



MAISON MULO
SAINT GERMAIN DES PRÈS



COLLECTION FÊTES
2024



LES APÉRITIFS DU CHEF



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

Le Saint Sulpice

20 €

Plateau de 16 fours salés

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 2 Palmiers Roquefort | 2 Pizzas |
| 2 Feuilletés courgette | 2 Croques |
| 2 Quichettes Lorraines | 2 Feuilletés saucisse |
| 2 Allumettes au comté | |
| 2 Quichettes au poireau | |



Le Victor Hugo

30 €

Plateau de navettes 12 pièces

- 3 Crabe
- 2 Tarama
- 2 Saumon fumé
- 3 Foie gras de canard
- 2 Comté et crème de noix

Le Saint Cymermain

40 €

Plateau de canapés 16 pièces

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



Le Luxembourg

50 €

Plateau de canapés 12 pièces

- 3 Homard feuille d'or
- 3 Saint-Jacques marinée
crème de wasabi
- 3 Canard fumé
crème de noix, kumquat confit
- 3 Végétarien
(brunoise de légumes racines du moment,
lamelles de truffe)

Les pâtés en croûte... À savourer froid

VOLAILLE & VEAU

poitrine de veau, filet de poulet fermier, foie de volaille, champignons, poireaux et moutarde de Meaux

la tranche (≈ 150g) 13,65€
le kilo 88,00€

FOIE GRAS & VOLAILLE JAUNE

filet de poulet, foie de volaille, foie gras, porc et champignons

la tranche (≈ 150g) 14,58€
le kilo 94,00€

Les pâtés en croûte... À savourer chaud

PÂTÉ LORRAIN

chair à saucisse, foie de volaille, champignon et herbes fraîches

par pers. 8,20€

VEAU DE L'AUBRAC

chair à saucisse et veau enveloppés d'une pâte à brioche

par pers. 9,00€

Les Taramas

TARAMA AUX ŒUFS DE CABILLAUD

le kilo 40,00€

TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ

le kilo 62,00€

TARAMA A L'ANETH

le kilo 47,00€

BLINI

la pièce 1,50€



LES ENTRÉES DE SAISON



Les incontournables de la Maison

Foie gras de Canard Maison

Mise en marinade avec un assortiment d'épices puis assaisonné de Sauternes

LA TRANCHE 19,90€

(environ 90g soit 220€ le kilo)

EN TERRINE DE CÉRAMIQUE BLANCHE

Taille 1 : 120g 31,00€

Taille 2 : 250g 63,50€

Taille 3 : 500g 122,00€



Saumon Fumé

Élevé en Ecosse, vendu à la tranche

TRADITIONNEL 9,30€

(environ 60g, soit 155€ le kilo)

À L'ANETH 5,5€

(environ 50g, soit 110€ le kilo)

GRAVLAX 16,70€

chutney de pomme et ananas

(environ 120g soit 139,17€ le kilo)

