



Collection Fêtes



La gourmandise
est plus qu'un art
de vivre : c'est une
expérience que
l'on partage.

Noël, Nouvel An, Epiphanie...
Ces fêtes sont autant
d'occasions pour partager
des moments joyeux autour
de la table.

2014 a été une année pleine
de nouveautés ; une boutique
rénovée, un nouveau livre
et d'innombrables créations
gourmandes au fil de l'année.
Thierry Mulhaupt avec son
équipe entendent bien
vous accompagner pour
ces moments intenses de
gastronomie.

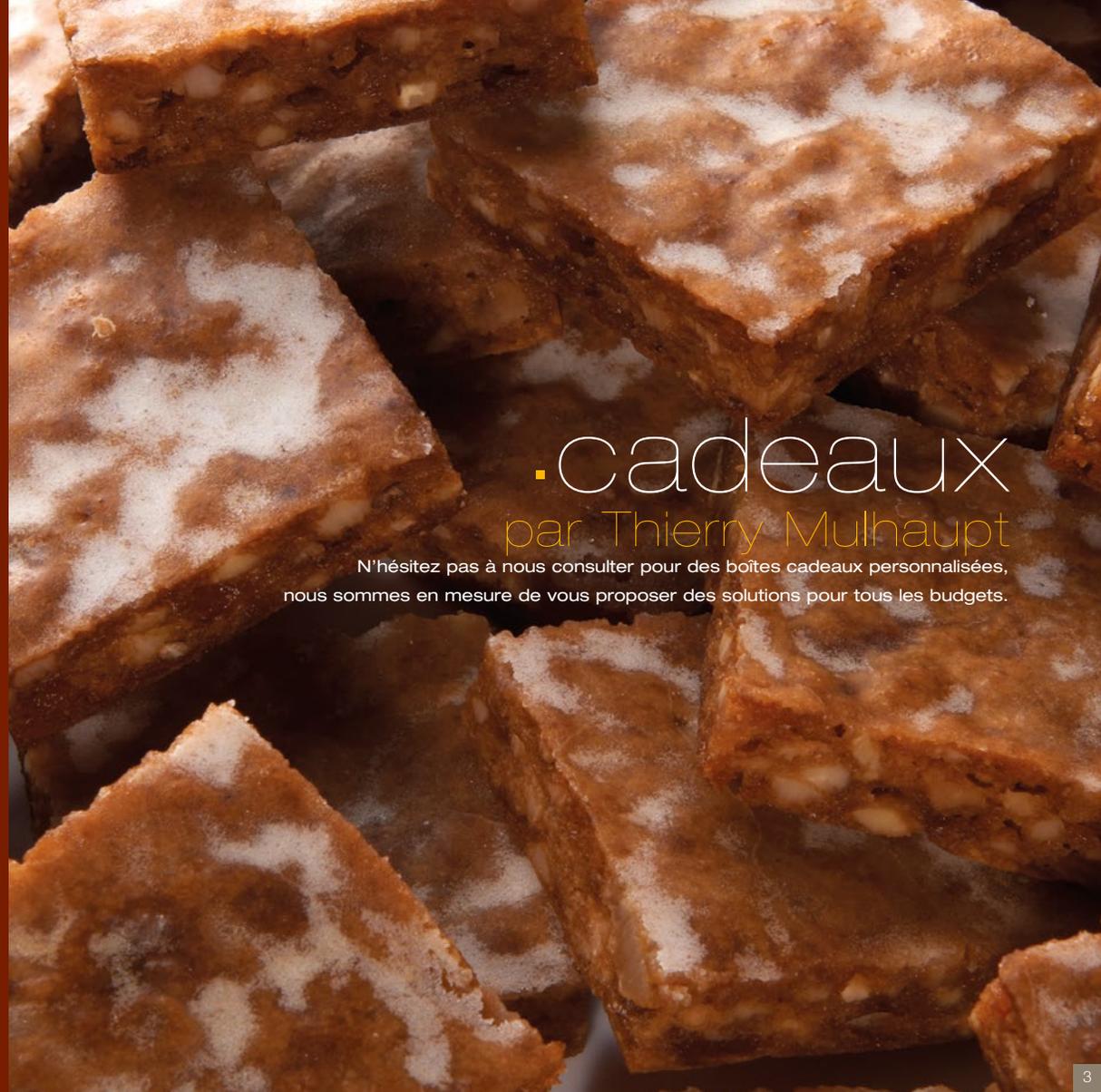
Nos apéritifs servent
d'introduction à votre
festin, tandis que nos
desserts, bûches ou glaces,
parachèvent avec élégance
vos repas. A l'heure des
cadeaux, le livre « Les tartes
folles », les chocolats ou
d'autres présents gourmands
sont là pour ravir les papilles
de vos proches.

