



MAISON MULOT

SAINT GERMAIN DES PRÉS

LA GRANDE TABLE DE NOËL



2022





TOUTE L'ÉQUIPE DE LA MAISON MULOT  
VOUS SOUHAITE DE MERVEILLEUSES  
FÊTES GOURMANDES !

Chère Madame, Cher Monsieur,

Toute l'équipe de la Maison Mulot vous accueille avec joie pour vous aider à la préparation de vos tables de fêtes. Au menu cette année, nous avons fait le choix de magnifier un fruit d'exception : la myrtille sauvage.

Je vous invite à découvrir dès le 25 novembre en magasin les mets imaginés et cuisinés par nos Chefs : optez pour une tranche de pâté en croûte de chevreuil aux myrtilles sauvages, un tendre filet de bœuf charolais à la crème de foie gras, et bien sûr notre traditionnelle bûche Saint-Germain Création 2022, composée d'une mousse vanille incrustée de copeaux de chocolat blanc et de myrtilles sauvages fraîches.

Toute l'équipe de la Maison Mulot se joint à moi pour vous offrir l'assurance de passer un réveillon d'exception, nous prenons un soin particulier à organiser la circulation dense de cette période des fêtes, nous faisons de notre mieux.

Sincèrement,

Fabien Rouillard

# INFORMATIONS PRATIQUES

## EST-IL NÉCESSAIRE DE PASSER COMMANDE ? NON ! ...

Cette année encore pour les 24 et 31 décembre, nous mettons tout en place pour que rien ne vous manque, donc inutile de passer commande !

## ... SEULEMENT POUR NOS PRODUITS « SÉRIE LIMITÉE »

Ainsi, nous vous conseillons de passer commande pour un retrait en magasin, uniquement par téléphone au **01 43 26 85 94**, et uniquement si vous souhaitez des produits disponibles en quantités limitées :

- *Bûche Saint-Germain Création 2022*
- *Demi-langouste rose du Cap*
- *Coulubiak de saumon élevé en Écosse*
- *Demi-langouste thermidor façon Mulot*
- *Filet de bœuf à la myrtille sauvage*

- *Homard bleu grillé*
- *Filet de bar & gambas*
- *Poularde du Gers aux marrons*
- *Filet de bœuf charolais façon Rossini*
- *Pâté en croûte myrtille*

Produits portant le symbole suivant : ✨

## EN BOUTIQUE :

*pour une meilleure fluidité, 2 accès de vente  
vous seront entièrement dédiés les 24 & 31 décembre*

- 1 **Toute la gamme : 76, rue de Seine, notre entrée habituelle**
- 2 **Bûche Express, pour votre bûche uniquement :  
accès Rue Lobineau**

## UNE QUESTION ?

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

**Horaires d'ouverture élargis :**  
**7h - 20h les 24 & 31 décembre,**  
**Repos de nos équipes : le 25 décembre et le 1er janvier**  
*Réouverture dès le 26 décembre & 2 Janvier aux horaires habituels.*

# 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 végétarien) :*

36,50€

- 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 végétarien) :*

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

28,00€



## CHAMPAGNES

CRÉMANT D'ALSACE	19,00€
CHAMPAGNE CHARLES ANTOINE BRUT 75 CL	31,00€
CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT 75 CL	40,00€
CHAMPAGNE TAITTINGER ROSE 75CL	53,00€

# LES VOLS-AU-VENT

*Cette année, la Maison Mulot met à l'honneur les vols-au-vent avec quatre recettes délicieuses, réalisées à partir d'une pâte feuilletée maison !*



## GAMBAS & SAINT - JACQUES

*Crème à l'orange et aneth,  
champignons, poireaux*

16,50 €



## COMPOTÉE DE LÉGUMES D'HIVER

*Potiron, châtaigne, topinambour, panais,  
mini carottes, sauce champignons*

10,50 €



## VOLAILLE RIS DE VEAU

*Morilles, crème truffée*

16,50 €



## HOMARD

*Ceps et artichauts*

19,50 €

# LES VERRINES



## LA VERRINE DU CHEF

*Émietté de tourteaux et  
confit d'artichauts au curry  
doux, chips d'artichauts*

12,50 €

## MINI VERRINE

*Saint - Jacques à la  
crème d'aneth &  
pamplemousse rosé*

7,90 €



## MINI VERRINE

*Rillettes de sardines  
au citron confit*

6,90 €

## MINI VERRINE

*Tartare de deux saumons  
aux pommes granny*

7,90 €

# LES ENTRÉES

## Entrées festives

### FOIE GRAS DE CANARD MAISON

- La tranche (environ 90g soit 210€ le kilo)	18,90€
En terrine de céramique blanche :	
- Taille 1 (120g)	29,00€
- Taille 2 (250g)	60,00€
- Taille 3 (500g)	115,00€

