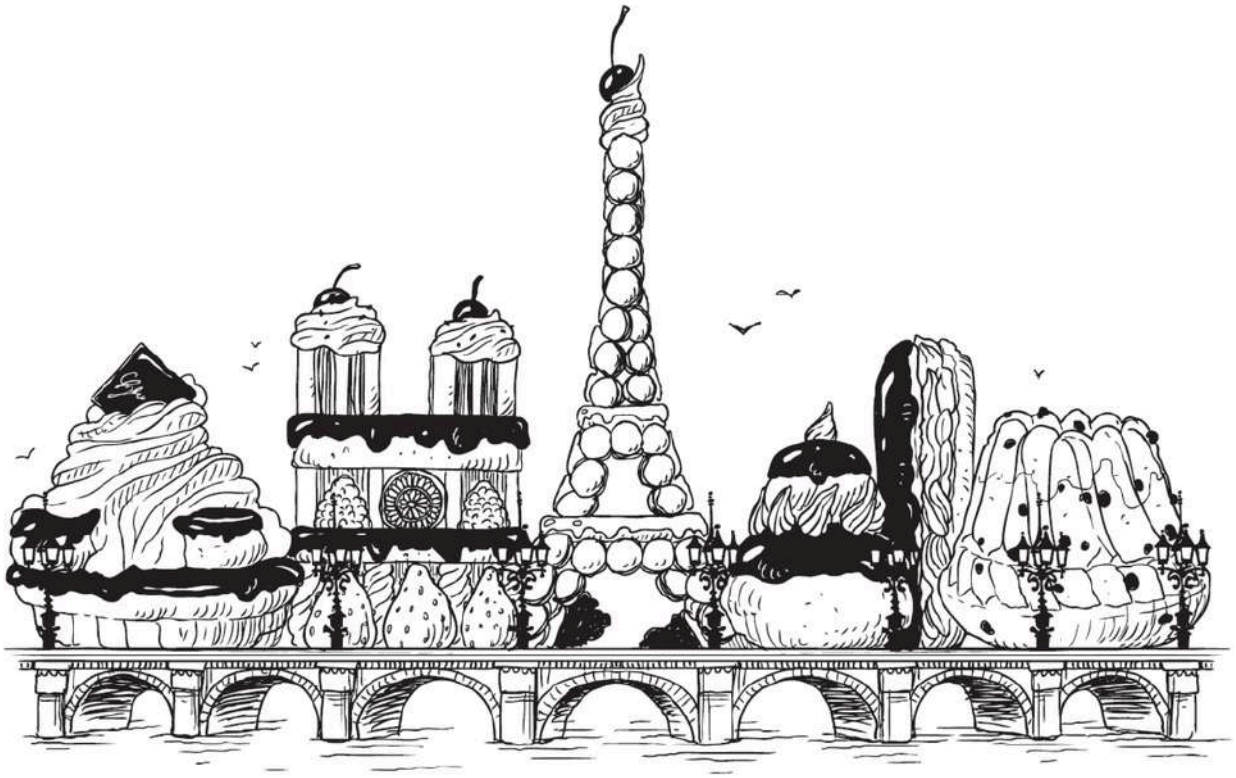
MAISON MULOT

SAINT GERMAIN DES PRÉS

Pâtisserie Boulangerie Traiteur Confiserie

Depuis 1975



CATALOGUE

Maison Mulot - Saint Germain des Prés

76, rue de Seine

75 006 Paris

01 43 26 85 94

commandes@maison-mulot.com

Bienvenue chez Mulot !

Nous vous accueillons avec un immense plaisir à toutes les saisons pour vous présenter nos créations maison, confectionnées à la main par nos équipes boulangerie, pâtisserie et traiteur.
Que vous ayez besoin de "juste une baguette", d'un dessert, d'un pâté en croûte pour l'apéritif ou d'un menu complet, notre équipe saura vous conseiller pour faire de votre repas un moment chaleureux.

FABIEN ROUILLARD

Chef Propriétaire de la Maison Mulot et du Café Mulot

Reprenant la maison Gérard Mulot, Fabien Rouillard s'installe ainsi au cœur du sujet : garder l'esprit d'une adresse réputée, à laquelle est attachée une clientèle qui se recrute bien au-delà de Saint-Germain des Prés, mais aussi trouver là les moyens de l'innovation et de l'originalité.

Ainsi, à l'encontre de ce qui se fait couramment aujourd'hui, une pâtisserie se concentrant sur quelques produits, Fabien Rouillard trouve dans cette maison l'outil pour élargir au maximum le champ de ses possibilités et de ses envies qu'il souhaite décliner selon trois axes : la tradition, la création et la saison.

