



MAISON MULOT

Catalogue Événementiel 2025

Maison Mulot

Bienvenue chez Mulot !

Depuis 1975, la Maison Mulot est renommée pour son authenticité et fait rayonner l'artisanat parisien dans le quartier de Saint Germain des Prés. Notre volonté est de maintenir le savoir-faire français tout en valorisant les producteurs locaux.

Notre équipe vous accompagne dans tous vos projets et vos événements. Nous pouvons tout imaginer autour de vos envies et de votre thématique.



Café Mulot

Un lieu atypique et intimiste

Situé dans la mythique Place des Vosges, le Café Mulot vous accueille dans un cadre à la fois discret et chaleureux. Le jardin romantique aménagé en paisible terrasse, s'ouvre sur le salon.

Entre Tradition et Modernité, le chef propose une carte imaginée selon les essentiels de la Maison Mulot mais aussi des créations originales pour le Café.

Le mot du chef : "Notre métier, c'est de vous faire plaisir !"



Formules Cocktails



Formules 6 pièces

4 pièces SALÉES

- 1 mini sandwich poulet tomates
- 1 mini sandwich jambon mimolette
- 1 navette légumes du soleil
- 1 canapé saumon fumé

2 pièces SUCRÉES

- 2 petits fours sucrés
- détail des fours sucrés page 15

Pour plus de gourmandise, remplacez les petits fours par une part d'entremet pour 5,00€ supplémentaire

Rue de Seine

12€



4 pièces SALÉES

- 1 navette fromage frais
- 1 verrine Patience de Saint Jacques
- 1 mini sandwich roastbeef
- 1 mini sandwichs saumon fumé

2 pièces SUCRÉES

- 1 petit macaron
 - 1 petit four sucré
- détails des fours sucrés page 15

Pour plus de gourmandise, remplacez les petits fours par une part d'entremet pour 4,50€ supplémentaire

Rue Saint Sulpice

14€



Formules 10 pièces

3 pièces TERRE

- 1 navette jambon de parme
- 1 mini sandwich poulet tomates
- 1 petit fours salé chaud (saucisse)

2 pièces MER

- 1 canapé saumon fumé
- 1 navette cocktail crabe

2 pièces VEGE

- 1 navette fromage frais
- 1 canapé coeur de palmier

3 pièces SUCRÉES

- 2 petits fours sucrés
- 1 petits macarons

Pour plus de gourmandise, remplacez les petits fours par une part d'entremet pour 3,00€ supplémentaire

Rue de Buci

20€



3 pièces TERRE

- 1 navette foie gras
- 1 mini sand poulet
- 1 pique aiguillette de canard

2 pièces MER

- 1 verrine patience de Saint Jacques
- 1 mini sandwich saumon fumé

2 pièces VEGE

- 1 verrine légumes croquant
- 1 navette fromage frais

3 pièces SUCRÉES

- 2 petits fours sucrés
- 1 brochette de fruits

Pour plus de gourmandise, vous pouvez remplacer les petits fours par une part d'entremet

Rue de Rennes

30€

Formules 15 pièces

4 pièces TERRE

- 1 navette jambon de parme
- 1 mini sandwich poulet tomates
- 2 petits fours salés chauds

3 pièces MER

- 1 canapé saumon fumé
- 1 verrine gambas ananas
- 1 navette cocktail de crabe

4 pièces VEGE

- 1 navette fromage frais
- 1 canapé coeur de palmier
- 1 canapé concombre oeuf de caille
- 1 petit four salé

4 pièces SUCRÉES

- 2 petits fours sucrés
- 2 petits macarons

Pour plus de gourmandise, remplacez les petits fours par une part d'entremet pour 3,00€ supplémentaire

Rue Cassette

28€



3 pièces TERRE

- 1 navette foie gras
- 1 mini sandwich poulet tomates
- 1 pique aiguillette de canard

4 pièces MER

- 1 verrine Patience de Saint Jacques
- 1 verrine gambas ananas
- 1 navette cocktail de crabe
- 1 mini sandwich saumon fumé

