



CAFÉ MULO T

PLACE DES VOSGES

CATALOGUE  
ÉVÈNEMENTIEL

2022



## Le Café Mulot

---

Véritable institution rive gauche depuis 1975, notre Chef Fabien Rouillard décide en 2021 de traverser la Seine pour installer la Maison Mulot dans une nouvelle adresse parisienne, un écrin paisible au sein de l'historique Place des Vosges.



Au programme, une carte salée et sucrée qui s'appuie sur le savoir-faire artisanal de la Maison Mulot.

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

*Entrée libre au sein de la Maison de Victor Hugo.*



Ce café-restaurant est la réalisation d'une envie personnelle : créer la possibilité d'un lieu d'échanges et de rencontres, accessible à tous et tourné vers le client. Le Café Mulot a été pensé et réalisé par Fabien Rouillard comme le lieu d'expression de sa cuisine, de son goût pour l'élégance et la discrétion. Il est surtout la parfaite expression à la fois de son profond enracinement dans la simplicité et l'authenticité, et aussi de son ouverture totale à la création, à la mode, à l'art.

## ...accueilli par la Maison de Victor Hugo

Aujourd'hui place des Vosges, l'appartement occupé par Victor Hugo de 1832 à 1848, alors place royale, retrace toute la vie de l'écrivain à travers les trois grandes périodes qu'il a lui-même énoncées dans Actes et Paroles : avant l'exil, pendant l'exil, depuis l'exil. Fondé par Paul Meurice en 1902, qui fait don de ses collections à la Ville de Paris, la Maison de Victor Hugo possède un fonds important de dessins, peintures, photographies et sculptures.

Le premier étage est réservé aux expositions temporaires qui permettent de regarder Victor Hugo autrement, avec la modernité dont il reste une figure de référence.

À l'occasion de vos événements, des visites de l'appartement de Victor Hugo et des expositions peuvent être organisées.



## L'AGENDA DES RENDEZ-VOUS

Les Rendez-Vous du Café Mulot, ce sont des moments de sérénité et de partage auxquels vous êtes conviés !

Il y en a pour tous les goûts : goûter autour d'une oeuvre de Victor Hugo, présentée par Mr Gérard Audinet, directeur des Maisons de Victor Hugo, balade street art avec "Voulez-vous Paris avec moi?" suivie d'un goûter au Café ou bien encore, dimanche en musique pour un déjeuner du week-end au Café Mulot, c'est une vraie parenthèse, un moment suspendu qui apaise les corps et adoucit les moeurs... !



Ces évènements ont lieu chaque mois au Café Mulot, vous pouvez retrouver l'agenda de nos rendez-vous en scannant le QR code :



# DIMANCHE EN MUSIQUE



Au coeur de la place des Vosges dans le Marais, un musicien prend place dans le jardin romantique du Café Mulot pour jouer en solo Violoncelle, harpe, ou autre instrument à la douce mélodie... rendez-vous un dimanche après-midi par mois !



## À TABLE AVEC HUGO !

Une fois par mois, le Café Mulot propose un goûter autour d'une oeuvre de Victor Hugo, présentée par Mr Gérard Audinet, directeur des Maisons de Victor Hugo.

Vous dégusterez votre pâtisserie et votre boisson chaude, pendant que le conservateur général du Patrimoine vous fera (re)découvrir une oeuvre de Victor Hugo : le contexte et les secrets de sa création, son sens dans le parcours de l'artiste, et les différentes interprétations de l'oeuvre.

## BALADE STREET ART & GOÛTER

LES TRÉSORS CACHÉS AUTOUR DE LA PLACE DES VOSGES  
AVEC « VOULEZ-VOUS PARIS AVEC MOI ? »

L'art est aussi dans la rue ! Avec Camille, vous découvrirez les trésors cachés du Marais : premier graffiti de l'histoire de Paris, portrait insolite de Victor Hugo, chasse aux Space Invaders (les fameuses mosaïques du street-artiste français Invader qui envahit nos rues depuis les années 90)... De quoi découvrir ou redécouvrir que le beau et l'inattendu nous attendent à chaque coin de rue. De retour au Café Mulot, les gourmands retrouveront de l'énergie avec une pâtisserie et une boisson chaude.



Tous ces événements peuvent également être organisés et adaptés dans le cadre d'une réception privatisée prévue au Café Mulot !