MAISON MULOT
SAINT GERMAIN DES PRES

Maison Mulot - Saint Germain des Prés
76, rue de Seine 75006 Paris
01 43 26 85 77 - 06 89 17 71 65
commandes@maison-mulot.com
Ouvert du mardi au samedi de 8h à 20h et le dimanche de 8h à 18h

CAFÉ MULOT
PLACE DES VOSGES

Café Mulot - Place des Vosges
6, place des Vosges 75004 Paris
01 82 83 03 80
bienvenue@maison-mulot.com
Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 17h45

SOMMAIRE

LA MAISON 4
LE CAFÉ 5

PAIN & GOÛTER

BOULANGERIE 7
GOÛTERS GOURMANDS 8

ENTRÉES, PLATS & SANDWICHS

SALADES FRAÎCHES MAISON 11
ENTRÉES FROIDES 12
ENTRÉES CHAUDES 13
PLATS CUISINÉS 14
FOIE GRAS 15
SANDWICHS 16

PÂTISSERIES & TARTES

SIGNATURES DE LA MAISON MULOT 18
GRANDS CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE 20
TARTES 22

MACARONS & CHOCOLATS

MACARONS 25
BISCUITERIE 26
CHOCOLATS & CONFISERIES 27

OFFRE RÉCEPTION

RÉCEPTION SALÉE 30
RÉCEPTION SUCRÉE 32
BOISSONS 34

BIENVENUE
À LA MAISON MULOT

Antre du classicisme, la Maison Mulot est réputée pour son kouglof, son millefeuille, ses entremets dignes d'un ciseleur sucré… Entouré d'une équipe passionnée, Fabien Rouillard dirige la Maison. Diplômé de l'Institut Vatel, il fut entre autres, chef pâtissier d'Alain Senderens au Lucas Carton, chef pâtissier de la célèbre Maison Fauchon et créateur de deux start-ups. Un parcours qui lui permet de lier modernité et tradition. Les recettes originales de Monsieur Mulot sont magnifiées, et de nouvelles créations de Fabien Rouillard étayent cette offre pour célébrer la gourmandise.

LA MAISON MULOT VOUS ACCUEILLE

du mardi au samedi de 8h à 20h et le dimanche de 8h à 18h.

Pour tout renseignement supplémentaire ou demande au sujet de votre commande, nous sommes à votre disposition :

- En magasin : 76, rue de Seine - 75006 Paris
- Par téléphone : 01 43 26 85 94 ou 01 43 26 85 77
- Par mail : commandes@maison-mulot.com
- En ligne : www.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

... ET AU CAFÉ MULOT PLACE DES VOSGES

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

- LIEU CACHÉ
- LA MYTHIQUE PLACE DES VOSGES
- HISTOIRE DE L'HÔTEL PARTICULIER
- ENTRE ART & CULTURE
- CHARME PARISIEN
- ELEGANCE
- SAVOIR-FAIRE
- CUISINE 100% MAISON
- AUTHENTIQUE
- VALEUR SÛRE
- INGRÉDIENTS FRAIS
- GÉNÉROSITÉ

CAFÉ MULOT - 6, PLACE DES VOSGES, 75004 PARIS

Entrée libre au sein de la Maison de Victor Hugo

Métro Saint Paul (Ligne 1) ou Bastille (ligne 8, 5 ou 1)

@CAFEMULOT - WWW.CAFE-MULOT.COM

VOTRE CONTACT ÉVÉNEMENTS PRIVÉS :

ANNABELLE KERDELHUE - COMMANDES@MAISON-MULOT.COM

01 43 26 85 94 - 06 89 17 71 65

PAIN & GOÛTER

Chaque jour, notre équipe de boulangers concocte un pain bien frais & des viennoiseries gourmandes !

BOULANGERIE

La confection de nos pains et viennoiseries repose sur une farine des Moulins Bourgeois, issue d'une agriculture biologique !

