



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 Kouglof (Saveurs de France)
- Chocolatier de l'année (Pudlowski 2002)
- Pâtissier de l'année (Pudlowski 2011)
- Fève d'or 2017



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 5,40€ les 80g.

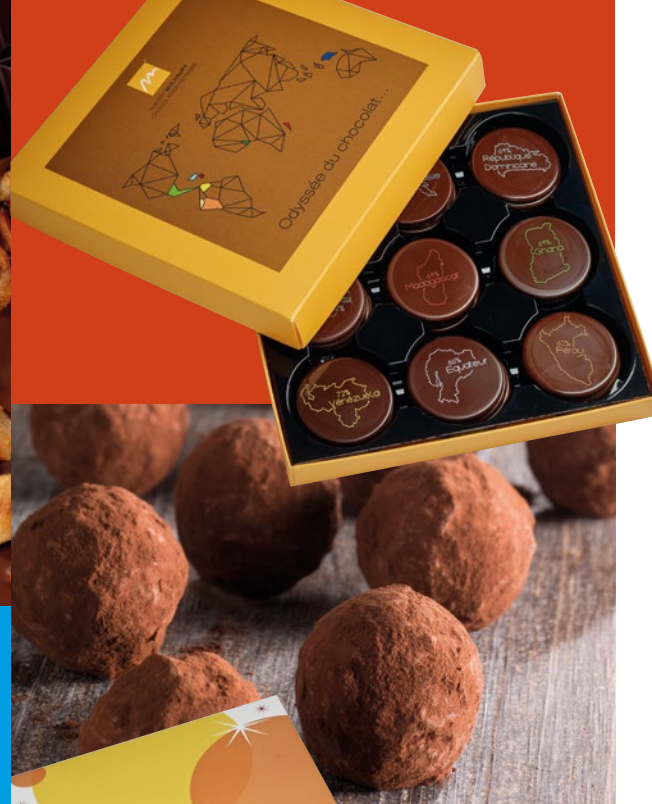


Thierry Mulhaupt

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€
 Boîte 315g 33,75€
 Boîte 465g 47,50€
 Boîte 690g 67,55€



■ Boîte Odyssée

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
 18,10€ les 160g**

■ Truffes Chocolat amer

BEAN TO BAR*

**En blister de 10 pièces,
 9,10€ 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 vanille.

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

**Boîte de 25 pièces
 26€ 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.

8€ le pot de 230g



■ Cake de Noël à l'orange

Cake moelleux aux amandes, fruits moelleux et gelée d'oranges aux épices

Prix : 16,50€



■ Leckerlis

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

10,25€ 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 26,40€ - Demi-Stollen 395g 14,75€



Tarte "Esprit de Noël"

Fond de pâte sucrée, crème d'amandes garnie de fruits moelleux et de fruits secs, gelée de vin chaud. 23,85€ 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. 23,85€ 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 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'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 », 12,80€

«Tartes folles », 29€



Pâté en croûte alsacien

(à chauffer pour 4, 6 et 8 personnes)
7,70€ 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

nouveauté pour 6 personnes 37€

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

38,55€ la verrine de 180g

Foie gras de canard en conserve

32,50€ 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.

73€ la pièce pour 6 personnes (1100g environ)

36,50€ 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.

13,95€ les 220g

■ Pour l'Apéritif

Kouglof garni d'une crème de Mascarpone au foie gras (18 toasts)	27,15€
Cups sablés au citron et tartare de saumon fumé	20,70€ le plateau de 16 pièces
Gougères aux escargots	18,55€ le plateau de 16 pièces
Bâtonnets salés feuilletés	9,65€ la barquette de 150g
Brioche saumon (40 toasts)	41,60€
Brioche crabe (40 toasts)	41,60€
Canapés	1,20€ l'unité par plateau de 16, 24, 40 pièces
Kouglof salé	15,85€
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€
Salés à chauffer	13,80€ le plateau de 16 pièces
Sacristains olive et cacao	12,45€ la barquette de 200g
Bretzelettes	1,70€ l'unité par plateau de 9, 12, 24 pièces



■ 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.

10,25€ le demi-litre



Étoiles à la cannelle

12,05€ les 200g



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)

Bûche Colombiana nouveauté

BEAN TO BAR*

Edition Limitée à 118 exemplaires

Bûche pour 8 personnes : 67,50€



Le cacao fino de aroma de Colombie

Cette année 2018 nous vous emmenons en Colombie. Lors d'un voyage dans ce beau pays nous avons sélectionné un cacao de la région de Cordoba et un fruit typique de cette région d'Amérique du Sud, le lulo.

