



THIERRY MULHAUPT Pâtissier ■ Collection desserts ■ 2009/2010





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, bâtonnets glacés.



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.



Clown 4 personnes
 Glace à la vanille,
 macaron aux amandes,
 sorbet fraise et sorbet
 passion.



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



Corbeille de sorbets
4, 6, 8 et 10 pers.
 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.



■ Blackberry

nouveauté

Génoise amande imbibée mûre, crémeux chocolat de Madagascar, bavaoise au cassis.

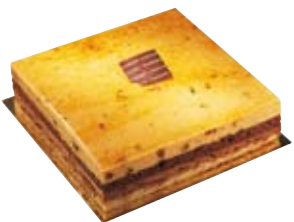


■ Tarte citron vert au basilic

■ Hibiscus

nouveauté

Biscuit brownie aux amandes blanches et aux framboises, gelée d'hibiscus et mousse au fabuleux cocktail framboise cranberry hibiscus. Se déguste frais.



■ Alliance

Chocolat, praliné et noix caramélisées.

■ Truffe vanille chocolat

nouveauté

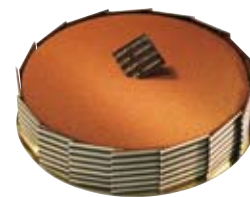
Taille unique 4 personnes
Biscuit Sacher vanille et chocolat, ganache blanche à la vanille et ganache au chocolat amer Equateur.



■ Riviera cube

nouveauté

Biscuit joconde, mousse au citron vert et bavaoise à la framboise. Se déguste frais.



■ Guanaja

Macaron et génoise au chocolat, mousse au chocolat amer.



■ Feuillety

nouveauté

Fond de praliné feuilletine, génoise au chocolat, crème brûlée à la vanille et mousse au chocolat puissante aux cacaos du Venezuela.

■ Ondus

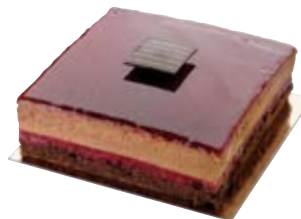
nouveauté

Taille unique 4 personnes
Biscuit coco, crémeux pistache, bavaoise à la mangue et trait de gelée de groseille. Se déguste frais.



■ Mogador

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





■ Triomphe

Gâteau aux trois chocolats.



■ Forêt Noire

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



■ Picudo

nouveauté

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



■ Tarte au chocolat



■ Tarte au citron



■ Opéra

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 pâtissiers donnent libre cours à leur imagination).

En Saison :

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

Nos entremets ronds sont disponibles pour 4 et 6 personnes.

Nos entremets carrés sont disponibles pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes et plus.

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.





www.mulhaupt.fr
info@mulhaupt.fr

Pâtisserie : 18 rue du Vieux Marché aux Poissons - F-67000 **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**
(Près d'Electricité de Strasbourg)



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

Page de couverture : fleurs d'hibiscus confites sur une toile de THIERRY MULHAUPT