LE PAIN

BAGUETTE CLASSIQUE BIO	*250g*	1,55€
BAGUETTE TRADITION BIO	*250g*	1,75€
BAGUETTE AU LEVAIN BIO	*250g*	1,90€
BAGUETTE AUX GRAINES BIO	*250g*	2,10€
BAGUETTE VIENNOISE	*250g*	2,20€
MICHE AU LEVAIN BIO	*2kg*	21,60€
MICHE AU SARRASIN BIO	*2kg*	25,00€
PAIN AU LEVAIN PETIT BIO	*400g*	4,45€
PAIN AU LEVAIN GRAND BIO	*590g*	6,55€
PAIN AUX CÉRÉALES	*310g*	4,45€
PAIN AU CHANVRE BIO	*400g*	5,60€
PAIN COMPLET BIO	*250g*	3,55€
PAIN D'ÉPEAUTRE BIO	*400g*	5,75€
PAIN DE SEIGLE	*250g*	3,65€
PAIN DE MIE	*250g*	3,65€

LES VIENNOISERIES

CROISSANT AU BEURRE		1,65€
PAIN AU CHOCOLAT		1,90€
PAIN AUX RAISINS		2,20€
PAIN AU CHOCOLAT OU CROISSANT AUX AMANDES		3,80€
CHAUSSON AUX POMMES		2,60€
BRIOCHE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT		2,30€
BRIOCHE AU SUCRE		2,00€
PAIN BRIOCHÉ (de 1 à 8 parts)	*la part*	2,00€
CHOUQUETTES	*le kilo*	40,00€

LES MINI

1,35€

CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT,
PAIN AUX RAISINS, CHAUSSON AUX POMMES

GOÛTERS GOURMANDS

Des produits minutieusement élaborés pour vous permettre de vous régaler à l'heure du goûter !

LE KOUGLOF

Le traditionnel et emblématique Kouglof de la Maison Mulot est cuit au four dans un moule en terre. Cette pâtisserie d'origine alsacienne, est fabriquée à partir d'une gourmande brioche, garnie de raisins secs et imbibée de sirop d'amande maison.
Une réalisation que l'on apprécie pour son intemporalité !

TAILLE 1	1 à 2 parts	6,90€
TAILLE 2	6 parts	29,00€

GALETTE À L'ORANGE DE MONSIEUR PRUNIER

La recette historique du 76, rue de Seine, transmise de Monsieur Prunier, boulanger de 1945 à 1975, à Monsieur Mulot puis à Fabien Rouillard.

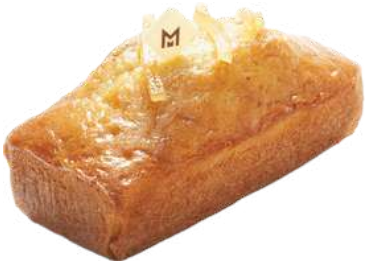
Sur un fond sablé aux amandes, marmelade d'oranges confites, recouverte d'une dacquoise à l'amande.

4 à 6 parts 22,50€

CAKES TRADITIONNELS

21,00€

AGRUMES
Zeste de citron et d'orange



CHOCOLAT NOIR
et pépites de chocolat

TRADITION
Aux fruits confits

MOELLEUX INDIVIDUELS

CANNELÉ DE BORDEAUX	3,25€
COOKIES PECAN & CHOCOLAT	3,60€
FINANCIER	3,25€
MOELLEUX CERISE & PISTACHE	3,90€
MOELLEUX CHOCOLAT NOISETTES	3,90€
MOELLEUX MYRTILLE	3,90€

Retrouvez en boutique nos autres propositions de goûters gourmands du moment, de quoi satisfaire vos papilles gustatives !

Notre offre traiteur

Réalisés par notre équipe traiteur sous l'impulsion du Chef Jérôme Dutois à partir de produits frais, de saison et soigneusement sélectionnés.

SALADES FRAÎCHES MAISON

La Maison Mulot travaille avec des produits frais tout au long de l'année.
Salade disponible en barquette et saladier consigné ou non.

SALADES VÉGÉTARIENNES

25,00€ / kg
(5,00€ la portion)

Prévoir une portion de 200g par personne

SALADE DE CHAMPIGNONS
Ciboulettes et vinaigrette

SALADE D'ENDIVES
Endives, mimolette et noix

SALADE DE HARICOTS VERT ET POIS GOURMANDS
Courgettes, tomates, aubergines, huile d'olive, ail et oignons doux

SALADE DE LÉGUMES DU SOLEIL MARINÉS
Courgettes, tomates, aubergines, huile d'olive, ail et oignons doux

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON
Oranges, pamplemousses, pommes, poires, raisins, et fruits de saison

35,00€ / kg
(7,00€ la portion)

SALADE DE LA TERRE

35,00€ / kg
(7,00€ la portion)

Prévoir une portion de 200g par personne

SALADE BRESSANE
Poulet, julienne de carottes et haricots verts, ciboulette

SALADE DE LENTILLES DU PUY Nouveauté
Volaille, échalotes et vinaigrette de vin rouge

SALADES DE LA MER

40,00€ / kg
(8,00€ la portion)

Prévoir une portion de 200g par personne

SALADE HAWAÏENNE
Crevettes, avocat, tomate, pamplemousse, sauce cocktail

SALADE OCÉANE
Saumon fumé, tomates, pommes de terre, avocat, aneth

SALADE DE PÂTES DU MOMENT Nouveauté

ENTRÉES FROIDES

Ces créations reposent sur le savoir-faire de la Maison Mulot : des recettes travaillées et exécutées sous l'oeil attentionné du Jérôme Dutois.

