royale

▪ Pour l'apéritif

Bâtonnets salés feuilletés	9,95€, la barquette de 150g
Bretzelettes	par plateau de 9, 12, 24 pièces à partir de 15,95€
Brioche saumon (40 toasts)	42,80€, à l'unité
Brioche crabe (40 toasts)	42,80€, à l'unité
Canapés	par plateau de 16, 24, 40 pièces à partir de 19,90€
Gougères aux escargots	19,15€, le plateau de 16 pièces
Kouglof salé	16,30€, à l'unité
Mini-pâtés en croûte	par plateau de 16, 24, 40 pièces à partir de 19,90€
Miche cocktail (40 toasts) jambon Serrano, aubergines confites, saumon fumé, rillettes de poulet, fromage de chèvre	37,50€, à l'unité
Opéra saumon	21,40€ le plateau de 16 pièces
Salés à chauffer	14,25€, le plateau de 16 pièces
Sacristains olive et cacao	12,90€, la barquette de 200g

Bouchée à la reine
à la viande de volaille
Label Rouge, sauce
foie gras aux morilles
et à la truffe, nouilles
boulangères.

23 € par personne
(vendu par 2)



Chocolat(e)

L'aventure colombienne
Carnet d'émotions,
de recettes et d'expériences

Thierry Mulhaupt vous invite à plonger dans ce carnet d'émotions, de sensations et de voyages autour du chocolat et de la Colombie.

Naturellement, ce livre est avant tout un voyage gustatif d'une cinquantaine de recettes, telles des escales, qui vont de la crème brûlée au chocolat, la tarte au chocolat caramel au beurre salé et cacahuètes, à la côte de bœuf sauce barbecue cacaoïté, en passant par le bar de ligne en croûte de sel et gru de cacao. Mais vous y découvrirez également les secrets du cacao, l'art de la fabrication du chocolat et de sa dégustation, la nature luxuriante et généreuse de la Colombie et bien plus encore...

37 €

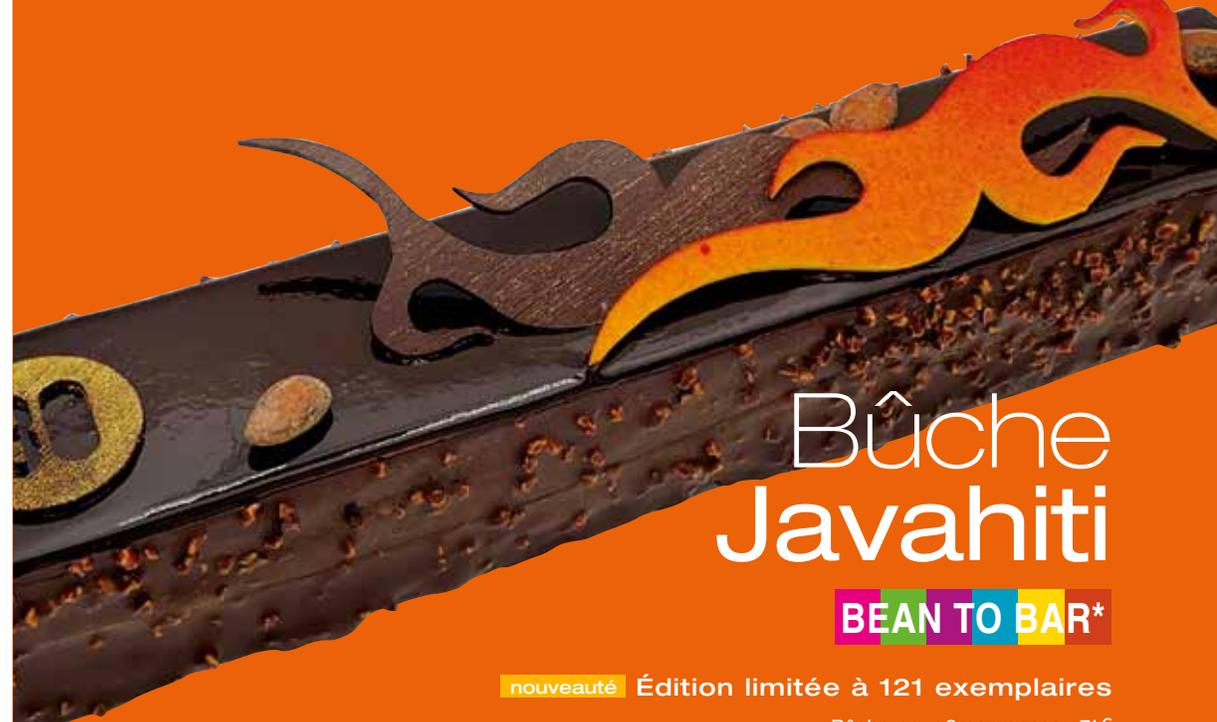


nouveauté



DÉCOUVREZ NOTRE FINCA COLOMBIENNE
ET LE PROJET CACAO FOR GOOD.