La Maison Thierry Mulhaupt
a un seul mot d'ordre :
L'élégance et la passion du
goût.



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)



cadeaux
par Thierry Mulhaupt

N'hésitez pas à nous consulter pour des boîtes cadeaux personnalisées,
nous sommes en mesure de vous proposer des solutions pour tous les budgets.



Boîte chocolat prestige

- 25 chocolats 230g – 24,35€ TTC
- 34 chocolats 315g – 34,50€ TTC
- 50 chocolats 465g – 44,50€ TTC
- 75 chocolats 705g – 63,35€ TTC



■ Boîte kouglofs

Praliné feuilleté,
ganache framboise,
ganache au Gewurztraminer
et praliné à l'orange

18,55€ TTC les 150g

■ Boîte Prestige Etoiles de Noël

Boîte de 25 étoiles déclinées en
deux saveurs originales, ganache
aux épices, ganache à l'orange.

**Boîte de 25 pièces
24,35€ TTC les 215g**

■ Boîte truffes

Chocolat amer ou whisky

**Boîte de 16 pièces
19€ TTC les 175g**

**Boîte de 25 pièces
26,85€ TTC les 270g**



■ Petits fours pain d'épices fourrés et enrobés de chocolat

Framboise, orange, Gianduja noisette, praliné aux amandes...

15,35€ TTC les 250g



■ Leckerlis

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

9,65€ TTC les 200g



■ Berawecka Pain aux fruits

Pain moelleux délicatement épicé, composé de fruits confits, fruits séchés et de fruits secs grillés. Parfait en après dessert ou pour accompagner un foie gras.

10,75€ TTC les 220g
16,35€ TTC les 340g



■ Bredala, Bredele, Petits fours de Noël

La tradition Alsacienne par excellence ! Les Bredele pour agrémenter vos goûters et soirées de décembre.

13€ TTC les 250g en barquette

21,50€ TTC les 300g en Boîte en fer baguee avec un dessin de Guy Untereiner.



nouveauté

■ Pains d'épices

Pains d'épices pur miel décorés de belles images originales de Guy Untereiner.

5,50€ le pain d'épices de 100g environ



■ Lingot d'épices classique, orange cannelle.

10€ TTC le lingot de 300g



■ Confitures

A partir de 5,70€ TTC

Nous proposons une large gamme de plus de 40 sortes de confitures maison dont : poire à la vanille, fruit de la passion, figue, mirabelle à la vanille, cassis, quetsche à la cannelle etc.

Poids net 230g le pot.



■ Confiture de Noël

C'est une confiture réalisée avec un jus de pomme infusé aux épices, des fruits confits, fruits secs et fruits séchés. Idéal sur une tranche de kouglof grillé ou avec un foie gras.

7,60€ TTC le pot de 230g

■ Boîte marrons confits

Boîte de 12 marrons
300g environ
30,50€ TTC

Boîte de 20 marrons
500g environ
49€ TTC

Egalement disponible en sachet. Prix au 100g :
8,80€ TTC

Stollen

Pâte levée traditionnelle aux épices douces avec des fruits confits et garnie d'un cœur en pâte d'amandes. Très beau avec un thé, un vin chaud ou un beau Gewurztraminer.