### DEMI - LANGOUSTE ROSE DU CAP ✨

Accompagnée de macédoine et de mayonnaise

prix selon arrivage



Demi langouste rose du Cap



Pâté en Croûte du Chef  
Création 2022

SAUMON FUMÉ ÉLEVÉ EN ÉCOSSE (environ 60g)	la tranche	9,90€
	le kilo	145,00€
SAUMON FUMÉ À L'ANETH (environ 50g)	la tranche	8,25€
	le kilo	165,00€
TARAMA AUX ŒUFS DE CABILLAUD	le kilo	45,00€
TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ	le kilo	84,00€
TARAMA AU CITRON YUZU	le kilo	54,00€
BLINIS	la pièce	2,00€
PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF (volaille)	la tranche (≈ 150g)	12,80€
	le kilo	82,50€
PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF (foie gras)	la tranche (≈ 150g)	13,65€
	le kilo	88,00€
<b>Création 2022</b> PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF ✨ (porc, chevreuil, myrtilles des Ardennes)	la tranche (≈ 150g)	13,65€
	le kilo	88,00€

## Entrées froides cuisinées

MÉDAILLON DE SAUMON FRAIS POCHÉ	la tranche (≈ 140g)	10,50€
	le kilo	75,00€
TERRINE DE SAUMON ÉCREVISSE ET HERBES FRAÎCHES	la tranche	7,90€
SALADE PÉRIGOURDINE	par pers.	17,50€
<i>Légumes de saison, magret de canard et foie gras maison.</i>		
CHAUD FROID DE VOLAILLE AUX GIROLLES	la pièce	21,00€



*Médaille de saumon frais poché*

*Chaud froid de volaille aux girolles*



## Entrées chaudes cuisinées

COQUILLE SAINT - JACQUES DE BRETAGNE & GAMBAS	la pièce	26,40€
<i>Sauce américaine, artichauts, girolles.</i>		
COQUILLE SAINT - JACQUES DE BRETAGNE	la pièce	17,50€
<i>Sauce normande et fondue de poireaux.</i>		
COULIBIAC DE SAUMON ÉLEVÉ EN ÉCOSSE ✨	par pers.	12,00€
<i>Saumon et farce en pâte briochée, sauce crustacés.</i>		
PÂTÉ EN CROÛTE AU VEAU DE L'AUBRAC	par pers.	8,80€
PÂTÉ LORRAIN DE MA GRAND-MÈRE	par pers.	7,70€
<i>Volaille, champignons, échine de porc et échalotte.</i>		
TARTE FINE FOIE GRAS POÊLÉ	la pièce	23,50€
<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

26,50€

Sauce beurre blanc, petits légumes.

### CASSOLETTE DE HOMARD BRETON

32,00€

Aux petits légumes, sauce Homardine

### HOMARD BLEU GRILLÉ ✨

Petits légumes frais

prix selon arrivage

### FILET DE BAR & GAMBAS ✨

Petits légumes, sauce champagne

36,00€



*Homard bleu grillé*



*Filet de Bar & Gambas*

## Côté Terre

Prix par personne.

Création  
2022

FILET DE BŒUF CHAROLAIS FAÇON MULOT ✨ ✨ 38,00€

Crème de foie gras, fond d'artichauts garni de purée de patate douce, châtaigne et légumes d'hiver

POULARDE DU GERS AUX MARRONS ✨ ✨ 28,00€

Poêlée de champignons

NOISETTE D'AGNEAU RÔTIE PERSILLÉE 28,00€

Pommes dauphines aux cèpes

BOUDIN BLANC TRUFFÉ 21,00€

Poêlé aux pommes

BOUDIN BLANC 16,50€

Poêlé aux pommes

FILET DE BŒUF CHAROLAIS FAÇON ROSSINI ✨ ✨ 40,00€

(foie gras & truffe)

Pommes dauphines aux cèpes, jus truffé



Poularde du Gers aux marrons



Filet de boeuf charolais façon Mulot  
Création 2022



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 2022 ✨*

Pour cette édition 2022 de la bûche Saint-Germain, Fabien Rouillard fait le choix d'exalter le parfum fruité de la myrtille sauvage !



Présentée dans sa boîte pop-up en papier faite main ! 8 - 10 pers uniquement

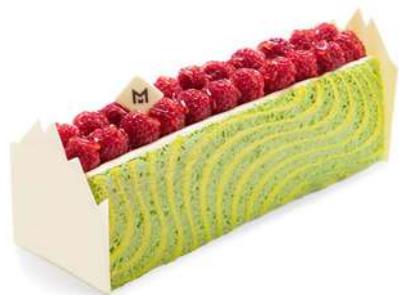
90€

Une proposition de fraîcheur grâce à la puissance des fruits : ambitieuse, gourmande et craquante, nous sommes ravis de vous présenter la bûche Saint-Germain Création 2022. Un biscuit amande joconde, peint de la couleur du fruit, révèle au cœur de cette bûche, l'onctuosité d'une mousse vanille incrustée de feuilles de chocolat blanc. Dressée sur un biscuit génoise à l'amande, une légère compotée de myrtilles révèle la puissance et la fraîcheur de ce fruit des montagnes et ravira vos papilles grâce à cet univers de goûts intenses et de textures assemblées.