## RÉSERVATIONS DE GROUPE & PRIVATISATIONS

*LES RÉCEPTIONS AU CAFÉ MULOT, DES POSSIBILITÉS  
D'ÉVÉNEMENTS SUR-MESURE DÉCLINÉES À L'INFINI !*

- PETIT DÉJEUNER
- RENDEZ-VOUS
- DÉJEUNER PROFESSIONNEL
- TEAM BUILDING
- PETIT DÉJEUNER, COCKTAIL  
OU DÎNER PRIVÉ
- GOÛTER D'ANNIVERSAIRE
- RÉUNION FAMILIALE

### PERSONNALISATION DE VOTRE ÉVÈNEMENT

- CHOIX DES METS À LA CARTE OU SUR-MESURE, POSSIBILITÉ  
DE PERSONNALISER VOS DESSERTS
- DÉCORATION SUR-MESURE: VÉGÉTALE, FLORALE,  
OU SELON VOTRE THÉMATIQUE SPÉCIFIQUE,...
- AMBIANCE SONORE PAR UN MUSICIEN
- INTERVENTION D'UN GUIDE CONFÉRENCIER DE  
LA MAISON DE VICTOR HUGO, OU VISITE PRIVÉE  
DU MUSÉE AVANT OU APRÈS VOTRE ÉVÈNEMENT.



**VOUS SOUHAITEZ UN DEVIS PERSONNALISÉ ?  
CONTACTEZ-NOUS !**

*Notre équipe sera ravie de répondre à toutes vos questions au  
01 43 26 85 94 ou par mail à [commandes@maison-mulot.com](mailto:commandes@maison-mulot.com)  
pour concevoir avec vous votre évènement sur-mesure !*

PRIVATISATION  
À PRÉVOIR  
EN COMPLÉMENT  
SELON LES DATES  
ET HORAIRES DE  
VOTRE ÉVÉNEMENT

# PETIT - DÉJEUNER

## LE CONTINENTAL

6,60€

1 VIENNOISERIE & 1 JUS OU BOISSON CHAUDE  
AU CHOIX

## LE HUGO

18€

2 VIENNOISERIES, JUS AU CHOIX, BOISSON CHAUDE,  
SALADE DE FRUITS DE SAISON (200G)

## FORMULE BRUNCH

25€

QUICHE OU CROQ, MINI VIENNOISERIES, PÂTISSERIE,  
JUS OU CHAMPAGNE\*, BOISSON CHAUDE

*\*Choix de champagnes ou vins à votre disposition, complément de 5€.*

## À LA CARTE

CROISSANT	1,50€	KOUGLOF	9,00€
PAIN AU CHOCOLAT	1,50€	PART DE CAKE	2,50€
PAIN AUX RAISINS	1,50€	GALETTE À L'ORANGE ( 4/6 PARTS )	20,00€
CHAUSSON AUX POMMES	1,50€		

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	à partir de 2,80€
THÉS & INFUSIONS	5,50€
CHOCOLAT CHAUD	6,00€

## BOISSONS FROIDES

JUS DE FRUITS	5,10€
INFUSIONS GLACÉES	4,50€
JUS D'ORANGE PRESSÉ FRAIS	5,50€

Retrouvez toutes nos boissons en fin de catalogue, page 12 et 13.

# LA TABLE

## MISES EN BOUCHE

PRIVATISATION  
À PRÉVOIR  
EN COMPLÉMENT  
SELON LES DATES  
ET HORAIRES DE  
VOTRE ÉVÉNEMENT

### Choix n°1

Gaspacho de brocoli, éclats de morilles aux herbes fraîches

8,50€

### Choix n°2

Transparence de fenouil à l'émietté de tourteau de l'Atlantique et gelée Thai

## MENUS

### LE TERRE

52€

#### Entrée

Pâté en croûte du Chef au foie gras, croquant de légumes acidulés, petite salade frisée

#### Plat

Quasi de veau fermier, petits légumes au jus et copeaux de truffes

#### Dessert\*

Tarte au chocolat



### LE MER

52€

#### Entrée

Saumon Ecossais mariné et fumé, déclinaison de betteraves de couleurs, chantilly moutardée, jus chlorophylle

#### Plat

Filet de cabillaud légèrement poêlé, barigoule de légumes, émulsion safranée

#### Dessert\*

Tarte au citron de Sicile



### LE VÉGÉTAL

52€

#### Entrée

Focaccia végétale aux herbes folles, condiment piquillos

#### Plat

Wok de légumes de saison sauce coco curry et risotto vénéré

#### Dessert\*

Verrine Sidonie



\*Le dessert proposé dans le menu peut être remplacé par un entremets grande taille à partager sur devis.

