



MAISON MULOT

SAINT GERMAIN DES PRÉS



La Table de la Maison Mulot !



Chère Madame, Cher Monsieur,

Permettez-moi quelques mots en cette période de préparatifs de vos tables de fêtes. À l'honneur pour séduire vos papilles cette année : des coquilles Saint Jacques de Bretagne, un homard bleu grillé aux petits légumes frais mais également la bûche Saint-Germain Édition 2021, composée d'une mousse au chocolat Deltora, d'un coeur de crème brûlée et recouverte d'un drâpé en pâte d'amande cacao.

L'ensemble de ces produits sera cuisiné pour votre plaisir afin de vous offrir l'assurance de passer un réveillon d'exception.

Toute l'équipe de la Maison Mulot vous souhaite de merveilleuses fêtes gourmandes.

Sincèrement,

Fabien Rouillard

Les Apéritifs du Chef

Le Chef a concocté des assortiments cocktails pour une mise en bouche festive !

LE SAINT - GERMAIN

Plateau de canapés 16 pièces (4 mer, 6 terre, 6 végété) :

30,00€

- 1 Crevette
- 1 Tarama
- 2 Saumon fumé
- 1 Chorizo
- 1 Jambon de Paris
- 2 Jambon de Parme
- 2 Foie gras de canard
- 2 Tomate - Œuf
- 2 Fromage frais
- 2 Gruyère - noix



LE VICTOR HUGO

Plateau de navettes 12 pièces (7 mer, 3 terre, 2 végété) :

- 2 Tarama
- 2 Saumon fumé
- 3 Crabe
- 3 Foie gras de canard
- 2 Gruyère

22,00€



CHAMPAGNES

CRÉMANT D'ALSACE	19,00€
CHAMPAGNE CHARLES ANTOINE BRUT 75 CL	31,00€
CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT 75 CL	38,00€
CHAMPAGNE TAITTINGER ROSE 75CL	53,00€

Les Entrées

Entrées festives

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

- La tranche (environ 90g soit 190€ le kilo)	17,00€
En terrine de céramique blanche :	
- Taille 1 (120g)	25,00€
- Taille 2 (250g)	55,00€
- Taille 3 (500g)	100,00€

DEMI - LANGOUSTE ROSE DU CAP

Accompagnée de macédoine et de mayonnaise

prix selon arrivage



Demi langouste rose du Cap

SAUMON FUMÉ ÉLEVÉ EN ÉCOSSE (environ 60g)	la tranche	8,00€
SAUMON FUMÉ À L'ANETH (environ 50g)	la tranche	5,50€
TARAMA AUX ŒUFS DE CABILLAUD	le kilo	40,00€
TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ	le kilo	78,00€
TARAMA AU CITRON YUZU	le kilo	52,00€
BLINIS	la pièce	1,80€
PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF (volaille)	le kilo	70€
PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF (foie gras)	le kilo	76€

Entrées froides cuisinées

MÉDAILLON DE SAUMON FRAIS POCHÉ	la tranche	8,90€
TERRINE DE SAUMON ÉCREVISSE ET HERBES FRAÎCHES	la tranche	6,80€
SALADE PÉRIGOURDINE	par pers.	18,00€
<i>Légumes de saison, magret de canard et foie gras maison.</i>		
CHAUD FROID DE VOLAILLE AUX GIROLLES		16,00€



Médaille de saumon frais poché

Chaud froid de volaille aux girolles



Entrées chaudes cuisinées

COQUILLE SAINT - JACQUES DE BRETAGNE & GAMBAS	la pièce	24,00€
<i>Sauce américaine, artichauts, girolles.</i>		
COQUILLE SAINT - JACQUES DE BRETAGNE	la pièce	18,00€
<i>Sauce normande et fondue de poireaux.</i>		
COULIBIAC DE SAUMON ÉLEVÉ EN ÉCOSSE	par pers.	14,00€
<i>Saumon et farce en pâte briochée, sauce crustacés.</i>		
PÂTÉ EN CROÛTE AU VEAU DE L'AUBRAC	par pers.	8,90€
PÂTÉ LORRAIN DE MA GRAND-MÈRE	par pers.	7,00€
<i>Volaille, champignons, échine de porc et échalotte.</i>		
TARTE FINE FOIE GRAS POÊLÉ	la pièce	19,00€
<i>Petits légumes, pommes et figues</i>		



Tarte fine foie gras poêlé



Coquille Saint Jacques de Bretagne & Gambas

Les Plats de Fêtes

Côté Mer

Prix par personne.

DEMI - LANGOUSTE THERMIDOR FAÇON MULOT

Garnie de riz et petits légumes, sauce vin blanc, moutarde de Meaux

prix selon arrivage



Demi langouste façon Mulot



Millefeuille de Saint-Jacques

MILLEFEUILLE DE SAINT-JACQUES

24,00€

Sauce beurre blanc, petits légumes.

CASSOLETTE DE HOMARD BRETON

28,00€

Aux petits légumes, sauce Homardine

HOMARD BLEU GRILLÉ

Petits légumes frais

prix selon arrivage

FILET DE BAR & GAMBAS

Petits légumes, sauce champagne

28,00€



Homard bleu grillé



Filet de Bar & Gambas

Côté Terre

Prix par personne.

