



COLLECTION FÊTES
2025

LES APÉRITIFS DU CHEF



*Le Chef vous propose une sélection festive de pièces cocktails,
minimum de 4 pièces identiques*

Les Canapés

	la pièce
Jambon de Paris Comté & noix Fromage frais Tomate & Oeuf	2,00€
Jambon de Parme Crevette Saumon fumé	2,50€
Foie gras	3,60€



Les Navettes

	la pièce
Jambon de Paris Jambon de Parme Cocktail de crabe Saumon fumé Tarama Fromage frais	2,20€
Foie gras	3,60€

Les Fours Salés

	la pièce
Allumette au comté Croque Feuilleté courgette Feuilleté saucisse Palmier Roquefort Quichette Lorraine Quichette poireau	1,20€



Les Pains Surprises

Une garniture au choix	la pièce
Jambon de Parme Jambon de Paris Tarama Saumon fumé Fromage frais	72€

Nos Plateaux assortis

PLATEAU DE CANAPÉS
20 pièces

40€

PLATEAU DE NAVETTES
15 pièces

30€

PLATEAU DE FOURS SALES
16 pièces

20€



Les Taramas & Gambas

GAMBAS À L'ANETH	portion 100g 7,80€
GAMBAS AU CURRY	7,80€
TARAMA AUX ŒUFS DE CABILLAUD	4,00€
MINI BLINI	la pièce 1,00€
BLINI	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 au 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 Écosse, vendu à la tranche
TRADITIONNEL 9,30€
(environ 60g, soit 155€ le kilo)

Demi-Langouste

ROSE DU CAP 60,00€
Accompagnée de macédoine & mayonnaise



Nos terrines festives

MÉDAILLON DE SAUMON FRAIS POCHÉ	la pièce	9,50€
TERRINE DE SAUMON, écrevisse & herbes fraîches	la pièce	8,20€
TERRINE DE PIQUILLOS, fromage de chèvre & poivrons	la pièce	7,50€
TERRINE DE TOMATES	la pièce	7,50€



Les Pâtés en croûtes signatures du Chef



VOLAILLE & VEAU	la tranche (≈ 155g)	13,65€
poitrine de veau, filet de poulet fermier, foie de volaille, champignons, poireaux et moutarde de Meaux	le kilo	88,00€
FOIE GRAS & VOLAILLE JAUNE	la tranche (≈ 155g)	14,58€
filet de poulet, foie de volaille, foie gras, porc et champignons	le kilo	94,00€

Inspirations chaudes du réveillon

COQUILLE SAINT-JACQUES DE BRETAGNE	la pièce	15,00€
sauce normande à la fondue de poireau et quenelles de brochet		
COULIBIAC DE SAUMON ÉLEVÉ EN ÉCOSSE	la part	13,00€
saumon et farce en pâte briochée, sauce crustacés		
PÂTÉ LORRAIN	par pers.	8,20€
chair à saucisse, foie de volaille, champignons et herbes fraîches		



LES PLATS DU CHEF



Côté Terre

POULARDE DU GERS AUX MARRONS

poêlée de champignons, légumes de saison

par pers. 29,50€

BOUDIN BLANC AU PORTO

sauce Porto, poêlée aux pommes et purée maison

par pers. 18,50€

BOUDIN BLANC TRUFFÉ

sauce Porto, poêlée aux pommes et purée maison

par pers. 25,00€

Côté Mer

RISOTTO DE SAINT-JACQUES

parmesan et copeaux de truffe

par pers. 26,90€

MÉDAILLON DE LOTTE

petits légumes et sauce safranée

par pers. 28,50€



Les garnitures

Prix par personne, environ 250g

RISOTTO À LA TRUFFE

10,00€

PURÉE DE PATATE DOUCE

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 Bûches

Création
2025

SAINT-GERMAIN

Une alliance subtile de vanille de Tahiti et de chocolat Guayaquil, déposée sur un biscuit cacao et voilée d'un gianduja praliné



8 personnes dans son écrin
Maison Mulot : 59,00€

CÔTE D'IVOIRE

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

CÔME

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



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 et éclats de marrons glacés sur un biscuit au chocolat délicatement parfumé au whisky, accompagnée d'une crème anglaise



GRAND MARNIER

Délicate génoise imbibée, garnie d'une crème au beurre légère subtilement parfumée au Grand Marnier

CAFÉ

Crème au beurre légère parfumée au café dans une délicate génoise imbibée

PRALINÉ

Délicate génoise aux noisettes caramélisées, crème au beurre au praliné

4 pers : 28,00€

6 pers : 42,00€

8 pers : 56,00€

Mignardises des Fêtes

LES FOURS SUCRÉS*

1,40€

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



LES MACARONS*

2,50€

Café
Chocolat
Pistache
Caramel au beurre salé
Citron
Framboise
Vanille

*Minimum de 5 pièces identiques

LES SUGGESTIONS DU CHEF



Nos pains

	la pièce
PAIN DE CAMPAGNE AU LEVAIN, idéal pour tout votre repas	≈ 400g 4,45€
PAIN AUX CÉRÉALES, plats & fromages	≈ 310g 4,45€
PAIN D'ÉPEAUTRE, terrines & plats	≈ 400g 5,75€
PAIN D'ÉPICES, foie gras	≈ 250g 11,00€
PAIN FIGUES & NOIX, foie gras & fromages	≈ 310g 5,00€
PAIN DE MIE, foie gras & saumon fumé	≈ 300g 3,65€
PAIN AU SARRASIN, fruits de mer & saumon fumé	≈ 500g 6,25€
PAIN DE SEIGLE, fruits de mer & saumon fumé	≈ 250g 3,65€