3 pièces VEGE

- 1 verrine légumes croquants
- 1 navette fromage frais
- 1 canapé concombre oeuf de caille

5 pièces SUCRÉES

- 2 petits fours sucrés
- 2 petits macarons
- 1 brochette de fruits frais

Pour plus de gourmandise, remplacez les petits fours par une part d'entremet pour 3,00€ supplémentaire

Rue de Grenelle

40€

Formule 20 pièces

5 pièces TERRE

- 1 navette jambon de parme
- 1 navette foie gras
- 1 mini sandwich poulet tomates
- 1 pique chaud froid de volaille
- 1 pique aiguillette de canard

5 pièces MER

- 1 canapé tarama
- 1 navette cocktail de crabe
- 1 mini sandwich saumon fumé
- 1 verrine gambas ananas
- 1 verrine Patience de Saint Jacques



5 pièces VEGE

- 1 verrine légumes croquants
- 1 navette fromage frais
- 1 canapé concombre oeuf de caille
- 1 canapé coeur de palmier
- 1 navette légumes du soleil

5 pièces SUCRÉES

- 2 petits fours sucrés
- 2 petits macarons
- 1 brochette de fruits frais

Pour plus de gourmandise, vous pouvez remplacer les petits fours par une part d'entremet

Rue Princesse

55€



Formules "A table"

**Pour un déjeuner ou un dîner*

Le Saint-Germain



ENTRÉE AU CHOIX

- Pâté en croûte du Chef au foie gras, croquant de légumes acidulés, petite salade frisée
- Saumon Ecossais mariné et fumé, déclinaison de betteraves de couleurs, chantilly moutardée, jus chlorophylle
- Focaccia végétale aux herbes folles, condiment piquillos

PLAT AU CHOIX

- Quasi de veau fermier, petits légumes au jus et copeaux de truffes
- Filet de cabillaud légèrement poêlé, barigoule de légumes, émulsion safranée
- Wok de légumes de saison sauce coco curry et risotto vénéré

DESSERT AU CHOIX

- Tarte au chocolat
- Tarte au citron de Sicile
- Salade de Fruits de saison



57€

Le Saint-Michel

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

60€



Le Montparnasse

ENTRÉE

Velouté de cèpes 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

65€



Formules Petit déjeuner

Petit déjeuner

LE CONTINENTAL

- 1 Viennoiserie*
- 1 Boisson froide
- 1 Boisson chaude

10€



**Parmi une sélection de délicieuses viennoiseries*

Croissant, pain au chocolat, chaussons aux pommes, pain aux raisins, viennoiserie aux amandes, part de cake

Formules Brunch

LE BRUNCH DE SAISON

- Œuf poché bio sur toast de pain sarrasin et pousses d'épinard
- Salade de saison OU assiette de saumon fumé et blini
- Panière du boulanger
- 2 petits macarons
- Jus de fruits au choix
- Boisson chaude au choix

25€



LE BRUNCH GOURMAND

- Œuf poché bio sur toast de pain sarrasin et pousses d'épinard
- Salade de saison OU assiette de saumon fumé et blini
- Velouté de saison
- Panière du boulanger
- 2 petits macarons
- Salade de fruits frais
- Jus de fruits au choix
- Boisson chaude au choix

