



THIERRY MULHAUPT Pâtissier ■ Collection desserts ■ 2010/2011





## 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)...

### ... vous invite à découvrir sa gamme de chocolat

Nos chocolats s'accrochent fort bien d'un bon café ou d'un thé, mais aussi d'un vin en accord, d'un  
 cigare de choix 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 235 g.

## Entremets Glacés

Sorbets et Accords subtils en 1/2 litres.



### Arc en ciel

4 et 6 personnes

Macaron aux amandes,  
 arc en ciel de parfums  
 de sorbets, citron,  
 passion et fraise.



### Kouglof glacé

4 et 6 personnes

Macaron aux amandes,  
 glace au caramel,  
 parfait au Marc de  
 Gewurztraminer  
 parsemé de raisins  
 macérés au Marc  
 de Gewurztraminer.



### Vacherin glacé

4 et 6 personnes

Vanille chocolat ou  
 vanille fraise.



### Hérisson

4 et 6 personnes

Macaron aux amandes  
 chocolat et parfait au  
 chocolat.



### Coccinelle

4 personnes

Glace à la vanille,  
 sorbet framboise  
 et macaron aux  
 amandes.



### Corbeille de sorbets

4, 6, 8 et 10 personnes

Corbeille en nougatine  
 et boules de sorbets  
 assortis.



### Profiteroles

4 et 6 personnes

Choux garnis de glace  
 à la vanille, sauce  
 chocolat.



### Tropique

4 et 6 personnes

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



nouveauté

### ■ Coquelicot

5 personnes

Biscuit Brownie à la vanille, gelée à la fraise et bavaroise coquelicot. Se déguste frais.



### ■ Tarte citron vert au basilic

4 et 6 personnes

nouveauté

### ■ Truffe rouge et noir

4 personnes

Biscuit Sacher imbibé cassis et ganache au chocolat de Madagascar à la pulpe de fruits rouges.



nouveauté

### ■ Tarte passion

4 et 6 personnes

Fond de pâte sucrée, crème d'amande au chocolat au lait et crème au fruit de la passion.



nouveauté

### ■ Plaisir nouveau

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Macaron aux amandes et crème au chocolat égayée d'un craquelin aux amandes, génoise au chocolat et crème à la vanille. Se déguste tempéré.

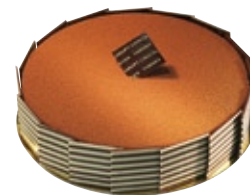


nouveauté

### ■ Crumb

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Crumble à la cannelle, crémeux à la mangue, génoise imbibée mangue et mousse au praliné.



### ■ Guanaja

4 et 6 personnes

Macaron et génoise au chocolat, mousse au chocolat amer.



### ■ Feuilley

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.

nouveauté

### ■ Belle île

4, 6, 8, 10, 12 personnes

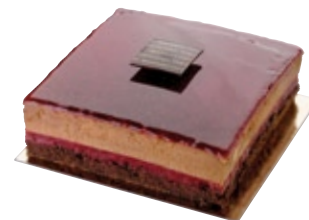
Biscuit financier, caramel au beurre salé, craquelin aux cacahuètes et mousse au chocolat Venezuela 72%.



### ■ Mogador

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Biscuit Sacher, coulis de framboise gélifié, mousse au chocolat de Madagascar. Se déguste tempéré.





### ■ Triomphe

4 et 6 personnes

Gâteau aux trois chocolats.



### ■ Forêt Noire

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Génoise au chocolat, chantilly au chocolat, chantilly au kirsch et cerises au kirsch.



### ■ Picudo

4 et 6 personnes

Biscuit à l'huile d'olive et aux amandes, compotée d'abricot et bavaroise à l'amande douce.



nouveauté

### ■ Tom Cot

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Macaron à la pistache, bavaroise à l'abricot et billes de groseilles.



### ■ Tarte au citron

4 et 6 personnes



### ■ Opéra

4, 6, 8, 10, 12 personnes

Biscuit joconde imbibé café, crème légère au café et ganache.

### Les classiques :

Mille Feuille à la vanille - Tarte aux fruits de saison - Tarte cocktail - Tarte folle (Proposée en fin de semaine et pour laquelle nos pâtisseries donnent libre cours à leur imagination).

### En Saison :

Torche aux Marrons - Paris Brest - Mille Feuille Chocolat - Tarte aux fraises - Tarte aux fruits rouges

Gamme valable sous réserve de disponibilité des produits et des matières premières.



### Cocktails apéritifs ou dînatoires

#### Petits fours frais

Par plateaux de 16, 28, 42, 60 pièces.

#### Canapés salés

Par plateaux de 16, 24, 40, 60 pièces.

N'hésitez pas à nous contacter pour vos cocktails apéritifs ou dînatoires. Nous vous remettrons notre carte cocktail sur simple demande.

nouveauté

#### Pyramide de macarons

Existe en 24, 40, 60, 84 macarons





[www.mulhaupt.fr](http://www.mulhaupt.fr)    [info@mulhaupt.fr](mailto:info@mulhaupt.fr)



## Découvrez le livre de recettes de Thierry Mulhaupt : «Au Grand Bonheur des Desserts»

Au programme, une soixantaine de recettes gourmandes mêlant art de vivre et bien-être au cœur d'un ouvrage où le chef pâtissier laisse librement s'exprimer sa passion. Préfacé par Marc Haerberlin et Pierre Hermé, publié aux Editions de la Place Stanislas. En vente en librairie et dans nos boutiques. Prix 29 Euros.

Page de couverture : photo extraite du livre de recettes de Thierry Mulhaupt

### STRASBOURG

**Pâtisserie** : 18 rue du Vieux Marché aux Poissons - F-6700 **Strasbourg**

Tél.: +33 (0)3 88 23 15 02 - Fax : +33 (0)3 88 22 60 17

**Épice et 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 Jean** par THIERRY MULHAUPT - 6, place de l'Ecole - F-68000 **Colmar**

Tél. : +33 (0)3 89 41 24 63 - Fax : +33 (0)3 89 24 39 64



Carte Création Thierry Mulhaupt 15/09/10. Reproduction interdite. CT Sarl au capital de 75.000 Euros RCS Strasbourg B 380 539 080.  
Textes et photographies non contractuels - Création graphique : [www.semeurdepourpre.fr](http://www.semeurdepourpre.fr) - Photographies : Stéphane Spach.