Accompagnements

	la pièce
CRÈME FRAÎCHE CITRONNÉE & ANETH, pour votre saumon fumé	portion de 100g 4,00€
MAYONNAISE, pour vos fruits de mer	portion de 100g 3,00€
CONFITURE DE FIGES - ALAIN MILLIAT, pour votre foie gras	pot de 300g 8,00€
COULIS FRUITS ROUGES OU VANILLE, pour vos bûches	pot de 150g 3,80€

La cave des Fêtes

	75cl
ROUGE - PINOT NOIR - IGP Pays d'Oc - Orchys <i>Juteux et soyeux, très fruité, cerise, baies rouges</i>	20,00€
BLANC - CHARDONNAY - IGP Pays d'Oc - Laroche la Chevalière Bio <i>Tendre et frais, légèrement beurré, avec des notes de chèvrefeuille et de fruits blancs</i>	20,00€
ROSÉ - CÔTES DE PROVENCE - AOC - La Source Gabriel <i>Avec du volume, de la rondeur, des arômes de pêche et de fruits blancs</i>	20,00€
CHAMPAGNE - TAITTINGER <i>Allie fraîcheur et élégance, avec des notes fruitées et florales</i>	59,00€



Les Plaisirs à Offrir

Les Chocolats

ÉCRIN - 110g	16,30€
ÉCRIN - 210g	29,50€
MENDIANT - 100g	13,00€

Les Marrons Glacés

SACHET - 2 pièces	7,00€
ÉCRIN - 6 pièces	21,00€
ÉCRIN - 15 pièces	54,00€



Les Calissons

SACHET - 10 pièces	9,00€
RÉGLETTE - 26 pièces	22,90€

Les Guimauves

SACHET - 6 pièces	5,50€
RÉGLETTE - 10 pièces	11,50€

Les Pâtes de fruits

SACHET - 6 pièces	8,00€
RÉGLETTE - 15 pièces	20,00€



LE REVEILLON ARRIVE...

Pour la Saint Sylvestre,
retrouvez nos pâtisseries signatures

LA BOULE DE NEIGE (4/6 pers) la pièce 48,00€

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

L'AMARYLLIS (4, 6 ou 8 pers) par pers. 8,00€

Deux biscuits macarons parsemés de fruits secs et nougat, garnis de crème vanille et de framboises fraîches

SAINT - HONORÉ (4, 6 ou 8 pers) par pers. 8,50€

Pâte feuilletée, choux garnis d'une délicate et onctueuse crème pâtissière, finition chantilly

ARDÉCHOIS (4, 6 ou 8 pers) par pers. 8,00€

Mousse aux marrons délicatement parfumée au whisky, éclats de marrons glacés sur un biscuit chocolat moelleux

MAGIE NOIRE (4, 6 ou 8 pers) par pers. 8,00€

Biscuit chocolat-amande, mousse chocolat-noisette, noisettes caramélisées, biscuit aux fruits secs



...L'ÉPIPHANIE AUSSI

A partir du 2 janvier, découvrez
notre gamme de galettes en magasin

Signature 2025 - La Melchior

Sous sa pâte feuilletée dorée et croustillante se cache l'alliance parfaite d'une crème d'amande et d'une crème à la pistache, parsemées de fruits secs torréfiés.

Une création raffinée, généreuse et lumineuse, où la tradition se mêle à la gourmandise pour célébrer l'Épiphanie avec éclat.



MAISON MULOT
SAINT GERMAIN DES PRÈS



01 43 26 85 77



www.maison-mulot.com



commandes@maison-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.*

INFORMATIONS PRATIQUES

COMMENT PASSER VOTRE COMMANDE POUR LES FÊTES ?

Les commandes s'effectuent **uniquement** par mail à commandes@maison-mulot.com et par téléphone au 01 43 26 85 77 / 06 89 17 71 65.

N'hésitez pas à laisser un message et nous vous rappellerons dans la journée.

Pour le réveillon de Noël, la prise de commande* s'effectue entre le 1er et le 22 décembre avant midi. (Sous réserve de place disponible).

*les pâtisseries individuelles ne sont pas prises en commande le 24 décembre

RÉCUPÉRER SA COMMANDE EN AVANCE ?

C'est possible ! Pour vous éviter le stress d'une journée bien chargée, nous vous proposons de récupérer votre commande le 23 pour Noël et le 30 décembre pour le réveillon.

OÙ RÉCUPÉRER SA COMMANDE LE 24 ET LE 31 ?

Le retrait de votre commande s'effectue derrière le magasin sur la place de l'Auditorium Saint-Germain au 4 rue Lobineau.

VOUS NE SOUHAITEZ PAS PASSER COMMANDE ?

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 Express : choisissez vos bûches, réglez en carte à l'extérieur et nous vous le remettons en mains propres

UNE QUESTION ?

Une équipe entièrement dédiée se fera le plaisir de répondre à toutes vos interrogations par mail à commandes@maison-mulot.com et par téléphone au 01 43 26 85 77 / 06 89 17 71 65.



MAISON MULOT
SAINT GERMAIN DES PRÈS

76, rue de Seine 75 006 Paris

01 43 26 85 77

Toute l'équipe sera heureuse de vous accueillir
tous les jours de la semaine de 7h à 20h.
Petite pause pour les équipes
le 25 décembre et 1er janvier.

*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 notamment selon la disponibilité des produits de saison.*