35€

À la carte



Le Salé à la Carte

LES CANAPÉS

Minimum 5 pièces identiques

JAMBON DE PARIS la pièce 2,00€
CHORIZO
TOMATE - ŒUF
FROMAGE FRAIS
COMTÉ - NOIX
CONCOMBRE - ŒUF DE CAILLE
CŒUR DE PALMIER

CREVETTE la pièce 2,50€
JAMBON DE PARME
SAUMON FUMÉ
TARAMA

FOIE GRAS DE CANARD la pièce 3,80€

LES MINI-SANDWICHS PAIN DE MIE

Minimum 5 pièces identiques

SAUMON la pièce 2,00€
ROASTBEEF
JAMBON-MIMOLETTE
POULET - TOMATE

LES PIQUES

Minimum 5 pièces identiques

CHAUD-FROID DE VOLAILLE la pièce 3,60€
CANARD AUX FRUITS DE SAISON
TOMATE MOZZARELLA BASILIC

LES PETITS FOURS SALÉS CHAUDS

ALLUMETTE AU COMTÉ la pièce 1,20€
CROQUE-MONSIEUR
FEUILLETÉ SAUCISSE
FEUILLETÉ COURGETTE
QUICHETTE LORRAINE
QUICHETTE AUX POIREAUX
PALMIER ROQUEFORT
PIZZA

LES NAVETTES

Minimum 5 pièces identiques

JAMBON DE PARME la pièce 2,20€
GRUYÈRE
TARAMA
FROMAGE FRAIS
SAUMON FUMÉ
COCKTAIL DE CRABE

FOIE GRAS TERRINE la pièce 3,60€

LES CUILLÈRES GOURMANDES

Minimum 5 pièces identiques

LÉGUMES CROQUANTS la pièce 4,10€
(Au vinaigre balsamique)
TARTARE DE SAUMON
GAMBAS ANANAS
PATIENCE DE SAINT-JACQUES

LES PAINS SURPRISES

72 pièces, 2 garnitures possibles au choix

COMTÉ la pièce 72,00€
TARAMA
SAUMON FUMÉ
JAMBON DE PARIS
JAMBON DE PARME
FROMAGE FRAIS AUX HERBES



Le Sucré à la Carte

PETITS FOURS SUCRÉS

Minimum 5 pièces identiques

OPÉRA
 CHOU CAFE
 CHOU VANILLE
 CHOU CHOCOLAT
 TARTELETTE CITRON
 TARTELETTE FRAMBOISE
 FINANCIER CREME PISTACHE

la pièce 1,50€

BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

la pièce 4,00€

CROQUE-EN-BOUCHE

CROQUE-EN-BOUCHE

par pers. 13,00€

Garniture au choix :
 pistache, vanille, chocolat, caramel ou café
 4 choux par personne
 Une plaque personnalisable en nougatine

CÔNES DE MACARONS

Sélections de parfums et de couleurs selon vos souhaits ou votre thématique. Piqués sur un cône doré.

Hauteur 40 cm ≈ 90 macarons	245€
Hauteur 50 cm ≈ 110 macarons	295€
Hauteur 60 cm ≈ 160 macarons	420€
Hauteur 70 cm ≈ 200 macarons	520€
Hauteur 80 cm ≈ 220 macarons	570€
Hauteur 90 cm ≈ 250 macarons	645€
Socle et cône consignés	80€

LES MACARONS INDIVIDUELS

la pièce 4,80€

Café, Caramel au beurre salé, Chocolat, Citron, Côme, Framboise, Pistache, Vanille

LES PETITS MACARONS

la pièce 2,50€

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



Gamme "Avec élégance"

La Maison Mulot vous propose une sélection d'asortiment de petits fours frais choisi pour un rendu élégant et distingué

20 pièces <i>Choux vanille & tartelettes framboises</i>	le plateau	30,00€
30 pièces <i>Choux café, chocolat & vanille</i>	le plateau	45,00€
30 pièces <i>Délicieux, financiers pistache & opéras</i>	le plateau	45,00€



Nos Entremets

DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE

AMARYLLIS

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

CÔME

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

CÔTE D'IVOIRE

Mousse au chocolat au lait, mousse au chocolat noir, biscuit chocolat-amande, couverture au chocolat au lait

CHARLOTTE DE SAISON

Biscuit cuiller, bavaroise, fruits frais de saison

DÉLICIEUX

Alternance de biscuit Sacher et d'une mousse au chocolat

MAGIE NOIRE

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

MILLEFEUILLE

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère vanille

OPERA

Biscuit joconde imbibé de café, une crème café et un glaçage au chocolat noir

SAINT - HONORÉ

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

La part
d'entremet

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

8,50€

AU GRÉ DES SAISONS

FRAISIER

Génoise amande, crème mousseline vanille, fraises, kirsch. Servi avec un coulis de fruits rouges