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

Stollen 800g 24€

Demi-Stollen 395g 13€





Tarte "Esprit de Noël" 21€ pour 4 personnes. Fond de pâte sucrée, crème d'amande garnie de fruits moelleux et de fruits secs, gelée de vin chaud.



■ Le livre de Thierry Mulhaupt : Tartes folles

Formé à Paris chez Malitourne, Dalloyau et à la Tour d'Argent, Thierry Mulhaupt offre ici ses meilleures tartes folles, classiques réinventées ou créations extravagantes. Il y exprime son goût pour les couleurs et les saveurs. Passé par les Arts décoratifs et les Beaux-Arts, l'artisan-artiste pense ses desserts comme des œuvres d'art, pour le bonheur des gourmands et des esthètes.

Prix : 29€ TTC



Bons Cadeaux Gourmand

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».

■ Coffret
Tradition



- 1 bouteille Gewurztraminer Herrenweg 37,5cl
- 1 foie gras d'oie en conserve 180g
- 1 Berawecka 220g
- 1 boîte chocolat prestige 230g

93,80€ TTC

■ Coffret
Plaisir



- 1 bouteille de Champagne Jacquesson 75cl
- 1 foie gras de canard en conserve 180g
- 1 boîte de truffes au chocolat amer 175g

97,60€ TTC

■ Coffret
Chocolat



- 1 bouteille de Banyuls Grand Cru Baillaury 50cl
- 3 tablettes de chocolat 100g pure origine
- 1 boîte chocolat prestige 230g
- 1 confiture poire chocolat 230g

72,90€ TTC

■ Coffret
Noël
en Alsace



- 1 confiture de Noël 230g
- 1 demi-stollen de Noël de 400g
- 1 lingot d'épices orange cannelle 300g
- 1 sachet d'étoiles à la cannelle 200g
- 1 berawecka (pain aux fruits) 340g

67,95€ TTC



Tarte chocolat à la truffe d'hiver
Mélanosporum 58€ pour 4 personnes.
Fond de pâte sucrée, ganache corsée,
lamelles de truffe, craquelin noisette arrosé
d'huile à la truffe.



Commande 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)

Pâté en croûte alsacien

(à chauffer pour 4, 6 et 8 personnes)
7,25€ 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.



Miche Duo



Bretzelettes



Canapés



Mini pâtés en croûte



Cups saumon



Salés à chauffer

■ Pour l'Apéritif

nouveauté Kouglof garni d'une crème de Mascarpone au foie gras (18 toasts)	25,60€, à l'unité
Cups sablés au fromage et tartare de saumon	19,50€, le plateau de 16 pièces
Gougères aux escargots	17,50€, le plateau de 16 pièces
Bâtonnets salés feuilletés	9,15€, le sachet de 150g
Brioche saumon (40 toasts)	39,00€, à l'unité
Brioche crabe (40 toasts)	39,00€, à l'unité
Canapés	1,125€ l'unité, par plateau de 16, 24, 40 pièces
kouglof salé	14,90€, à l'unité
Mini pâtés en croûte	1,125€ l'unité, par plateau de 16, 24 et 40 pièces
Miche duo jambon Sérano et aubergines confites (40 toasts)	34,25€, à l'unité
Salés à chauffer	13,00€, le plateau de 16 pièces
Sablés salés	12,80€, les 220g
Sacristains olive et cacao	11,75€ la barquette de 200g
Bretzelettes	1,55€ l'unité, par plateau de 9, 12, 24 pièces



Bûche salée

Le Rayon Salé

Bûche salée (Fond de pâte sablée au citron, bavaroise au brocoli, saumon fumé et crème montée aux herbes. Belle entrée qui s'accompagne parfaitement d'un beau Champagne.)

