

MAISON MULOT

SAINT GERMAIN DES PRÉS

LA GRANDE TABLE DE NOËL



2023



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 : les fruits exotiques, aussi bien dans nos créations sucrées que dans quelques créations salées.

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 ris de veau et à la truffe ou un pithiviers de foie gras et pomme samba, un Turban de Sole, crème au vin jaune ou un chapon fricassé, sauce porto crémée. Pour finir, bien sûr, régalez-vous de notre traditionnelle bûche Saint-Germain Création 2023, au fruit de la passion et mangue. Pour votre lendemain de fête, nos boulangers vous ont préparé la brioche des fêtes, si gourmande.

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 EN « NOMBRE LIMITÉ »

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 2023*
- *Mini-verrines*
- *Demi-langouste rose du Cap*
- *Coulubiach de saumon élevé en Écosse*
- *Pithiviers foie gras et pomme samba*

- *Demi-langouste thermidor façon Mulot*
- *Turban de Sole, crème au vin jaune*
- *Poularde du Gers aux marrons*
- *Filet de bœuf charolais façon Rossini*
- *Vacherin*

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 !

Les plateaux

LE SAINT - GERMAIN

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

- 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

40,00€



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 Comté crème de noix

30,00€



LE LUXEMBOURG

Plateau de canapés 12 pièces (6 mer, 4 terre, 3 végétarien) :

- 3 Canapés homard feuille d'or
- 3 Canapés Saint-Jacques marinées, crème de wasabi
- 3 Canapés canard fumé, crème de noix, kumquat confit
- 3 Canapés végétarien (brunoise de légumes racines du moment, lamelles de truffe)

Sur commande

Canapés au caviar en complément sur demande

50,00€



Les verrines ✨ Sur commande

MINI VERRINE

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

8,30 €

MINI VERRINE

Rillettes de sardines
au citron confit

8,30 €



MINI VERRINE

Tartare de deux saumons
aux pommes granny

8,30 €

L'apéritif marin

SAUMON FUMÉ ÉLEVÉ EN ÉCOSSE (environ 60g)

la tranche 9,90€

le kilo 155,00€

SAUMON FUMÉ À L'ANETH (environ 50g)

la tranche 8,75€

le kilo 175,00€

TARAMA AUX ŒUFS DE CABILAUD

le kilo 48,00€

TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ

le kilo 90,00€

TARAMA AU CITRON YUZU

le kilo 58,00€

BLINI

la pièce 2,10€

Le champagne

CRÉMANT D'ALSACE Jean-Baptiste Adam 75 CL

28,00€

CHAMPAGNE CHARLES ANTOINE BRUT 75 CL

38,00€

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT 75 CL

49,00€

CHAMPAGNE TAITTINGER ROSE 75CL

59,00€



LES ENTRÉES



Entrées festives

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

- La tranche (environ 90g soit 220€ le kilo)

19,90€

En terrine de céramique blanche :

- Taille 1 (120g)

31,00€

- Taille 2 (250g)

63,50€

- Taille 3 (500g)

122,00€

DEMI - LANGOUSTE ROSE DU CAP ✨ Sur commande

prix selon arrivage

Accompagnée de macédoine et de mayonnaise



Demi-langouste rose du Cap



Pâté en croûte du Chef

Les vol-au-vent



GAMBAS & SAINT - JACQUES

Crème à l'orange et aneth, champignons, poireaux

18,00€



COMPOTÉE DE LÉGUMES D'HIVER

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

13,30€

Les pâtés en croûte du chef !

PÂTÉ EN CROÛTE à la volaille, sans porc

la tranche (≈ 150g) 13,65€

le kilo 88,00€

PÂTÉ EN CROÛTE au foie gras

la tranche (≈ 150g) 14,58€

le kilo 94,00€

PÂTÉ EN CROÛTE AU VEAU DE L'AUBRAC

par pers. 9,00€

Création 2023 PÂTÉ EN CROÛTE au ris de veau et à la truffe

la tranche (≈ 150g) 14,58€

le kilo 94,00€



Entrées froides cuisinées



Créations
2023

OEUFS EN GELÉE DE PORTO AU JAMBON À L'OS <i>et champignons sauvages de saison et truffe</i>	la pièce	6,90€
SAUMON GRAVELAX ET CHUTNEY DE POMME ANANAS	≈ 120g	16,70€
MÉDAILLON DE SAUMON FRAIS POCHÉ	la tranche (≈ 140g)	9,50€
	le kilo	67,86€
TERRINE DE SAUMON ÉCREVISSE ET HERBES FRAÎCHES	la tranche	8,20€
TERRINE DE GIBIER DE SAISON	la tranche	9,50€