### **BÛCHE SAINT-GERMAIN CRÉATION 2022**

*Biscuit génoise à l'amande, biscuit amande joconde, compotée de myrtilles, mousse onctueuse à la vanille incrustée de copeaux de chocolat blanc. Accompagnée d'un coulis de fruits rouges.*

## Les bûches "Signatures"



### ALLIANCE

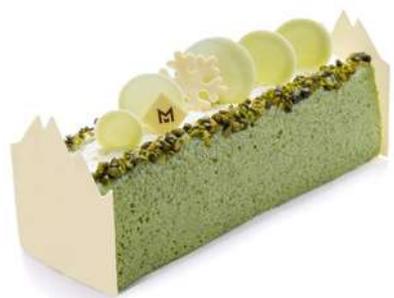
Délicat duo d'une mousse au fruit de la passion et mousse framboise, incrustée d'un crémeux vanille. Accompagnée d'un coulis de fruits rouges.

4 pers : 34 € 6 pers : 51 € 8 pers : 68 €

### 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.

4 pers : 32 € 6 pers : 48 € 8 pers : 64 €



### CÔME

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

4 pers : 34 € 6 pers : 51 € 8 pers : 68 €

### CÔTE D'IVOIRE

Sur un biscuit chocolat-amande, une onctueuse mousse au chocolat lait, mousse au chocolat noir et couverture au chocolat au lait. Accompagnée d'une crème anglaise.

4 pers : 32 € 6 pers : 48 € 8 pers : 64 €



### MAGIE NOIRE

Sur un biscuit chocolat-amande, délicate mousse chocolat-noisette, noisettes caramélisées, biscuit craquant aux fruits secs. Accompagnée d'une crème anglaise.

4 pers : 32 € 6 pers : 48 € 8 pers : 64 €

## Les bûches Grande Tradition

### CAFÉ

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

4 pers : 32 €   6 pers : 48 €   8 pers : 64 €



### PRALINÉ

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

4 pers : 32 €   6 pers : 48 €   8 pers : 64 €

### GRAND MARNIER

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

4 pers : 32 €   6 pers : 48 €   8 pers : 64 €



## Les Vacherins



### CLASSIQUE (Format 6 pers)

48,00€

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

### FRUITÉ (Format 6 pers)

48,00€

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



## L'entremets du Nouvel An

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

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.

individuel	5,90€
4 pers	32,00€
6 pers	48,00€
8 pers	64,00€



## Les petits fours sucrés

PLATEAUX DE 20 PETITS FOURS

30,00€

PLATEAUX DE 40 PETITS FOURS

60,00€



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

# SÉLECTION MULOT 2022



## MAISON EN PAIN D'ÉPICES

*Cette création a été élaborée avec le pain d'épices de Christine FERBER pour la Maison Mulot.*

Le décor a été travaillé par nos Chefs pâtisseries, qui ont garni cette jolie maison d'un petit sachet de meringues !

39,00 €



## TÊTE DE RENNES *en pain d'épices*

5,50 €



## SABLÉ RENNES

7,50 €

MACARON AU PAIN D'ÉPICES

1,90€

MACARON À LA MYRTILLE & LISERÉ D'OR

2,00€

# SÉLECTION PETIT-DÉJEUNER

*Créations  
2022*

BRIOCHE DES FÊTES 34,00€

*Pâte à brioche, crumble, ganache chocolat et noisettes torréfiées*

MUFFIN MYRTILLE 3,50€

PAIN D'ÉPICES 8,50€

KOUGLOF à partir de 6,80€

*(Taille 1 à 5)*

VIENNOISE FEUILLETÉE 8,80€

PAIN BRIOCHÉ la part 1,75€

BRIOCHE AU SUCRE petite 3,80€

grande 5,80€

CAKES TRADITIONNELS 19€

*Agrumes*

*Fruits confits*

*Praliné*

*Marbré chocolat-vanille*

*Chocolat*



# IDÉES CADEAUX

## Carte Cadeau



Vous cherchez le cadeau idéal ?  
Offrez un moment gourmand grâce à la  
carte cadeau Maison Mulot.

Choisissez le montant de votre carte  
cadeau ou optez pour un Bon  
cadeau Déjeuner pour 2 personnes  
au Café Mulot !