CÔTÉ TERRE

BOUDIN BLANC AU PORTO Automne - Hivers	5,40€
TERRINE DE PALERON DE BOEUF Automne - Hivers	8,20€

CÔTÉ MER

TERRINE DE POISSONS Automne - Hivers	8,20€
(selon arrivage)	
MÉDAILLON DE SAUMON FRAIS POCHÉ	9,50€
Sauce fleurette au citron et huile d'olive	
SAUMON FUMÉ	155,00€ / kg
Élevé en Écosse	*(9,90€ la tranche)*
TARAMA ROSE	40,00€ / kg
prévoir une portion de 150g	*(8,00€ la portion)*
BLINIS	1,50€

PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF

PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF FOIE GRAS	94,00€ / kg
	(14,58€ la tranche)
PÂTÉ EN CROÛTE VOLAILLE	88,00€ / kg
	(13,65€ la tranche)

Produits iconiques de la Maison Mulot depuis toujours, tous nos pâtés en croûte sont bien sûr faits maison et réalisés à partir d'ingrédients de qualité.

ENTRÉES CHAUDES

LES TOURTES

Individuelles ou rondes sur commande : 4, 6, 8, 10, 12, 14 parts

TOURTE LORRAINE *Lardons fumés*	la part	6,00€
TOURTE MÉLIMÉLO DE FROMAGES *Comté, fourme d'Ambert, tome de Savoie*	la part	6,00€
TOURTE LOIR ET CHER *Fromage de chèvre frais et tomates cuites à l'huile de noix*	la part	6,00€
TOURTE OCÉANE *Saumon, épinards, champignons*	la part	7,00€
TOURTE DU MOMENT	la part	7,50€

LES SPÉCIALITÉS SALÉS

Disponibles sur commande en 2, 4, 6 et 8 pers

PÂTÉ LORRAIN *Chair à saucisse, foie de volaille, champignon et herbes fraîches*	la part	8,20€
PÂTÉ EN CROÛTE AU VEAU Automne - Hivers *Pâte à brioche, chair à saucisse, veau*	la part	9,00€
COULIBIAC DE SAUMON *Saumon et farce en pâte briochée, sauce crustacés*	la part	13,00€
SAUCISSON BRIOCHÉ DE LYON Automne - Hivers *Pâte à brioche, saucisson pistache cuit au vin blanc*	la pièce	7,20€
FEUILLETÉ AU JAMBON ET AU GRUYÈRE *(entier 20 parts)* *Pâte feuilletée, jambon blanc, béchamel maison, gruyère.*	le kilo	33,00€
PISSALADIÈRE *(entier 8 parts)* *Pâte feuilletée, confit d'oignons, anchois, câpres, olives noires*	le kilo	33,00€

LES CROQUE-MONSIEUR

Faits maison, une véritable gourmandise !

CROQ PARISIEN *Pain de mie, crème double d'Isigny, jambon blanc de Paris, emmental*	7,00€
CROQ VÉGÉ Nouveauté *Pain de mie, crème double d'Isigny, Légumes du soleil, emmental*	7,00€

PLATS CUISINÉS

Notre équipe travaille les produits de première fraîcheur toute l'année, au fil des saisons. Les fruits, légumes, poissons et viandes sont rigoureusement sélectionnés puis cuisinés dans notre atelier.

CÔTÉ TERRE

Confectionné avec leur garniture

MAGRET DE CANARD AU POIVRE	22,40€
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX MORILLES	24,50€

CÔTÉ MER

Confectionné avec leur garniture

CHOUCROUTE DE POISSON	19,00€
RISOTTO DE SAINT-JACQUES	26,60€
SAUMON FRAIS POÊLÉ	22,50€

CÔTÉ VÉGÉTARIEN Nouveauté

Confectionné avec leur garniture

RISOTTO DE LÉGUMES DE SAISONS	22,50€
CASSEROLE DE LEGUMES DE SAISONS	22,50€

Lors de vos commandes, nous pouvons modifier la garniture de votre plat à votre convenance.