Oeufs en gelée de porto au jambon à l'os



Saumon gravlax et chutney de pomme ananas



Médaille de saumon frais poché

Entrées chaudes cuisinées



Créations
2023

SOUPE DE NOËL AU BUTTERNUT ET PANAIS <i>muscade, éclats de châtaigne, chantilly truffée</i>	par pers.	8,00€
CASSOLETTE DE DEMI-HOMARD, <i>sauce Nantua, légumes de saison</i>	la pièce	36,00€
PITHIVIERS FOIE GRAS ET POMME SAMBA ✨ <i>Sur commande</i>	la pièce	25,00€
GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE	la pièce	2,50€
COQUILLE SAINT - JACQUES DE BRETAGNE & GAMBAS <i>sauce américaine, artichauts, girolles,</i>	la pièce	28,50€
COULIBIAC DE SAUMON ÉLEVÉ EN ÉCOSSE ✨ <i>Sur commande</i> <i>saumon et farce en pâte briochée, sauce crustacés</i>	par pers.	13,00€



Soupe de Noël, Butternut, panais, muscade, éclats de châtaigne, chantilly truffée



Cassolette de demi-homard



Coquille Saint Jacques de Bretagne & Gambas



LES PLATS DE FÊTES



Côté Mer

Prix par personne.

DEMI - LANGOUSTE THERMIDOR ✨ *Sur commande*

FAÇON MULOT

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

prix selon arrivage



Demi-langouste Thermidor façon Mulot



NAGE DE HOMARD ET SAINT - JACQUES,
Crème de Riesling, légumes du moment,
clémentine

42,00€



HOMARD BLEU GRILLÉ

Petits légumes frais

60,00€



TURBAN DE SOLE, TRUFFE

Petits légumes, clémentine, sauce champagne

48,00€ ✨ *Sur commande*



Côté Terre

Prix par personne.



CHAPON FRICASSÉ	34,00€
<i>Sauce Porto crémée, légumes de saison</i>	
PINTADE FERMIERE À LA MANDARINE,	30,00€
<i>Légumes de saison, crème de champignons</i>	
POULARDE DU GERS AUX MARRONS ✦ Sur commande	29,50€
<i>Poêlée de champignons, légumes de saison</i>	
BOUDIN BLANC TRUFFÉ, sauce Porto,	22,40€
<i>Poêlé aux pommes</i>	
FILET DE BŒUF CHAROLAIS FAÇON ROSSINI (foie gras & truffe)	43,00€
<i>Pommes dauphines aux cèpes, jus truffé</i>	✦ Sur commande



Chapon fricassé, sauce porto crémée



Poularde du Gers aux marrons



Filet de boeuf charolais façon Rossini



Risotto à la truffe

Les accompagnements

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	24,50€

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 2023

Pour l'édition 2023 de la bûche Saint-Germain, les chefs Fabien Rouillard et Guillaume Kern exaltent les saveurs de la mangue et du fruit de la passion !



Elle est malicieuse, l'édition 2023 de la bûche Saint-Germain de la Maison Mulot ! Légère, acidulée, tonique : elle ravira petits et grands !

Composée d'un chapeau soyeux au biscuit macaron, garni de mousse à la noix de coco, et au cœur caramel fruit de la passion et citron vert, elle surprend ensuite en douceur avec son crémeux mangue et son biscuit moelleux amande-fève tonka.

En cadeau ? Son coffret à colorier pour les plus jeunes, illustration de la Maison Mulot.

BÛCHE SAINT-GERMAIN CRÉATION 2023

Biscuit moelleux légèrement parfumé à la fève tonka, crémeux mangue et fruit de la passion.
Mousse légère à la noix de coco, caramel de fruit de la passion, biscuit macaron

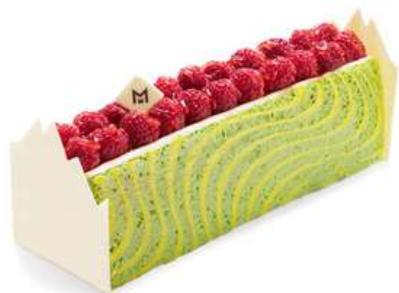
Taille 6 à 8 pers uniquement

✦ Sur commande 90€

Présentée dans sa boîte
pop-up en papier faite
main !



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 : 34 € 6 pers : 51 € 8 pers : 68 €



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.

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



MAGIE NOIRE

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

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

Les bûches Grande Tradition

CAFÉ

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

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



PRALINÉ

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

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

GRAND MARNIER

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

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



Les Vacherins

Les vacherins sont fabriqués par Fabrice Raugi, artisan glacier à Bastia.