L'art de la Tradition

Création 2024



VERRINE DE CRÉMEUX DE TOURTEAU

avocat et œufs de truite ✨ Sur commande

la pièce 14,50€

MÉDAILLON DE SAUMON FRAIS POCHÉ

la pièce 9,50€

TERRINE DE SAUMON, ÉCREVISSE, HERBES FRAÎCHES

la pièce 8,20€

DEMI - LANGOUSTE ROSE DU CAP

prix selon arrivage

accompagnée de macédoine et de mayonnaise



Le régal du Chef

Création 2024



FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU À L'ORANGE

Sur commande

la pièce 15,50€

VOL-AU-VENT GAMBAS & SAINT - JACQUES

la pièce 18,00€

crème à l'orange et aneth, champignons, poireaux

SOUPE DE NOËL AU BUTTERNUT ET PANAIS

par pers 8,00€

muscade, éclats de châtaignes, chantilly truffée

CASSOLETTE DE DEMI-HOMARD

la pièce 29,90€

sauce Nantua, légumes de saison

COQUILLE SAINT - JACQUES DE BRETAGNE & GAMBAS

la pièce 26,50€

sauce américaine, artichauts, girolles

COULIBIAC DE SAUMON ÉLEVÉ EN ÉCOSSE

par pers 13,00€

saumon et farce en pâte briochée, sauce crustacés



LES PLATS DU CHEF



Côté Terre

Création 2024	QUASI DE VEAU AUX GIROLLES ✨ <i>sauce madère</i>	Sur commande 22,50€
	POULARDE DU GERS AUX MARRONS ✨ <i>poêlée de champignons, légumes de saison</i>	29,50€
	BOUDIN BLANC TRUFFÉ <i>sauce Porto, Poêlé aux pommes</i>	22,40€
	FILET DE BŒUF CHAROLAIS FAÇON ROSSINI (foie gras & truffe) <i>pommes dauphines aux cèpes, jus truffé</i> ✨	34,00€ Sur commande

Côté Mer

Création 2024	TRONÇON DE TURBOT AUX ÉPINARDS FRAIS ✨ <i>pointes d'asperges, fricassée de cèpes, sauce champagne</i>	Sur commande 26,90€
	NAGE DE GAMBAS ET SAINT-JACQUES <i>crème de Riesling, légumes du moment, clémentines</i>	38,00€
	HOMARD BLEU GRILLÉ <i>petits légumes frais</i>	60,00€

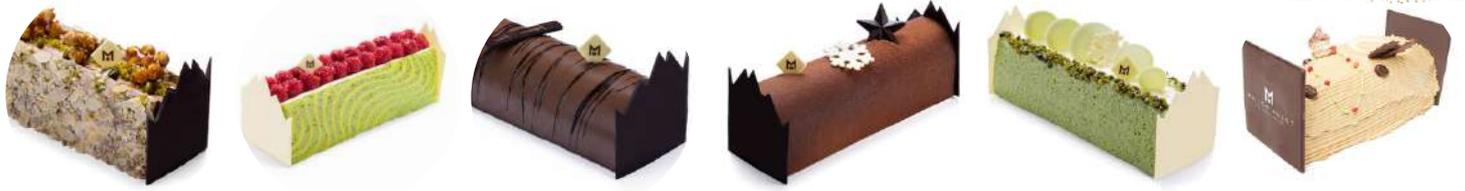
Les garnitures

Prix par personne, environ 250g

RISOTTO À LA TRUFFE	10,00€
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FORESTIÈRE	10,50€
FRICASSÉE DE LÉGUMES RACINES DU MOMENT	10,50€
MOUSSELINE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE	18,75€



NOS BUCHES



Les bûches "Signatures"

ALLIANCE

Délicat duo d'une mousse au fruit de la passion et mousse framboise, insert de crémeux vanille. Accompagnée d'un coulis de fruits rouges

ARDÉCHOIS

Mousse aux marrons aux éclats de marrons glacés sur un biscuit au chocolat délicatement parfumé au whisky. Accompagnée d'une crème anglaise

CÔME

Mousse légère citron vert, gelée de citron vert, crème brûlée de pistache d'Iran

CÔTE D'IVOIRE

Sur un biscuit chocolat-amande, une onctueuse mousse au chocolat au lait et mousse au chocolat noir et recouvertes de chocolat au lait

MAGIE NOIRE

Sur un biscuit chocolat-amande, délicate mousse chocolat-noisette, noisettes caramélisées, biscuit moelleux aux fruits secs

Les bûches "Grande Tradition"

PRALINÉ

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

CAFÉ

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

GRAND MARNIER

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

4 pers : 28,00€

6 pers : 42,00€

8 pers : 56,00€

La Saint Germain Vanille Étoilée

Un peu de douceur pour ravir les petits comme les grands : une délicieuse génoise vanille bourbon et une onctueuse mousse au chocolat de Samana 62%, délicatement déposées sur un sablé pur beurre

Pour 8 personnes, dans son écrin Maison Mulot
64,00€



LES PLAISIRS SUCRÉS

Les douceurs

PLATEAU DE 10 PETITS FOURS
PLATEAU DE 20 PETITS FOURS

16,00€

32,00€

Composé des pièces suivantes :

Opéra	Tartelette citron
Chou café	Tartelette framboise
Chou chocolat	Financier crème pistache
Chou vanille	



Les entremets du Nouvel An

LA BOULE DE NEIGE, L'ICONIQUE (4/6 pers)