FRAMBOISIER

Génoise amande, crème mousseline vanille, framboises, kirsch. Servi avec un coulis de fruits rouges

ARDÉCHOIS

Mousse aux marrons délicatement parfumée au whisky, éclats de marrons glacés sur un biscuit chocolat moelleux. Servi avec une crème anglaise

FEUILLE D'AUTOMNE

Alternance de biscuit succès aux amandes et de mousse au chocolat à l'ancienne, amandes caramélisées, surmontée d'une fine feuille de chocolat

MONT - BLANC

Chantilly légère à la vanille, crème de marrons, meringue, brisures de marrons

PARIS - BREST

Pâte à choux garnie d'une crème mousseline pralinée, parsemée d'amandes effilées

SAVARIN

Savarin imbibé d'un sirop au rhum, crème diplomate, et de fruits frais

La part
d'entremet

8,50€

8,50€

8,00€

8,50€

8,00€

8,00€

8,00€

Nos Tartes



DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE

CLAFOUTIS AUX GRIOTTES

À la crème d'Isigny

TARTE AU CHOCOLAT NOIR

Délicatement parfumée au café

TARTE AU CITRON

Avec ou sans meringue italienne

TARTE AUX FRAMBOISES

Pâte sucrée et crème d'amandes, framboises fraîches

AU GRÉ DES SAISONS

TARTE AUX FRAISES

Pâte sucrée et crème légère vanille

TARTE AUX POIRES

Pâte sucrée, crème d'amande et poires

TARTE POIRES ET PAMPLEMOUSSES

Pâte sucrée, crème d'amande pistache, poires et pamplemousse

TARTE AUX ABRICOTS

Pâte sucrée, crème d'amande et abricots frais

POIRES ET FIGUES

Pâte sucrée, crème d'amande pistache, poires et figues fraîches

La part
de tarte

6,00€

8,00€

6,00€

8,00€

8,00€

6,00€

6,00€

6,00€

6,00€



N'hésitez pas à nous consulter pour une plus large gamme de boissons.

La cave

LES BULLES DE LA CAVE

SÉLECTION TAITTINGER

CHAMPAGNE BRUT	59,00€ - 75cl
CHARLES ANTOINE	39,00€ - 75cl

LES VINS

Notre sélection de vins est susceptible d'évoluer au fil de l'année.

VINS BLANCS

SANCERRE BLANC	34,00€ - 75cl
<i>Blanc Bailly Reverdy, La Mercy Dieu</i>	
CHARDONNAY	15,00€ - 75cl
<i>Camas</i>	

VINS ROSES

CÔTE DE PROVENCE	10,50€ - 37,5cl
<i>Masterel</i>	
Rosé de S - <i>Famille Sumeire</i>	15,00€ - 75cl

VINS ROUGES

BORDEAUX	9,00€ - 37,5cl
<i>Jacquet de la Grave</i>	15,00€ - 75cl

NOTRE SÉLECTION ALAIN MILLIAT

JUS DE FRUITS - 1L 10,50€

ORANGE
POMME COX'S



NOS SOFTS

EAU PLATES	5,50€ - 1l
EAU PETILLANTE	5,50€ - 1l
SODA	5,50€ - 1l





La Maison s'invite chez Vous



Un service clé en main

Un événement sous contrôle ! La Maison vous propose des Maitres d'Hôtel pour aménager votre espace et gérer l'installation puis assurer le service tout au long de votre réception.

Ainsi, grâce à leur expertise et leur savoir-faire, profitez d'un moment inoubliable avec vos convives sans vous soucier de rien.

Pour un accueil soigné, des hôtesse peuvent également s'occuper des entrées et sorties de vos invités, avec option de vestiaire.