LE FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER	le kilo	220,00€
	la tranche	19,90€
Assaisonné au Sauternes ou au Cognac, en terrine de céramique blanche. La taille des terrines peut varier en fonction de la fabrication.	120g ≃ 2/3 pers	31,00€
	250g ≃ 4/5 pers	63,50€
	500g ≃ 8/10 pers	122,00€

Le foie gras de canard que nous vous proposons est cuisiné par notre Chef à partir des "Foie Gras de Jules" de notre éleveur producteur Aquitania.

Tous les canards sont élevés dans le Sud-Ouest et nourris exclusivement avec le maïs bio produit dans la région.

Les secrets de notre foie gras de canard entier frais résident ensuite dans la préparation du Chef : un mise en marinade avec un assortiment d'épices puis le foie gras est assaisonné de Sauternes ou de Cognac.
Pour un foie gras délicat, le Chef opte pour une cuisson vapeur : une recette unique, développée par la Maison Mulot.

SANDWICHS

NOS CLASSIQUES

CROISSANT GARNIS Nouveauté 6,10€
Croissant au beurre, pastrami, compotée d'oignons, moutarde de Dijon

PARISIEN 6,10€
Baguette tradition BIO, beurre, jambon, gruyère

LE VEGGIE 6,10€
Baguette céréales BIO, tomates, artichauts, palet de chèvre et noix

POULET TOMATE 7,10€
Pain moelleux au sésame, poulet, tomate, salade romaine, mayonnaise au curry

ECOSSAIS 7,30€
Miche au sarrasin BIO, Philadelphia, saumon écossais, avocat

VITELLO TONNATO 7,30€
Pain parmesan et olives vertes, tranches fines de rôti de veau, câpres fines, pousse d'épinard, sauce Vitello

NOS SIGNATURES

PAIN AU LAIT FOIE GRAS 6,35€
Pain brioché, foie gras maison

PAIN AU LAIT TARAMA 6,35€
Pain brioché, tarama

PÂTISSERIES & TARTES

Nos équipes de pâtisserie concoctent chaque jour des pâtisseries signatures, tartes aux fruits frais de saison et grands classiques de la pâtisserie.

SIGNATURES DE LA MAISON MULOT

Nos entremets sont disponibles sur commande en format 4, 6, 8, 10 ou 12 parts.
Pour des tailles plus importantes, nous consulter.
Nous vous proposons une plaque personnalisée au prix de 1,50€

DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE

	Individuel	La part d'entremet
AMARYLLIS *Deux biscuits macarons parsemés de fruits secs et nougat, garnis de crème vanille et de framboises fraîches*	9,00€	8,00€
CÔME *Mousse légère citron vert, gelée de citron vert, crème brûlée de pistache d'Iran*	7,50€	8,00€
MAGIE NOIRE *Biscuit chocolat-amande, mousse chocolat-noisette, noisettes caramélisées, biscuit aux fruits secs*	9,00€	8,00€
LÉOPOLDINE (printemps-été) *Compotée de fraises des bois et citron de Sicile, fraises gariguettes fraiches, crème légère à la vanille, macaron amande, fine feuille de pâte d'amande*	9,00€	-
CÔTE D'IVOIRE *Mousse au chocolat au lait, mousse au chocolat noir, biscuit chocolat-amande, couverture au chocolat au lait*	9,00€	8,00€
CHARLOTTE DE SAISON *Biscuit cuiller, bavaroise, fruits frais de saison*	-	8,00€
DÉLICIEUX *Alternance de biscuit Sacher et d'une mousse au chocolat*	9,00€	8,00€

Conseils de dégustation :
Nous vous recommandons de sortir votre dessert du réfrigérateur environ 30 minutes avant dégustation (à adapter selon la température ambiante).

PRINTEMPS - ÉTÉ

	Individuel	La part d'entremet
FRAISIER *Génoise amande, crème mousseline vanille, fraises, kirsch. Servi avec un coulis de fruits rouges*	9,00€	8,50€
FRAMBOISIER (sur commande) *Génoise amande, crème mousseline vanille, framboises, kirsch. Servi avec un coulis de fruits rouges*	-	8,50€

AUTOMNE - HIVER

	Individuel	La part d'entremet
ARDÉCHOIS *Mousse aux marrons délicatement parfumée au whisky, éclats de marrons glacés sur un biscuit chocolat moelleux. Servi avec une crème anglaise*	-	8,00€
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*	-	8,50€
MONT - BLANC *Chantilly légère à la vanille, crème de marrons, meringue, brisures de marrons*	7,50€	8,50€

GRANDS CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE

Chacune de ces pâtisseries demande une précision dans le geste et un véritable savoir-faire.