CLASSIQUE (Format 6 pers) ✨

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

✨ Sur commande

48,00€



FRUITÉ (Format 6 pers) ✨

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

✨ Sur commande

48,00€



L'entremets du Nouvel An

BABA EXOTIQUE (10 pers)

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

10 pers

64,00€





SÉLECTION MULOT 2023



Les petits fours sucrés

PLATEAU DE 20 PETITS FOURS

32,00€

PLATEAU DE 40 PETITS FOURS

64,00€

Composé des pièces suivantes :

Opéra

Délicieux

Chou praliné

Chou vanille

Tartelette citron

Tartelette framboise

Financier crème pistache

Macraon Amaryllis ou Côme



MACARON AU PAIN D'ÉPICES

2,00€

MACARON AUX MARRONS

MACARON MANGUE BISCUIT TONKA



2,10€



POCHETTE SURPRISE





SÉLECTION PETIT-DÉJEUNER



BRÛOCHE DES FÊTES

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

34,00€



**Création
2023**

KOUGLOF

Taille 1 et 2



Taille 1

6,80€

Taille 2

29,00€

PAIN D'ÉPICES

la pièce

11,00€

VIENNOISE FEUILLETÉE

la pièce

9,50€

PAIN BRIOCHÉ

la part

1,90€

CAKES TRADITIONNELS

Chocolat noir

Noisette

Tradition fruits confits



20,50€



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

36,55 €



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

57,90 €



LE GOÛTER DU JOUR, À DÉGUSTER VITE* !

- 1 kouglof* pour 2 personnes
- 1 cake noisette, chocolat ou fruits confits*
- 1 sachet de 5 macarons lorrains
- 1 réglotte de guimauves
- 2 bouteilles de jus de fruits 20cl
- 1 sac totebag Mulot

66,00 €



**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

34,75 €

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

84,3 €



LES GALETTES DES ROIS

À partir du 2 Janvier, vous pourrez déguster nos Galettes des Rois

Notre Amande Feuilletée, disponible en boutique

2 pers : 15 € 4 pers : 30 € 6 pers : 45 €

8 pers : 60 € 10 pers : 75 € 12 pers : 90 €

Pour des tailles plus importantes, nous consulter.



AMANDE FEUILLETÉE
La classique, Frangipane amande

LA GALETTE AMARYLLIS, CRÉATION 2024

Comme toutes les Galettes Maison Mulot, le feuilletage est réalisé par les pâtissiers de la Maison !
La galette Amaryllis décline les saveurs du dessert iconique de la Maison dans une frangipane légèrement vanillée : framboises entières, éclats d'amandes torréfiées, et éclats de nougat...de quoi faire craquer



AMOUR DE GALETTE*
Aux fruits rouges,
éclats de pralines roses
*sur commande uniquement



SIMPLEMENT CHOCOLAT*
Chocolat Trinitario
*sur commande uniquement



FEUILLETÉE CROUSTILLANTE*
Sans garniture
*sur commande uniquement

NOUVEAUTÉ 2024



AMARYLLIS
Frangipane vanillée,
framboises, amande et nougat

Uniquement disponible en
6 pers au prix de 45€



TAORMINE
Frangipane noisette,
écorce de cédrat

Retrouver notre gamme complète de galette en taille exclusif 6 pers

- AMARYLLIS: frangipane légèrement vanillée, framboises entières, amandes torréfiées, éclats de nougat
- TAORMINE: à la frangipane noisette, écorce de cédrat
- AMOUR DE GALETTE: aux fruits rouges, frangipane amande, frangipane pistache, compotée de fruits rouges, éclats de pralines roses *
- SIMPLEMENT CHOCOLAT: chocolat Trinitario, frangipane amande *
- FEUILLETÉE CROUSTILLANTE: sans garniture *

* sur commande uniquement

LA FÊTE DES ROIS & DES REINES !

La Maison Mulot a imaginé avec l'illustratrice Claire Morel Fatio, 8 moments de gourmandise parisienne à l'occasion de l'Épiphanie 2024.

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.

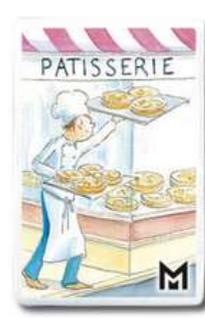
La Maison Mulot a confié comme chaque année, la réalisation de ses fèves à la Maison Clamecy, pour une fabrication française.

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.

La Maison Mulot vous accueille...

Tous les jours, du lundi au samedi de 8h à 20h, et le dimanche de 8h à 18h.

Horaires d'ouverture élargis pour les fêtes : 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.



Click & Collect
Mise à disposition en
boutique



Livraison à domicile par coursier,
offerte dès 60€ d'achats
(Paris et Île de France)



Livraison en un point ou
multi-adresses



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



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



Service client réactif
7/7J de 9h à 17h,
par téléphone, mail et en magasin



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



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



@maisonmulot
Maison Mulot - Saint Germain des Prés



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



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



@cafemulot
Café Mulot - Place des Vosges



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