Une scénographie millimétrée

Tout buffet mérite sa propre mise en scène ! Nous créons un univers autour de votre thème pour sublimer les produits et ouvrir l'appétit de vos convives.

Notre équipe vous conseille le matériel idéal, adapté à vos envies et à votre réception.

Pour parfaire la décoration, nous proposons des fleurs en composition, posées sur table, en collaboration avec des fleuristes du quartier pour une harmonie parfaite.



Une ambiance inoubliable

Pour un événement unique et qui vous ressemble, nous avons une liste d'animations à vous suggérer et vous proposer.

Nous avons également un carnet d'activités à vous proposer pour animer votre journée ou soirée, nous sommes en étroite collaboration avec des agences événementielles.

- DJ et musiciens
- Team building
- Enquêtes & jeux
- Animations culinaires

Enfin, afin de capturer les plus beaux moments et se créer des souvenirs, nous pouvons installer un Photo Booth ou mettre un photographe à votre disposition tout le long de votre event.





Besoin d'un lieu ?

Le Café Mutot vous accueille !

Histoire

LE CAFÉ

Une adresse insolite regroupant gastronomie et art, décoré par les artistes Florentine et Alexandre Lamarche-Ovize.



LES ÉVÉNEMENTS

Le lieu idéal pour les rendez-vous, les événements privés ou d'entreprise, en journée ou en soirée. Nous pouvons aménager l'espace selon vos envies.



LE JARDIN ROMANTIQUE

Historiquement le jardin romantique de Victor Hugo a été aménagé en terrasse. Un écrin romantique, chic et serein comme un hommage à celui qui deviendra le chantre du mouvement littéraire romantique français au XIXe siècle, Victor Hugo.



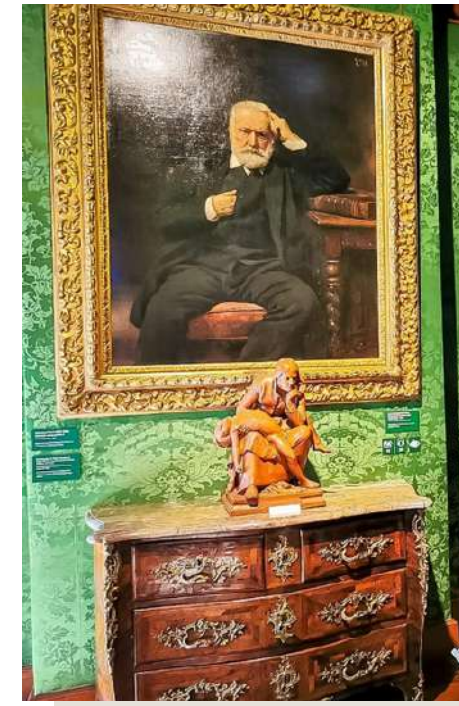
La Maison de Victor Hugo

VISITE GUIDÉE

Lors de votre privatisation, il est également possible de visiter l'ancienne propriété de l'écrivain.

Un conférencier vous sera dédié pour vous raconté la vie et les secrets de Victor Hugo et sa famille

Celle-ci est entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite



**Le coût de cette visite dépend du nombre de vos invités, elle est entièrement mise en place par le Musée Victor Hugo*

Infos pratiques

PRIVATISATION

Le Café est ouvert à la clientèle du mardi au dimanche, de 10:00 à 17:45. Il est privatisable en journée, à hauteur de 50% de son espace, et à 100% à partir de 18:30.

A la belle saison, nous pouvons accueillir jusqu'à 200 personnes debout et 100 personnes assises.

Lorsque le jardin n'est pas accessible, nous pouvons accueillir 70 personnes debout et 40 personnes assises.

FRAIS

Lieu d'exception et historique, la villa Victor Hugo nécessite la présence de gardien après les horaires de fermeture au public.

Les frais de privatisation débutent donc à partir de 1300€ HT et sont évolutifs en fonction de chaque réception.