	Individuel	La part d'entremet
ÉCLAIR *Au chocolat, au café ou du moment*	5,00€	-
OPERA *Biscuit joconde imbibé de café, une crème café et un glaçage au chocolat noir*	9,00€	8,00€
SAINT - HONORÉ *Pâte feuilletée, choux garnis d'une délicate et onctueuse crème pâtissière, finition chantilly*	7,50€	8,50€
PARIS - BREST *Pâte à choux garnie d'une crème mousseline pralinée, parsemée d'amandes effilées*	7,50€	8,50€
SAVARIN *Savarin imbibé d'un sirop au rhum, crème diplomate, et de fruits frais pour le format à partager*	7,50€	8,00€
MILLEFEUILLE *Pâte feuilletée caramélisée, crème légère vanille*	7,50€	8,00€
FLAN *Pâte sucrée, crème pâtissière à la vanille*	5,50€	-
GATEAU BASQUE *Pâte sablée, crème pâtissière avec amande amère, rhum et vanille*	5,50€	-
MOELLEUX AU CHOCOLAT *Gâteau au chocolat à l'ancienne recouvert de ganache chocolat noir*	5,50€	-

Entreprise artisanale depuis 50 ans, le visuel de nos créations peuvent évoluer au fil des saisons

Amaryllis

Côme

Magie Noire

Léopoldine

Côte d'Ivoire

Charlotte de saison fruits rouges

Délicieux

Fraisier

Ardéchois

Feuille d'Automne

Mont - Blanc

Éclair

Opéra

Saint - Honoré

Paris - Brest

Savarin

Millefeuille

Flan

TARTES

D'autres tailles sont disponibles sur demande.
Nos tartes sont disponibles à partager sur commande en format 4, 6, 8, 10 ou 12 parts.
Pour des tailles plus importantes, nous consulter.

DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE	Individuel	La part d'entremet
CLAFOUTIS AUX GRIOTTES *À la crème d'Isigny*	6,00€	6,00€
TARTE AU CHOCOLAT NOIR *Délicatement parfumée au café*	9,00€	8,00€
TARTE AU CITRON *Avec ou sans meringue italienne*	6,00€	6,00€

AU GRÉ DES SAISONS	Individuel	La part d'entremet
TARTE AUX FRAISES *Pâte sucrée et crème légère vanille*	9,00€	8,00€
TARTE AUX FRAMBOISES *Pâte sucrée et crème d'amandes, framboises fraîches*	9,00€	8,00€
TARTE AUX POIRES *Pâte sucrée, crème d'amande et poires*	6,00€	6,00€
TARTE POIRES ET PAMPLEMOUSSES *Pâte sucrée, crème d'amande pistache, poires et pamplemousse*	6,00€	6,00€
TARTE AUX ABRICOTS *Pâte sucrée, crème d'amande et abricots frais*	6,00€	6,00€
POIRES ET FIGUES *Pâte sucrée, crème d'amande pistache, poires et figues fraîches*	6,00€	6,00€

Au fil des saison, retrouvez également nos tartes aux prunes, pêches, mirabelles et tatin.

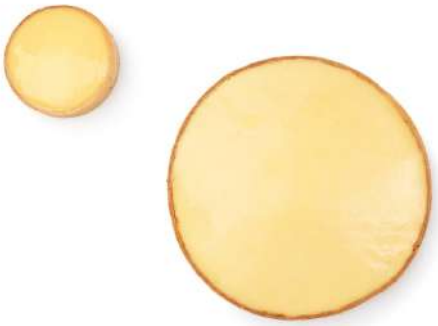
Entreprise artisanale depuis 50 ans, le visuel de nos créations peuvent évoluer au fil des saisons

Tarte au Chocolat noir

Tarte aux Framboises

Tarte au citron meringuée

Clafoutis aux cerises



Tarte au citron

Tarte aux abricots

Tarte aux poires

Tarte aux fraises

Tarte aux pêches

MACARONS & CHOCOLATS

Confiseries, macarons, guimauves : des recettes minutieusement élaborées par la Maison Mulot. Pour compléter ces gourmandises, nous avons choisi des douceurs provenant des meilleurs artisans de France.

MACARONS

LES MACARONS INDIVIDUELS

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

La pièce 4,80€

LES PETITS MACARONS

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

La pièce 2,50€

COFFRETS

6 pièces	18,00€
9 pièces	25,00€
12 pièces	33,00€
18 pièces	48,00€
24 pièces	64,00€

CÔNES DE MACARONS

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.

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€

BISCUITERIE

MACARONS LORRAINS

Un produit cher à notre chef Fabien Rouillard, d'origine lorraine !