Chocolat Colombie Cordoba 70%

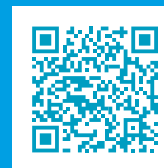
Ce chocolat nous l'avons réalisé à partir des fèves de cacao brutes. Lors de la dégustation des fèves crues, nous avons été surpris par les arômes de mangue, poire et litchis de la pulpe. Lors de la torréfaction à basse température, ces arômes se sont transformés en notes de cacao délicatement grillé avec un nez de fruits jaunes apportant beaucoup de fraîcheur. Un chocolat rare et surprenant.

Le lulo

Fruit riche en vitamines que l'on vous sert au petit déjeuner. Son profil gustatif ressemble à un mélange d'ananas et de rhubarbe avec de beaux arômes d'agrumes.

La bûche

Cette bûche est exclusivement réalisée avec un chocolat pure origine Colombie Cordoba 70%. Brownie au chocolat avec des morceaux d'amandes concassées, croustillant au grué de cacao, crémeux au lulo et mousse au chocolat 70% Colombie.



▪ Les Bûches

Taille unique 5 personnes : 32.50€
(convient pour 4 à 6 personnes)



Nuage

Dacquoise et croustillant à la framboise et génoise à la vanille, crémeux à la framboise et bavaroise à la vanille du Mexique. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis fruits rouges.



Pirouette

Dacquoise et praliné feuilletine à la cacahuète, caramel au beurre salé, biscuit imbibé à la vanille et bavaroise à la vanille de Bourbon. Se déguste frais et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



Sao Tomé **BEAN TO BAR***

nouveauté

Dacquoise et croustillant praliné au gruë de cacao, crémeux chocolat au lait 40%, génoise au chocolat et mousse au chocolat Sao Tomé 67%. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



Yuzu exotique **nouveauté**

Dacquoise aux amandes et croustillant au granola, crémeux mangue passion, génoise et mousse fromage blanc au yuzu. Se déguste frais et peut s'accompagner d'un coulis exotique.



Étoile 2018 **BEAN TO BAR***

nouveauté

Biscuit Brownie parsemé de fruits rouges, mousse au chocolat Madagascar Sambirano 64% et compotée de fruits rouges. Se déguste tempéré et peut s'accompagner d'un coulis fruits rouges.

Libre de Gluten



Brésil **BEAN TO BAR***

nouveauté

Biscuit moelleux au chocolat, croustillant feuilleté, crème brûlée à la vanille de Papouasie, mousse au chocolat pure origine Brésil 62%. Peut s'accompagner d'un Rhum. Se déguste frais et peut s'accompagner d'une crème anglaise.



Bûche tradition revisitée Praliné

Biscuit aux amandes grillées très légèrement rhumé, crème au beurre « légère » au praliné amande. Un grand classique à déguster tempéré et qui 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 : 33,50 €
(convient pour 4 à 6 personnes).



Arc en ciel **nouveauté**

Sorbet yaourt yuzu, sorbet mangue, sorbet framboise et sorbet cassis sur un macaron aux amandes. Peut s'accompagner d'un coulis fruits rouges ou exotique.



Haïti **BEAN TO BAR*** **nouveauté**

Macaron chocolat aux amandes, glace au chocolat pure origine Haïti 65% et glace praliné et craquelin aux noix de pécan. Peut s'accompagner d'une crème anglaise.

▪ Autres Spécialités Glacées



Forêt magique **nouveauté**

(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.

44,25€



Flocon **BEAN TO BAR***

nouveauté

(pour 8 personnes)
Macaron aux amandes et aux zestes de citron, parfait chocolat au lait Côte d'Ivoire 40% et sorbet fruits rouges.
Peut s'accompagner d'un coulis fruits rouges.

51,75€



La luge

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

Prix par personne : 9,05€



La Boule de Noël **BEAN TO BAR***

nouveauté

(pour 8 personnes)
Macaron imbibé orange sanguine, sorbet orange sanguine et parfait au chocolat Équateur Tsachila 66%.
Peut s'accompagner d'un coulis exotique.

51,75€

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 2019.

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 01/11/18 - 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 - Photographies : Stéphane Spach et Marcel Ehrhardt



Relais Desserts