ACCES

1 5 7 8

69 91 76 96 N01



Conditions Générales de Vente

ARTICLE 1 : OBJET

Les présentes conditions générales de vente ont pour objet de définir les conditions et modalités entourant la vente et, le cas échéant, les services annexes, des produits fabriqués et distribués par la Pâtisserie Mulot (ci-après les « Produits »). Elles sont réputées acceptées du seul fait de la validation d'une commande.

ARTICLE 2 : CATALOGUE – TARIFS

Il est immédiatement indiqué que la liste des produits figurant au catalogue pourra évoluer et être modifiée à tout moment, notamment en raison de la saisonnalité des produits, la Pâtisserie Mulot se réservant notamment la faculté d'interrompre la fabrication ou la distribution de certains produits au sein de ses gammes, et de les remplacer ou non, sans que le client ne puisse exiger une quelconque indemnité à ce titre.

Les Produits sont vendus conformément aux tarifs applicables en vigueur au jour de la commande.

Ces tarifs s'entendent toutes taxes comprises, hors frais de consignes, de livraison et d'emballages isothermes. Ils sont donnés sous réserve d'erreurs typographiques et sont susceptibles de modifications sans préavis. Il est notamment indiqué que pour les produits frais, ces tarifs sont susceptibles d'être modifiés suivant la variation des cours du marché.

2-1 LES CONSIGNES

Les consignes sont *exigibles à la commande*.

-le client est tenu de rapporter dans les 8 jours les articles consignés. Il est expressément convenu que, passé ce délai, la Maison Mulot sera en droit de conserver le(s) montant(s) consigné(s).

- les articles consignés perdus ou cassés seront facturés comme indiqué ci-après, ce que le client déclare accepter :

Consignes assiette = 4€/ pièce

Consigne socle pyramides= 160€/ pièce

Consignes saladier = 10€ / pièce

Consigne plat = 20€ / pièce

2-2 LES FRAIS DE LIVRAISON

Les frais de livraison sont en sus. Les frais sont déterminés en fonction des modalités du transport, du jour de la semaine, du montant de la commande ainsi que de la destination. Pour plus de renseignements sur ces tarifs, vous pouvez nous contacter.

ARTICLE 3 : CONDITIONS ET MODE DE PAIEMENT

3-1 Le paiement s'effectue à la commande ou à la validation du devis à hauteur de 50%, le solde restant le jour du retrait ou à 30 jours pour les commandes avec livraison par espèces, carte bancaire, virement ou paiement en ligne.

3-2 Les modalités de paiement particulières et dérogatoires aux présentes conditions générales, consenties dans le cadre de commandes spéciales, sont expressément stipulées sur le bon de commande qui doit faire l'objet d'un accord écrit des deux parties.

ARTICLE 4 : COMMANDES

4-1 De façon à toujours mieux vous satisfaire, nous vous suggérons d'effectuer vos commandes au moins 48h à l'avance.

4-2 Les commandes peuvent s'effectuer

-Par mail à commandes@maison-mulot.com

-Par téléphone au 01 43 26 85 77 ou au 01 43 26 85 94

-En boutique

4-3 Toute annulation de commande effectuée moins de 24h avant la date prévue de livraison entraînera de plein droit le paiement d'une pénalité d'un montant égal au montant globale de la facture.

4-4 Les produits réfrigérés et les plateaux repas doivent être stockés au réfrigérateur. Les pièces montées dans un endroit frais et sec.

4-5 Afin de conserver à nos produits toutes leurs qualités gustatives et sanitaires, nous vous conseillons de ne plus les consommer après la fin de la réception. Cependant tout produit n'ayant pas quitté la chaîne de froid peut être conservé 24 heures.

4-6 Il n'est pris aucun engagement sur l'absence de traces d'allergènes dans nos produits.