65€ / kg

COFFRET DE BISCUITS SECS OU MACARONS LORRAINS

Retrouver vos délicieux fours secs dans un coffret Maison Mulot, pour offrir ou déguster en famille.

58,40€ / kg

BOÎTE MAISON MULOT	≃ 380 g	24,50€

NOS BISCUITS SECS D'ANTAN

58,40€ / kg

Sachet de 180g	10,50€

BISCUITS SUCRÉS

BERGAMOTE
CHOCOLAT
NOIX

BISCUITS SALÉS APÉRITIFS

COMTÉ OLIVES VERTES
COMTÉ MOUTARDE
PARMESAN CURRY
PARMESAN ESPELETTE

CHOCOLATS & CONFISERIES

Découvrez auprès de notre équipe nos assortiments de bonbons, ganaches, tablettes pure plantation...

LES ÉCRINS DE CHOCOLATS Automne - Hivers

Partenaire d'une entreprise familiale spécialisée dans la création et la production de chocolat de couverture, nous vous invitons à retrouver toute la puissance et la richesse aromatique d'un vrai chocolat d'exception.

Un savoir-faire acquis depuis près de quatre générations, qui réside dans la sélection des meilleurs terroirs au monde et dans une méthode de torréfaction qui exalte les arômes naturels de la fève de cacao.

nos écrins

≃ 110g	16,30€
≃ 150g	21,50€
≃ 210g	29,50€

130€ / kg

PÂTES DE FRUITS

Abricot, Cassis, Fruits exotiques, Griotte, Myrtille, Poire / Litchi, Pomme verte

La réglette de 21 pièces	18,00€
Sachet de 6 pièces	8,45€

65€ / kg

GUIMAUVES

Vanille, Chocolat, Citron Vert, Pistache, Framboise, Passion, Coco, Ananas

La réglette ≃13 pièces	13,50€
Sachet de 100 g	6,50€

72€ / kg

CALISSONS

Nature, Abricot, Fraise, Noix, Citron, Cassis, Myrtille, Framboise

La réglette de 26 pièces	22,90€
Sachet de 10 pièces	9,00€

MARRONS GLACÉS

(décembre et janvier)

La sélection rigoureuse des ingrédients permet d'obtenir un goût riche en fruit et au sucre discret.

3,30€ la pièce

imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

OFFRE RÉCEPTION

Un cocktail dinatoire, un dîner privé, un évènement professionnel, ou toutes occasions festives, nous sommes à votre service pour répondre à vos envies salées et sucrées lors de vos évènements.

À VOTRE SERVICE !

La Maison Mulot met à disposition plusieurs services sur devis pour vous permettre de profiter en toute sérénité de votre réception avec vos invités.

LIVRAISON À DOMICILE

Faites-vous livrer directement chez vous par le livreur Mulot. Tarifs variables selon la localisation et les quantités livrables.

MATÉRIEL

Nous pouvons nous occuper de la mise en place de votre réception avec à disposition de la vaisselle, du mobilier, nappage et accessoires art de la table pour émerveiller vos convives !

MAÎTRE D'HÔTELS

Pour plus de sérénité lors de votre évènement, la Maison Mulot dispose d'un service de maîtres d'hôtels, sur demande.

PRIVATISATION DU CAFÉ MULOT

Vous manquez d'un lieu pour votre réception ? Profitez du cadre somptueux de notre Café Mulot, écrin paisible de la Place des Vosges ! Le Café Mulot vous accueille avec joie : il vous est possible de privatiser les lieux pour un moment de convivialité avec vos invités.

Vous avez envie d'en savoir plus sur nos prestations sur-mesure ? Notre équipe se tient à votre disposition par téléphone au 06.03.71.23.75 ou par email commandes@maison-mulot.com.

RÉCEPTION SALÉE

LES CANAPÉS

Minimum 5 pièces identiques

JAMBON DE PARIS CHORIZO TOMATE - ŒUF FROMAGE FRAIS COMTÉ - NOIX CONCOMBRE - ŒUF DE CAILLE CŒUR DE PALMIER	la pièce	2,00€
CREVETTE JAMBON DE PARME SAUMON FUMÉ TARAMA	la pièce	2,50€
FOIE GRAS DE CANARD	la pièce	3,80€

LES MINI-SANDWICHS PAIN DE MIE

2,00€ la pièce

Minimum 5 pièces identiques

SAUMON
ROASTBEEF
JAMBON-MIMOLETTE
POULET - TOMATE

LES CUILLERES GOURMANDES

4,10€ la pièce

Minimum 5 pièces identiques

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

LES PETITS FOURS SALÉS CHAUDS

la pièce 1,20€

ALLUMETTE AU COMTÉ
CROQUE-MONSIEUR
FEUILLETÉ SAUCISSE
FEUILLETÉ COURGETTE
QUICHETTE LORRAINE
QUICHETTE AUX POIREAUX
PALMIER ROQUEFORT
PIZZA