## VICTOR HUGO

55€

### Entrée

Foie gras des Landes de la ferme d'Aquitania au Muscat, chutney de fruits secs, brioche toastée

### Plat

Suprême de volaille label rouge contisée aux champignons sauvages, jus corsé truffé, risotto de légumes racines

### Dessert\*

Amaryllis, signature de la Maison



## SAINT - GERMAIN

60€

### Entrée

Velouté de ceps frais et copeaux de foie gras, servi chaud

### Plat

Pavé de Bar côtier, beurre moussoux au champagne, crémeux de fenouil, girolles et petit poireau crayon

### Dessert\*

Tranche de baba au Rhum, macédoine de fruits exotiques



*\*Le dessert proposé dans le menu peut être remplacé par un entremets grande taille à partager sur devis.*

## EN COMPLÉMENT

### ASSIETTE DE FROMAGES

par pers. 10€

#### *Sélection Mulot de 3 fromages*

Accompagnée d'un assortiment de pains

### PETITS FOURS SUCRÉS

la pièce 1,80€

#### *Parmi les pièces suivantes :*

Caroline café & chocolat, Carré framboise / mangue, Chou Grand Marnier & Kirsch, Opéra, Salambo Rhum, Tartelettes, Millefeuille

### MACARONS

la pièce 2,15€

#### *Parmi les parfums suivants :*

Amaryllis, Café, Caramel au beurre salé, Chocolat, Citron, Framboise, Passion / Basilic, Nougat, Pistache, Vanille

### BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

la pièce 4,80€

#### *Fruits frais de saison, soigneusement sélectionnés :*

Pomme, orange, pamplemousse, raisins, et fruits de saison



# COCKTAILS ASSORTIS

*Nous avons assortis pour vous nos petits fours, salés ou sucrés, pour vous proposer différents assortiments pour une mise en bouche festive !*

PRIVATISATION  
À PRÉVOIR  
EN COMPLÉMENT  
SELON LES DATES  
ET HORAIRES DE  
VOTRE ÉVÉNEMENT

1

## 6 pièces assorties

*2 canapés au choix  
2 navettes au choix  
2 fours sucrés*

12,50€

2

## 8 pièces assorties

*3 canapés au choix  
2 navettes au choix  
1 verrine au choix  
2 fours sucrés*

19,70€

3

## 10 pièces assorties

*3 canapés au choix  
2 navettes au choix  
2 verrines au choix  
2 fours sucrés  
1 macaron*

26,50€

5

## Cocktail dinatoire

( 20 pièces )

*4 canapés au choix  
4 navettes au choix  
2 verrines au choix  
2 piques au choix  
1 salade en bodega  
1 animation chaude\*  
3 macarons au choix  
3 fours sucrés*

67,95€

4

## 15 pièces assorties

*4 canapés au choix  
4 navettes au choix  
2 verrines au choix  
2 macarons au choix  
3 fours sucrés*

36,50€



*\*Animation chaude au choix, servie dans une petite assiette, 60g par personne*

Risotto Arborio aux légumes du moment, vieux parmesan et salade d'herbes  
ou Confit de joue de boeuf, pommes macaires, pousses d'épinard à l'huile de truffe  
ou Blanquette de cabillaud, sauce safranée, bataille de légumes

# COCKTAILS AU CHOIX

## LES CANAPÉS



- JAMBON DE PARIS
- CHORIZO
- TOMATE - ŒUF
- FROMAGE FRAIS
- COMTÉ & NOIX

la pièce 2,30€

- CREVETTE
- JAMBON DE PARME
- TARAMA

la pièce 2,40€

- SAUMON FUMÉ
- la pièce 2,80€

- FOIE GRAS DE CANARD

la pièce 4,20€

## LES VERRINES COCKTAILS

- LÉGUMES CROQUANTS  
(Au vinaigre balsamique)
- TARTARE DE SAUMON
- GAMBAS ANANAS
- PATIENCE DE SAINT-JACQUES

la pièce 4,70€



## LES NAVETTES



- FOIE GRAS  
TERRINE

la pièce 3,40€

- JAMBON DE PARME
- GRUYÈRE
- TARAMA

la pièce 2,10€

- SAUMON FUMÉ
- COCKTAIL DE CRABE

la pièce 2,30€

## LES PIQUES



- TOMATE  
MOZZARELLA  
BASILIC

la pièce 4,10€

- CHAUD-FROID  
DE VOLAILLE

la pièce 2,40€

- CANARD AUX  
FRUITS DE SAISON

la pièce 3,30€

- CRUDITÉS DE  
SAISON

la pièce 4,50€

# GÂTEAUX D'EXCEPTION

## ENTREMETS D'EXCEPTION

ENTREMETS POSÉ SUR SON SOCLE DÉCORÉ À LA GLACE ROYALE  
ENTREMETS POSÉ SUR SON SOCLE AVEC DÉCORATION PERSONNALISÉE

ÉTUDIÉ EN COLLABORATION AVEC NOS PÂTISSIERS.

À COMMANDER AU MINIMUM 4 JOURS À L'AVANCE

LES SOCLES SONT CONSIGNÉS : 160€

sur devis.

## CROQUE - EN - BOUCHE PIÈCE MONTÉE SUR SOCLE EN NOUGATINE

GARNITURE AU CHOIX :  
CRÈME PISTACHE, VANILLE,  
CHOCOLAT, CAMEL OU CAFÉ

4 GROS CHOUX PAR PERSONNE

15,60€ par pers.