## Colis gourmands

### LE GOÛTER FRUITÉ

- 1 sachet de biscuits sucrés
- 1 barre de chocolat
- 1 sachet de 6 pâtes de fruits
- 1 sachet de meringues
- 2 bouteilles de jus de fruits 25 cl

34,95 €



### LE GOÛTER CHOCOLAT

- 1 sachet de biscuits sucrés
- 1 tablette de chocolat noir
- 1 petit tube d'orangettes
- 1 mug Mulot
- 1 boîte de chocolat en poudre Encuentro

55,50 €



## LE GOÛTER DU JOUR, À DÉGUSTER VITE\* !

- 1 kouglouf\* pour 2 personnes
- 1 cake praliné\*
- 1 sachet de 5 macarons lorrains
- 1 réglotte de guimauves
- 2 bouteilles de jus de fruits 20cl
- 1 sac totebag Mulot

65,70 €



*\*A déguster dans les 48h pour qu'ils restent savoureux.*

## L'APÉRITIF MULOT POUR 2 PERSONNES !



- 1 sachet de biscuits salés
- 1 sachet de meringues
- 1 demi-bouteille de champagne brut Taittinger

34,00 €

## L'APÉRITIF MULOT POUR 4 PERSONNES !

- 2 sachets de biscuits salés
- 1 sachet de meringues
- 1 bouteille de champagne brut Taittinger
- 1 sac totebag Mulot

71,50 €



# LES GALETTES DES ROIS

À partir du 2 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 2, 4, 6, 8, et 10 personnes. Pour des tailles plus importantes, nous consulter.

## LA GALETTE TAORMINE, CRÉATION 2023

Galette à la frangipane noisette, écorce de cédrat.  
Cette galette gourmande au feuilletage croustillant, offre un goût pur de noisette relevé par l'acidulé du cédrat confit, fruit du soleil de l'hiver en Sicile.

NOUVEAUTÉ 2023



*Taormine*



*Amande feuilletée classique*



*Royale Melchior*



*Amour de galette*



*Simplement chocolat*



*Feuilletée croustillante*

Un choix gourmand parmi notre sélection de Galettes des Rois :

- TAORMINE à la frangipane noisette, écorce de cédrat
- AMANDE FEUILLETÉE la classique, frangipane amande
- ROYALE MELCHIOR au cœur amande pistache incrusté de fruits secs, alternance frangipane amande et frangipane pistache
- AMOUR DE GALETTE aux fruits rouges, éclats de pralines roses, frangipane amande\*
- SIMPLEMENT CHOCOLAT chocolat Trinitario, frangipane amande\*
- FEUILLETÉE CROUSTILLANTE sans garniture\*

\*sur commande uniquement

4 pers : 28€    6 pers : 42€    8 pers : 56€

# LA FÊTE DES ROIS & DES REINES !

La Maison Mulot a imaginé avec l'illustratrice Claire Morel Fatio, 6 moments de gourmandise parisienne à l'occasion de l'Épiphanie 2023.

Claire Morel Fatio glisse de la poésie, de l'humour et de la tendresse avec élégance dans les moments de partage entre amis, en couple, en famille, entre générations.

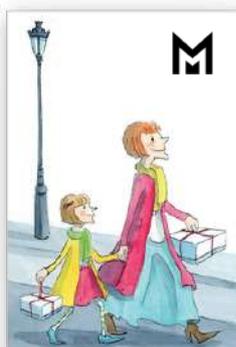
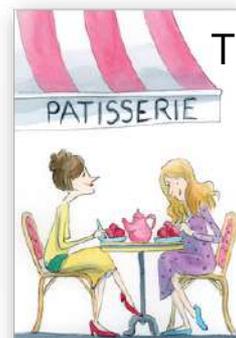
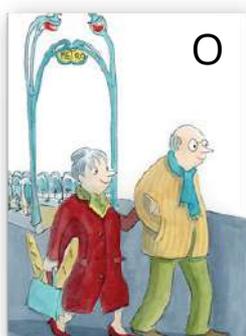
La Maison Mulot a confié comme chaque année, la réalisation de ses fèves à la Maison Clamecy, pour une fabrication française.

## L'ILLUSTRATRICE

Après les Arts Appliqués, Claire Morel Fatio est sortie avec la double casquette illustratrice et graphiste. Son travail en technique traditionnelle laisse une grande place à la sensibilité du trait et de l'aquarelle qui lui permet d'apporter de la douceur dans ses illustrations.



*par Claire Morel Fatio  
& Maison Mulot*





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



**MAISON MULOT** depuis 1975

76, rue de Seine - 75 006 Paris

01 43 26 85 94

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

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

**CAFÉ MULOT** depuis 2021

6, place des Vosges - 75 004 Paris

01 82 83 03 80

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

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