LES PIQUES

la pièce 3,60€

Minimum 5 pièces identiques

CHAUD-FROID DE VOLAILLE
CANARD AUX FRUITS DE SAISON
TOMATE MOZZARELLA BASILIC

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 PAINS SURPRISES 72,00€

72 pièces, 2 garnitures possibles au choix

JAMBON DE PARIS
FROMAGE FRAIS AUX HERBES
COMTÉ

JAMBON DE PARME
SAUMON FUMÉ
TARAMA

RÉCEPTION SUCRÉE

Retrouvez nos autres propositions sucrées en complément : pâtisseries signatures, tartes & confiseries.

PETITS FOURS FRAIS

1,50€ la pièce

Minimum 5 pièces identiques

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

BROCHETTES DE FRUITS FRAIS DE SAISON

4,00€ la pièce

Gamme “Avec élégance”

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

20 pièces — 20,00€
Choux vanille & tartelettes framboises

30 pièces — 45,00€
Choux café, chocolat & vanille

30 pièces — 45,00€
Délicieux, financiers pistache & opéras

RÉCEPTION SUCRÉE

Retrouvez nos autres propositions sucrées en complément : pâtisseries signatures, tartes & confiseries.

CROQUE-EN-BOUCHE
PIÈCE MONTÉE
SUR SOCLE EN NOUGATINE

Garniture au choix :
pistache, vanille, chocolat, caramel ou café
4 choux par personne

13€ par pers.

GÂTEAUX D'EXCEPTION

ENTREMETS POSÉ SUR SON SOCLE DÉCORÉ À LA GLACE ROYALE

Étudié en collaboration avec nos pâtissiers.

À commander au minimum 1 semaine à l'avance
Les socles sont consignés : 80€

Sur devis.

CÔNES DE MACARONS

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.

Hauteur 40 cm ≃ 90 macarons	200€
Hauteur 50 cm ≃ 110 macarons	240€
Hauteur 60 cm ≃ 160 macarons	340€
Hauteur 70 cm ≃ 200 macarons	420€
Hauteur 80 cm ≃ 220 macarons	460€
Hauteur 90 cm ≃ 250 macarons	520€

Socle et cône consignés : 80€

LES BOISSONS

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

NOTRE SÉLECTION ALAIN MILLIAT

JUS DE FRUITS - 1L — 10,50€

ORANGE
POMME COX'S

LES VINS

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

VINS BLANCS

SANCERRE BLANC — 34,00€ - 75cl
Blanc Bailly Reverdy, La Mercy Dieu

CHARDONNAY — 13,00€ - 75cl
Camas

VINS ROSES

CÔTES DE PROVENCE 2021 — 28,50€ - 75cl
La Croix du Prieur, Famille Sumeire

VINS ROUGES

BORDEAU — 15,00€ - 75cl
Jacquet de la Grave

CROZES-HERMITAGES — 36,00€ - 75cl
Nobles Rives Rouge 2020

LES BULLES DE LA CAVE

SÉLECTION TAITTINGER

CHAMPAGNE BRUT — 59,00€ - 75cl
CHAMPAGNE ROSÉ — 59,00€ - 75cl

LES BOISSONS

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

NOTRE SÉLECTION ALAIN MILLIAT

JUS DE FRUITS - 1L 10,50€

ORANGE
POMME COX'S

LES VINS

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

VINS BLANCS

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

VINS ROSES

CÔTE DE PROVENCE 10,50€ - 37,5cl
Masterel
Rosé S IGP Méditérannée de Sumeire 15,00 - 75cl

VINS ROUGES

BORDEAU 9,00€ - 37,5cl
Jacquet de la Grave 15,00€ - 75cl

LES BULLES DE LA CAVE

SÉLECTION TAITTINGER

CHAMPAGNE BRUT 59,00€ - 75cl

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 s*ont 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 Pâtisserie 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 à hauteur de 60% du devis, le solde restant à 30jours 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 Pâtisserie 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.

La Maison Mulot vous accueille...

du mardi au samedi de 8h à 20h, et le dimanche de 8h à 18h.

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

Nous sommes impatients de vous retrouver rue de Seine,
...et place des Vosges, au Café Mulot, au sein de la Maison de VIctor Hugo.

À très vite !

MAISON MULOT
SAINT GERMAIN DES PRÉS

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

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