Bûche 5 personnes 32€

Foie gras d'oie en conserve (en verrine de 180g)

36,25€

Foie gras de canard en conserve (en verrine de 180g)

29,90€

Pâté rond au foie gras de tradition Strasbourgeoise **nouveauté**

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 d'oie en gelée de Gewurztraminer Grand Cru.

67€ la pièce de 1100g pour 6 personnes
34€ la demi-pièce de 550g pour 3 personnes



▪ Macarons

Tout au long de l'année, nous vous proposons une gamme de macarons classiques et de saison en boîtes assorties.

Boîte de 12 pièces
15,60€ TTC les 170g

Boîte de 18 pièces
23,40€ TTC les 255g

Boîte Prestige de 20 pièces
30,50€ TTC les 280g



▪ Mignardises sucrées

Petits fours sucrés
(Mignardises)
1,125€ l'unité,
par plateau de
16, 28, 42 ou 60 pièces.



Bûche Avellana nouveauté

Bûche série limitée (114ex) Bûche 8 personnes : 61€

Le cacao Loma Sotavento 72%

Cultivé au cœur des Caraïbes sur l'île de Saint Domingue à Hispaniola, cette cuvée exceptionnelle de cacao est produite par la famille Rizek en très petite quantité. Le relief aiguë et les côtes battues par les ouragans offre un territoire riche pour la culture du cacao.

Nez de cacao très marqué, des nuances de fruits à chair blanche rehaussée de notes boisées. Attaque franche et goûteuse, belle amertume avec un final d'une élégante beauté.

La noisette française

Cultivée en Bourgogne et dans la région Centre, la pâte de noisette qui compose cette recette est également appelée fleur de noisette et est réalisée avec des amandons de noisettes torréfiées. Nez de noisette très grillée avec des notes subtiles de café.

La bûche

Dacquoise à la noisette recouverte d'un fin croustillant à la noisette, crémeux à la noisette et mousse au chocolat Loma Sotavento 72%. Et pour finir, un choux croustillant au praliné noisette.

▪ Les Bûches

Taille unique 5 personnes : 30€
(convient pour 4 à 6 personnes)



Ange nouveauté

Dacquoise à la vanille et Génoise imbibé à la framboise, crémeux à la vanille des Comores et bavaroise à la framboise.

Se déguste frais.

Noël nouveauté

Biscuit aux amandes, macaron aux épices de Noël agrémentée de fruits séchés moelleux. Toutes les saveurs de Noël dans une bûche.

Se déguste tempéré.

Jardin d'hiver nouveauté

Biscuit (Lorrain) et Génoise à la vanille de Tahiti, compotée de fraise à la rose et bavaroise à la vanille de Tahiti.

Se déguste frais.



Etoile 2014

Biscuit Brownie parsemé de framboises, mousse au chocolat Manjari et compotée de framboises.

Se déguste tempéré.

Rêve nouveauté

Biscuit moelleux exotique avec un soupçon de coco, crémeux passion, mousse à la mangue.

Se déguste frais.

Caprice

Biscuit moelleux au chocolat, crème brûlée à la vanille, mousse au chocolat amer. Peut s'accompagner d'un Rhum ou d'un Cognac.

Se déguste tempéré

▪ Les Bûches tradition

Praliné : Biscuit roulé au praliné, crème au beurre « légère » au praliné amande
Kirsch : Biscuit roulé arrosé de Kirsch d'Alsace, crème au beurre « légère » au Kirsch et quelques griottes semi-confites.

▪ Les Bûches Glacées

Taille unique 5 personnes : 31€
(convient pour 4 à 6 personnes).



Arc en ciel

Sorbet au citron, sorbet framboise, sorbet mangue et sorbet à la mûre sur un macaron aux amandes.



Tentation nouveauté

Macaron aux amandes, parfait au chocolat, glace à la vanille de Madagascar et caramel passion aux fruits secs.



