



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



■ Boîte chocolats prestige

- 25 chocolats 230g - 25,60€
- 34 chocolats 310g - 33,25€
- 50 chocolats 460g - 46,80€
- 75 chocolats 690g - 66,55€

■ Truffes Chocolat amer



En blister de 10 pièces, 8,95€ les 110g

■ Truffes whisky



■ Boîte Odyssée

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
17,80€ les 160g



■ Boîte Étoiles et Boules de Noël

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

Boîte de 16 pièces
19,50€ les 140g

Boîte de 25 pièces
25,60€ les 220g



■ 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 kouglouf grillé ou avec un foie gras.

7,95€ le pot de 230g

■ Leckerlis

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

10,10€ les 200 g



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 Gewürztraminer. Après la première bouchée, impossible de s'arrêter...

Stollen 800g 26€ - Demi-Stollen 395g 14,50€



Tarte "Esprit de Noël"

Fond de pâte sucrée, crème d'amande garnie de fruits moelleux et de fruits secs, gelée de vin chaud. 23,50€ pour 4 personnes.

Tarte de Noël à l'orange

Fond de pâte sucrée, crème d'amande garnie de fruits moelleux et de fruits secs, gelée d'orange aux épices (sans alcool). 23,50€ pour 4 personnes.

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'Epiphanie 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 »

« Au grand bonheur des desserts »

« Tartes folles »



Bons Cadeaux Gourmands

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

Pâté en croûte alsacien

(à chauffer pour 4, 6 et 8 personnes)
7,60€ 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 au saumon

pour 5/6 personnes 34€

Fond de pâte sablée au citron, bavaroise au brocoli, saumon fumé et crème montée aux herbes. Belle entrée qui s'accompagne parfaitement d'un Champagne. À servir frais.

Bûche au foie gras

pour 6 personnes 49€

Fond de pâte sablée, fruits moelleux en gelée de Noël, biscuit pâte à choux à la farine de châtaignes et bavaroise au foie gras. À servir frais.



▪ Le Rayon Salé

Foie gras d'oie en conserve

38€ la verrine de 180g

Foie gras de canard en conserve

32€ 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.

72€ la pièce pour 6 personnes (1100g environ)

36€ la demi-pièce pour 3 personnes (550g environ)





Miche Duo



Canapés



Bretzelettes



Mini pâtés en croûte



Cups saumon



Salés à chauffer



■ Bredeles salés

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

13,75€ les 220g

■ Pour l'Apéritif

Kouglof garni d'une crème de Mascarpone au foie gras (18 toasts)	26,75€
Cups sablés au citron et tartare de saumon	20,40€ le plateau de 16 pièces
Gougères aux escargots	18,30€ le plateau de 16 pièces
Bâtonnets salés feuilletés	9,50€ la barquette de 150g
Brioche saumon (40 toasts)	41,00€
Brioche crabe (40 toasts)	41,00€
Canapés	1,175€ l'unité par plateau de 16, 24, 40 pièces
Kouglof salé	15,60€
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€
Salés à chauffer	13,60€ le plateau de 16 pièces
Sacristains olive et cacao	12,25€ la barquette de 200g
Bretzelettes	1,65€ l'unité par plateau de 9, 12, 24 pièces



■ Mignardises sucrées

Petits fours sucrés

1,175€ 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.

10,10€ le demi-litre



Étoiles à la cannelle

11,85€ les 200g

Bûche Java

nouveauté

Edition Limitée à 117 exemplaires / Bûche pour 8 personnes : 66,50€

Le cacao de Java

Encore une île aux allures paradisiaques qui produit un magnifique cacao. Ce dernier vient des hauts plateaux de l'île de Java.

Chocolat Grand Cru Java 64%

Appellation d'origine East Highland, plantation de Jember, Java.

Cacao au caractère prononcé, fruité avec de belles notes boisées. Des arômes de mûres et de fruits rouges qui lui confèrent une belle élégance avec une finale délicatement acidulée.

La bûche

Cette bûche est exclusivement réalisée avec un chocolat pure origine Java 64%. Pâte sablée « style cheese cake », croustillant praliné aux fruits rouges, crémeux aux fruits rouges, biscuit « pâte à choux » au chocolat et mousse au chocolat Java 64%.



Commandes en ligne sur
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 : 32€
(convient pour 4 à 6 personnes)



Délice

Dacquoise feuilletée et biscuit à la noisette, crémeux au fruit de la passion et mousse au chocolat pure origine du Pérou 63%.
Se déguste tempéré.



Rio Grande **nouveauté**

Biscuit moelleux au chocolat, croustillant feuilleté, crème brûlée à la vanille du Mexique, mousse au chocolat pure origine Mexique 64 %. Peut s'accompagner d'un Rhum.
Se déguste tempéré.



Pinotte **nouveauté**

Dacquoise à la cacahuète, croustillant granola au citron de Menton, crémeux à la mangue, génoise imbibée à la vanille et bavaroise à la vanille de Bourbon.
Se déguste frais.

Libre de Gluten



Yauzu **nouveauté**

Macaron à la pistache et croustillant au citron vert, crémeux aux fruits rouges, génoise et mousse yaourt au yuzu. Se déguste frais.



Nuage

Dacquoise et croustillant à la framboise et génoise à la vanille, crémeux à la framboise et bavaroise à la vanille de Nouvelle Guinée.
Se déguste frais.



Étoile 2017 **nouveauté**

Biscuit Brownie aux amandes et au chocolat, croustillant chocolaté, crémeux caramel à l'orange Maltaise et mousse au chocolat Caraïbe 66% avec un trait de marmelade orange.
Se déguste tempéré.



Bûche tradition Praliné

Biscuit aux amandes grillées très légèrement rhumé, crème au beurre « légère » au praliné amande.
Un grand classique à déguster tempéré.

▪ Les Bûches Glacées



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

Arc en ciel **nouveauté**

Sorbets au fruit de la passion, citron vert, framboise et cassis sur un macaron aux amandes.



Lima **nouveauté**

Macaron chocolat aux amandes, glace au chocolat pure origine Pérou 63% et glace caramel aux pépites de cookies et noix de pécan.

▪ Autres Spécialités Glacées



Forêt magique **nouveauté**

(pour 6 personnes)
Macaron à la pistache, glace à la vanille, sorbet à la fraise Mara des bois et glace au chocolat.

43,50€



Flocon **nouveauté**

(pour 8 personnes)
Macaron aux amandes et aux zestes de citron, parfait chocolat au lait et sorbet coco mangue passion

51,00€



La luge

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

Prix par personne : 8.90€



La Boule de Noël

(pour 8 personnes)
Macaron imbibé mandarine, sorbet à la mandarine et parfait au chocolat.
L'accord de Noël par excellence.

51,00€

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.

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 2018.

Flashez pour commander



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 Collection Fêtes Thierry Mulhaupt 01/11/17 - Reproduction interdite.

Tous nos prix s'entendent TTC. Gamme valable sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières.
CT Sarl 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 Ehrhardt



Relais Desserts