48,00€

Génoise imbibée au jus de fruits exotiques, crème vanillée et fruits frais : mangue, fruit de la passion, coco. Sans alcool

OMELETTE NORVÉGIENNE (4/6 pers) ✨ ✨ Sur commande 48,00€

Glace vanille de Tahiti, glace noisette du Piémont, crème de marron surmontée d'une meringue à l'italienne

VACHERIN VANILLE NOISETTES (6pers) ✨ ✨ Sur commande 48,00€

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

VACHERIN FRUITÉ (6 pers) ✨ ✨ Sur commande 48,00€

Sorbet citron bio Corse, sorbet mangue, sorbet framboise, meringue



Le petit déjeuner de Noël

PAIN D'ÉPICES - 11,00€ la pièce

Idéal pour accompagner du foie gras

PAIN BRIOCHÉ - 1,90€ la part

de 3 à 8 parts pour petit déjeuner gourmand

CAKE TRADITIONNEL - 20,50€ la pièce

Agrumes, Chocolat noir ou Tradition fruits confits

BRIOCHE DES FÊTES - 29,90€ la pièce

Pâte à brioche, fruits confits macérés au rhum (orange, citron, cédrat)

KOUGLOF - 29,00€ (4/6 pers)

Le traditionnel et emblématique Kouglof de la Maison Mulot. Cette pâtisserie d'origine alsacienne, est fabriquée à partir d'une gourmande brioche, garnie de raisins secs et imbibée de sirop d'amande maison.



INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT PASSER MA COMMANDE POUR LES FÊTES ?

Comme à l'accoutumée, nous mettons tout en place pour que rien ne vous manque. Pour vos commandes pour les réveillons du 24 & 31 décembre, seuls les produits en "édition limitée", portant le symbole ✨ nécessitent de passer une commande.

Nous vous conseillons de passer commande par téléphone au **01 43 26 85 94** et par mail à commandes@maison-mulot.com, pour vous éviter les ruptures de ces références.

Retrouvez le reste de la gamme de Noël directement en magasin.

RÉCUPÉRER SA COMMANDE EN AVANCE ?

C'est possible ! Nous vous proposons de récupérer votre commande la veille, les 23 et 30 décembre, pour un gain de temps. La gamme complète de Noël sera également disponible en grande quantité dès ces dates en boutique.

OÙ RETIRER MA COMMANDE OU PASSER COMMANDE LE JOUR J ?

Pour une meilleure fluidité en boutique, 2 accès de vente vous seront entièrement dédiés :

1 Toute la gamme : 76 rue de Seine, notre entrée principale

2 Bûche & Retrait Express : 2 rue Lobineau
**uniquement pour les bûches et retraits des commandes*

UNE QUESTION ?

Contactez nous au **01 43 26 85 94**, une équipe entièrement dédiée se fera le plaisir de répondre à toutes vos interrogations.

Toute l'équipe sera heureuse de vous accueillir 7j/7, du 9 au 31 décembre.
Petite pause pour les équipes le 25 décembre et 1er janvier ✨





NOUS RETROUVER

Pour compléter notre offre des fêtes, certains desserts de notre collection de la saison automne-hiver seront disponibles.

Toute l'équipe sera heureuse de vous accueillir 7/7 du 9 au 31 décembre.
Petite pause le 25 décembre et le 1er janvier.



Click & Collect en magasin



Service client
7/7J de 9h à 17h



Livraison à domicile par coursier



Restez informé.e.s de toutes
nos actualités en vous
abonnant à notre newsletter



Besoin d'aide ?
Une équipe commerciale
experte pour vous conseiller



MAISON MULOT
SAINT GERMAIN DES PRÉS

Maison Mulot - Saint Germain des Prés
76, rue de Seine 75 006 Paris



01 43 26 85 94
www.maison-mulot.com



CAFÉ MULOT
PLACE DES VOSGES

Café Mulot - Place des Vosges
6, place des Vosges 75 004 Paris



01 82 83 03 80
www.cafe-mulot.com

*Entreprise artisanale, la Maison Mulot met tout en œuvre pour fabriquer ses produits selon les photos réalisées.
Il se peut néanmoins que certaines variations puissent avoir lieu selon la disponibilité des produits de saison notamment.*