## PYRAMIDE DE MACARONS

DISPOSÉS DANS DES ALVÉOLES SUR UNE STRUCTURE PYRAMIDALE DANS SA BOÎTE DE TRANSPORT

PARFUMS AU CHOIX : AMARYLLIS, CAFÉ, CAMEL AU BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, CITRON, FRAMBOISE, PASSION / BASILIC NOUGAT, PISTACHE, VANILLE

40 PIÈCES



85€

## CÔNES DE MACARONS

EFFET DE SURPRISE GARANTI !

SÉLECTIONS DE PARFUMS ET DE COULEURS SELON VOS SOUHAITS OU VOTRE THÉMATIQUE.

PIQUÉS SUR UN CÔNE DORÉ POSÉ SUR SOCLE DÉCORÉ À LA GLACE ROYALE.

SOCLE ET CÔNE CONSIGNÉS : 160€

HAUTEUR 40 CM $\approx$ 90 MACARONS	162€
HAUTEUR 50 CM $\approx$ 110 MACARONS	198€
HAUTEUR 60 CM $\approx$ 160 MACARONS	288€
HAUTEUR 70 CM $\approx$ 200 MACARONS	360€
HAUTEUR 80 CM $\approx$ 220 MACARONS	396€
HAUTEUR 90 CM $\approx$ 250 MACARONS	450€



# LA CARTE DES BOISSONS

## LE BARISTA

SÉLECTION DE FABIEN ROUILLARD & LES CAFÉS SAN JOSÉ

EXPRESSO	2,80€
AMERICANO	2,80€
CAFE MACCHIATO*	3,00€
CAPPUCCINO*	4,50€
CAFE LATTE*	3,50€
CHOCOLAT CHAUD*	6,00€
VERRE DE LAIT AU CHOIX*	3,00€

*\*Lait de vache ou de soja.*



## THÉS & INFUSIONS

SÉLECTION DE FABIEN ROUILLARD & LE PARTI DU THÉ

INFUSION MINUIT EN PROVENCE BIO	5,50€
THÉ VERT SENCHA KAGOSHIMA	5,50€
ROOIBOS SURFERS ROUGES	5,50€
THÉ NOIR EARL GREY FLEURS BLEUES	5,50€

## JUS & INFUSIONS GLACÉES

PAR ALAIN MILLIAT

JUS DE PAMPLEMOUSSE ROSE	5,10€
JUS DE POMME COX'S	
NECTAR DE PÊCHE BLANCHE	
CITRON VERT- GINGEMBRE-POMME	4,50€
FRAMBOISE-MENTHE-POMME	
JUS D'ORANGE PRESSÉ FRAIS	5,50€



## LE CAVISTE

SÉLECTION DE M. ROUILLARD & MME BRADFORD "TROIS FOIS VIN"

### VINS BLANCS

12 CL 75 CL

CHABLIS 2020 - DOMAINE SÉGUINOT-BORDER	7,50€	32,50€
VOUVRAY 2019 "SILEX" - DOMAINE NICOLAS BRUNET	7,50€	30,00€

### VINS ROSÉS

12 CL 75 CL

CHATEAUMEILLANT 2020 - DOMAINE GOYER	7,50€	30,00€
--------------------------------------	-------	--------

### VINS ROUGES

12 CL 75 CL

GRAVES 2018 - CHÂTEAU AUNEY-L'HERMITAGE	9,00€	40,00€
SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2016 - CHÂTEAU MANGOT	15,00€	54,00€
BROUILLY 2018 "COMBIATY" - OLIVIER PÉZENNEAU	8,00€	33,00€



## LES BULLES DE LA CAVE

### CHAMPAGNE

12 CL 75 CL

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT	10€	45,60€
------------------------------	-----	--------

### BIÈRE

4,50€

BIÈRE BLONDE PARIS IPA



CAFÉ MULOT

PLACE DES VOSGES



**VOUS SOUHAITEZ UN DEVIS  
PERSONNALISÉ ? CONTACTEZ - NOUS !**

NOTRE ÉQUIPE SERA RAVIE DE RÉPONDRE  
À TOUTES VOS QUESTIONS

AU 01 43 26 85 94 OU PAR MAIL À  
[COMMANDES@MAISON-MULOT.COM](mailto:COMMANDES@MAISON-MULOT.COM)  
POUR CONCEVOIR AVEC VOUS VOTRE  
ÉVÈNEMENT SUR-MESURE !

6, place des Vosges

75004 PARIS

01 82 83 03 80

[bienvvenue@maison-mulot.com](mailto:bienvvenue@maison-mulot.com)

[www.cafe-mulot.com](http://www.cafe-mulot.com)



Café Mulot - Place des Vosges



@cafemulot