ARTICLE 5 : LIVRAISONS

5.1 Les délais de livraison ou d'enlèvement des produits indiqués dans la commande ne commencent à courir qu'à compter du moment où la totalité du paiement de la commande a été effectué où la Pâtisserie Mulot est en possession de l'ensemble des renseignements nécessaires à l'exécution de la commande.

5.2 Les délais de livraison indiqués sont des délais purement indicatifs. Sauf convention contraire, expresse et écrite, les éventuels retards de livraison ne donnent lieu à aucune pénalité ni à aucun dédommagement au profit du client.

La responsabilité de la Pâtisserie Mulot ne pourra en aucun cas être engagée du fait d'un retard de livraison.

5-3 Dès la sortie des locaux de la société Mulot et dès que le bon de livraison a été signé, les produits sont placés sous la responsabilité du client qui supporte alors tous les risques, pertes ou dommages et prend les couvertures nécessaires (temps et températures de conservation des produits livrés).

ARTICLE 6 : QUALITÉ - RECLAMATIONS

6.1. Les Produits sont réputés avoir été réceptionnés en parfait état et être conformes à la commande en tous points. Tout aspect anormal des colis ou défaut de conformité à la commande doit faire l'objet de réserves immédiates auprès du livreur.

6.2. Toute réclamation de nature quantitative devra être signalée à la Pâtisserie Mulot par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de quarante-huit (48) heures après réception des Produits. Elle devra, en outre, avoir fait l'objet de réserves sur le bordereau du livreur.

6.3. Toute réclamation de nature qualitative devra être signalée à la Maison Mulot par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de huit (8) jours après réception des Produits. Elle devra être dûment justifiée.

6.4. Nonobstant les dispositions indiquées ci-dessus, aucune réclamation, de quelque nature qu'elle soit, ne sera admise par la Pâtisserie Mulot en cas de modification subie par les dits Produits.

ARTICLE 7 : FORCE MAJEURE

La Pâtisserie Mulot ne saurait être tenue responsable d'un manquement à l'une des obligations mises à sa charge par les présentes Conditions Générales qui résulterait de circonstances indépendantes de sa volonté, telles qu'un cas fortuit ou un cas de force majeure selon l'acception traditionnellement retenue par les juridictions françaises.

ARTICLE 8 : RESPONSABILITE

La responsabilité de la Pâtisserie Mulot ne saurait être engagée qu'à raison de sa faute prouvée par le Client, et au titre de dommages directs et prévisibles qui en seraient la conséquence directe.

De manière expresse, les parties conviennent que la responsabilité de la Pâtisserie Mulot et l'indemnisation qui pourrait en découler, ne pourra, en toute hypothèse, en aucun cas dépasser le montant global de la commande à l'occasion de laquelle une difficulté est née.

ARTICLE 9 : LITIGES

À défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule compétence des Tribunaux de Paris.

ARTICLE 10 : PHOTOS NON CONTRACTUELLES

La Maison Mulot se réserve le droit de modifier le visuel de tous ses produits en cours d'année.



Nous retrouver

La Maison Mulot vous accueille...

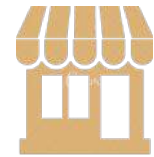
Du lundi au samedi de 8h à 20h, et le dimanche de 8h à 18h.

Les commandes peuvent se faire par

téléphone au : 01 43 26 85 77 ou 01 43 26 85 94

Par mail à : commandes@maison-mulot.com

eshop : shop.maison-mulot.com



Click & Collect
Mise à disposition en
boutique



Livraison Paris intra-muros
et Banlieue proche



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

Maison Mulot - Saint Germain des Prés

76, rue de Seine 75006 Paris



01 43 26 85 77



06 89 17 71 65



www.maison-mulot.com



@maisonmulot



Maison Mulot - Saint Germain des Prés



shop.maison-mulot.com



CAFÉ MULOT
PLACE DES VOSGES

Café Mulot - Place des Vosges

6, place des Vosges 75004 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 photos réalisées.
Il se peut néanmoins que certaines variations puissent avoir lieu selon la disponibilité des produits de saison notamment.*