Forêt Blanche

(pour 6 personnes)
Macaron aux amandes, sorbet à la crème fraîche et sorbet à la griotte.
Prix : 40€

▪ Autres Spécialités Glacées



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

Prix par personne : 8,50€



Corbeille de profiteroles

(pour 6, 8, 10, 12 personnes)
Corbeille en nougatine garnie de profiteroles à la glace de Noël et au sorbet framboise le tout nappé de sauce au chocolat.

Prix par personne : 6,75€



Père Noël nouveauté

(pour 8 personnes)
Macaron aux amandes, glace à la vanille et sorbet à la fraise.

Prix : 48,75€



La Boule de Noël

(pour 8 personnes)
Dessert glacé composé d'un sorbet à la mandarine, d'un parfait au chocolat et d'un macaron imbibé mandarine. L'accord de Noël par excellence.

Prix : 48,75€

La glace de Noël

Glace aux épices de Noël, parsemée de fruits secs et de fruits séchés. (En demi-litre uniquement).

Prix : 9,65€

Petite recommandation :

Pour que vous puissiez apprécier une glace dans les meilleures conditions, nous vous conseillons de la sortir du congélateur pour la mettre au réfrigérateur une heure avant de la déguster.



▪ Nouvel An

Pour le nouvel an, la plupart des entremets de notre gamme seront disponibles en calendriers pour 5 personnes (27,50€). Pour cette occasion exceptionnelle, nous vous proposons également un entremets de circonstance :

le 15

Lady Rose nouveauté

Taille unique 5 personnes 28,50€.
(à partir du 28 décembre)

Dacquoise et génoise à la rose, crémeux à la fraise Mara des bois, mousse au Champagne Duval Leroy Rosé Lady Rose. Se déguste frais.

Pour l'accompagnement, Champagne Lady Rose bien sûr (38€ la Bouteille).

Offre pack Lady Rose 2015 :

l'entremets et la bouteille de Champagne : 61€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



▪ Epiphanie Collection de galettes

à partir du 2 janvier

disponibles pour 4, 6 et 8 personnes à partir de 19€

Classique frangipane

Pâte feuilletée au beurre fin, frangipane.



Chocolat

Pâte feuilletée chocolat au beurre fin, frangipane au chocolat et framboises.

Pomme cannelle

Pâte feuilletée au beurre fin, frangipane à la cannelle et pommes légèrement poêlées au Calvados.

▪ Collection de fèves 2015



Série limitée, avis aux collectionneurs...

Des entremets de THIERRY MULHAUPT déclinés en fèves miniatures
(Arco Iris, guanaja Caramel, Élégance, Paris Brest, Beijo, tarte à l'orange).

Galettes folles 2015 (pour 4 personnes)

Elles seront folles comme les tartes et changeront chaque semaine du mois de janvier



Le premier weekend et sur commande :
Galette super folle à la truffe mélanosporum pour 4 personnes.
Pâte feuilletée au beurre fin, frangipane et lamelles de truffes.



Galettes Folles 2015

Du 2 au 6 janvier

Galette au citron de Menton

Pâte feuilletée au beurre fin, frangipane à la
noisette et compotée de citron de Menton.



Du 15 au 20 janvier

Galette Acadienne

Pâte feuilletée au beurre fin, frangipane à
la noisette, pépites de chocolat et sirop
d'érable.

Du 8 au 13 janvier

Galette fromage blanc à l'églantine

Pâte feuilletée au beurre fin, frangipane au
fromage blanc et compotée d'églantine.



Du 22 au 27 janvier

Galette Cœur de Fraise

Pâte feuilletée au beurre fin, frangipane à la
vanille et compotée de fraise à la rose.





THIERRY MULHAUPT
CHOCOLATIER PÂTISSIER

L'élégance et la passion du goût

Corinne et Thierry Mulhaupt ainsi que leurs collaborateurs
vous souhaitent d'agréables fêtes de fin d'année
et une excellente année 2015

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 01/11/14. Reproduction interdite.
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.



Relais Desserts