Voyage découverte de 7 jours à découvrir sur www.mulhaupt.fr



Bûche Javahiti

BEAN TO BAR*

nouveauté Édition limitée à 121 exemplaires

Bûche pour 8 personnes : 71 €

Cette bûche est exclusivement réalisée avec le chocolat pure origine Java. Biscuit Sacher blanc au crumble, marmelade de fruits exotique, crémeux à la vanille de Tahiti et mousse au chocolat Java 68%.

Le cacao de Java

Des cacaos de variétés Trinitario et Criollo légères (light breaking), très parfumées, cultivées sur l'île de Java. Cela confère à ce chocolat noir une couleur particulièrement claire.

Chocolat Java 68%

Chocolat très équilibré entre une belle acidité fruitée, un côté boisé et épicé très élégant et une amertume soutenue.

La vanille de Tahiti

Vanilla tahitensis est une espèce d'orchidée qui produit la vanille de Tahiti. Une vanille de « luxe » car elle est rare et chère. Notes florales élégantes, des arômes de vanille caractéristiques marqués par une pointe très légèrement anisée.

▪ Les bûches

Taille unique 5 personnes : 33,50€
(convient pour 4 à 6 personnes)



Indonésia **nouveauté**

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



Casta **nouveauté**

Libre de gluten

Pain de Gênes et génoise à la farine de châtaigne, compotée de clémentine de Corse, crémeux au marron et crème chantilly légèrement vanillée. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



Colombie **BEAN TO BAR***

nouveauté

Biscuit noisette et croustillant praliné à l'ancienne, crémeux noisette, génoise au chocolat et mousse au chocolat Colombie 66%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis de fruits exotiques.



Hespéride **nouveauté**

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



Moorea **nouveauté**

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



Madagascar **BEAN TO BAR***

nouveauté

Biscuit moelleux au chocolat, croustillant feuilleté, crème brûlée et à la vanille Pompona de Madagascar, mousse au chocolat pure origine Madagascar 64%. Peut s'accompagner d'un rhum. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



La « tradition » revisitée praliné

Biscuit aux amandes grillées très légèrement rhumé, crème au beurre légère au praliné amande. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



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

▪ Les bûches glacées

Taille unique 5 personnes : 34,75 €
(convient pour 4 à 6 personnes)



Arc-en-ciel **nouveauté**

Sorbet myrtille, sorbet framboise, sorbet pomme verte et sorbet fruit de la passion sur un macaron aux amandes. Peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.



Antioquia **BEAN TO BAR*** **nouveauté**

Macaron chocolat noir et croustillant aux noisettes, glace chocolat au lait Colombie Antioquia 40% et glace à la vanille du Mexique. 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. Peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges.

45,50 €



Ange **BEAN TO BAR*** **nouveauté** (pour 8 personnes)

Macaron à la vanille, compote au fruit de la passion, parfait au chocolat République dominicaine Öko Caribe Cacao Bio 64% et sorbet à la framboise. Peut s'accompagner d'un coulis de fruits rouges ou exotiques.

54 €



La luge

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

56,50 €



La glace de Noël

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

10,60 € le demi-litre

Flashez pour commander





Pendant les fêtes
CLIC & COLLECTE
À MUNDOLSHEIM

Pour nos clients de la région strasbourgeoise, durant la période du marché de Noël (jusqu'à mi-janvier), la Maison 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 !



MAISON 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 2022.

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

Boutique de l'atelier : 3 rue Thomas Edison - F-67450 **Mundolsheim**

Tél. : +33 (0)3 88 20 10 68

COLMAR

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

Tél. : +33 (0)3 89 41 24 63

info@mulhaupt.fr



Carte Collection Fêtes Thierry Mulhaupt 01/11/21. Reproduction interdite.
Tous nos prix s'entendent TTC. Gamme valable sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières.
CT Sarà au capital de 75.000 Euros - RCS Strasbourg B 380 539 080. Textes, prix et photographies non contractuels.
Création graphique : www.semeurdepourpre.fr - Photographies : Stéphane Spach et Marcel Ehrhard



Relais Desserts