POULARDE DU GERS AUX MARRONS

26,00€

Poêlée de champignons

NOISETTE D'AGNEAU RÔTIE PERSILLÉE

25,50€

Pommes dauphines aux cèpes



Poularde du Gers aux marrons

BOUDIN BLANC TRUFFÉ

19,00€

Poêlé aux pommes

BOUDIN BLANC

14,00€

Poêlé aux pommes

FILET DE BOEUF CHAROLAIS FAÇON ROSSINI

38,00€

(foie gras & truffe)

Pommes dauphines aux cèpes, jus truffé



Filet de boeuf charolais façon Rossini

Les Bûches

Chaque année, la Maison Mulot vous propose une sélection de bûches de Noël disponibles en plusieurs tailles (4, 6 et 8 personnes).

La bûche Saint-Germain Édition 2021

Pour cette édition 2021 de la bûche Saint-Germain, c'est un ingrédient phare, le chocolat, qui insuffle l'inspiration à Fabien Rouillard.



8 - 10 parts 90€

Une proposition de voyage pour votre palais grâce à la puissance aromatique équilibrée que délivrent les fèves de cacao Deltora : un chocolat de type Trinitario, issu d'une production écoresponsable au Panama. Un biscuit moelleux, libre de gluten, révèle au cœur de cette bûche, l'onctuosité d'une crème brûlée finement travaillée. Enrobée d'une délicate mousse au chocolat Deltora, l'équilibre se forme et une explosion en bouche se produit. Une fine couche drapée de pâte d'amande cacao pour recouvrir cette bûche exaltera vos sens et ravira vos papilles grâce à cet univers de goûts intenses et de textures mêlées.

BÛCHE LIBRE DE GLUTEN

Biscuit moelleux libre de gluten et légèrement beurré, cœur de crème brûlée onctueuse, enrobage d'une délicate mousse au chocolat Deltora, drapé en pâte d'amande cacao.

Les bûches " Signatures "

PANAMA

par pers

7,80€

Sur un biscuit moelleux, une onctueuse mousse au chocolat noir et un coeur crémeux.

Accompagnée d'une crème anglaise.



ALLIANCE

Délicat duo d'une mousse au fruit de la passion et mousse framboise, incrustée d'un crémeux vanille.

Accompagnée d'un coulis de fruits rouges.

par pers.

8,20€

ARDÉCHOIS

Une mousse aux marrons incrustées d'éclats de marrons glacés sur un biscuit au chocolat délicatement parfumé au whisky.

Accompagnée d'une crème anglaise.

par pers.

7,80€



Bûches Grande Tradition

par pers 7,80€

CAFÉ

Fine roulade de génoise au café, crème légère au beurre parfumée au café.



PRALINÉ

Fine roulade de génoise aux noisettes caramélisées, crème légère au beurre parfumée au praliné.

GRAND MARNIER

Fine roulade de génoise au Grand Marnier, crème légère au beurre parfumée au Grand Marnier.



Le Vacherin

CLASSIQUE (Format 6 pers)

46,80€

Glace vanille de Tahiti, glace noisette de Piémont, nougat de Soveria, meringue, chantilly



L'entremets du Nouvel An

LA BOULE DE NEIGE (Format 4, 6 ou 8 pers)

individuel
par pers

5,50€
7,80€

Bavaroise vanille agrémentée de fruits frais sur un biscuit imbibé à la poire. Recouverte d'une meringue à l'italienne. Accompagnée d'un coulis de fruits rouges.



Les petits fours sucrés

PLATEAUX DE 20 PETITS FOURS

29,00€

PLATEAUX DE 40 PETITS FOURS

58,00€



Composé des pièces suivantes :
CAROLINE CAFE & CHOCOLAT
CARRE FRAMBOISE/MANGUE
CHOU GRAND MARNIER & KIRSCH
OPERA
SALAMBO RHUM
TARTELETTES
MILLEFEUILLE

Sélection Petit - Déjeuner

PAIN D'ÉPICES		8€
KOUGLOF	à partir de	6,00€
<i>(Taille 1 à 5)</i>		
VIENNOISE FEUILLETÉE		8,00€
PAIN BRIOCHÉ	la part	1,50€
BRIOCHE AU SUCRE	petite	3,00€
	grande	4,80€

CAKES TRADITIONNELS 18€

Agrumes

Fruits confits

Praliné

Marbré chocolat-vanille

Chocolat



Les Galettes

À partir du 1er Janvier, vous pourrez déguster nos Galettes des Rois et découvrir nos 6 fèves traditionnelles porcelaine réalisées par la Maison Clamecy.
Nos Galettes des Rois sont disponibles en formats 4, 6, 8, 10 et 12 personnes.
Pour des tailles plus importantes, nous consulter.



Un choix gourmand parmi notre sélection de 5 Galettes des Rois :

AMANDE FEUILLETÉE CLASSIQUE

ROYALE MELCHIOR, *au cœur amande pistache incrusté de fruits secs torréfiés.*

SIMPLEMENT CHOCOLAT

AMOUR DE GALETTE, *aux fruits des bois, pistaches et éclats de pralines roses.*

FEUILLETÉE CROUSTILLANTE, *sans garniture.*



MAISON MULOT

SAINT GERMAIN DES PRÉS

En complément, nous avons le plaisir de vous proposer nos entremets classiques et de la saison automne-hiver dans le catalogue 2021.

Toute l'équipe de la Maison Mulot
vous souhaite de Joyeuses fêtes !



MAISON MULOT depuis 1975
76, rue de Seine - 75 006 Paris
01 43 26 85 94
commandes@maison-mulot.com
www.maison-mulot.com

Entreprise artisanale, la Maison Mulot ne peut assurer que le rendu final des produits correspondent exactement aux visuels présents dans le catalogue.