

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

Conseils de dégustation :

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



AMARYLLIS

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

Individuel 6,20€
Par pers. 7,80€

CÔME

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

Individuel 6,20€
Par pers. 7,80€



MAGIE NOIRE

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

Individuel 6,20€
Par pers. 7,80€



*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€*



Nouveauté 2022

PANAMA

Biscuit moelleux, coeur de crème brûlée, mousse au chocolat Deltora, drapé de pâte d'amande cacao

Individuel 6,20€
Par pers. 7,80€

CHARLOTTE DE SAISON

Biscuit cuiller, bavaroise, fruits frais de saison

Par pers. 7,80€

DÉLICIEUX

Alternance de biscuit Sacher et d'une mousse au chocolat.

Individuel 6,20€
Par pers. 7,80€

CARIBOU

Mousse chocolat praliné aux noix de Pécan, brownie noix de Pécan, coeur coulant caramel

Individuel 6,20€



Délicieux



Charlotte de saison : fruits rouges



Caribou

*Tous nos entremets sont disponibles sur commande en format 4, 6, 8, 10 ou 12 parts.
Pour des tailles plus importantes, nous consulter.*

PÂTISSERIES DE SAISON

PRINTEMPS - ÉTÉ



FRAISIER

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

Individuel 7,00€

Par pers. 8,00€

FRAMBOISIER

(sur commande)

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

Par pers. 8,00€

AUTOMNE - HIVER

CHARLOTTE AUX POIRES

Biscuit cuiller, biscuit punché poire, bavaroise aux poires, dés de poire. Servi avec un coulis de poires

Individuel 6,20€

Par pers. 7,80€

ARDÉCHOIS

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

Individuel 7,00€

Par pers. 8,00€

FEUILLE D'AUTOMNE

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

Individuel 7,00€

Par pers. 8,00€



Ardéchois



Feuille d'automne

LE VERGER LORRAIN DU CHEF

Pour réaliser ses pâtisseries de saison, le Chef a planté un verger en Meurthe-et-Moselle. Il y cultive des mirabelles, quetsches, pommes et coings et invite chaque année son équipe à participer à une journée de cueillette.



GRANDS CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE

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



*Disponibles tous les jours.
Grands formats sur commande.*



ÉCLAIR

Au chocolat, au café, ou éclair du moment

Individuel 5,00€

RELIGIEUSE

(vendredi, samedi & dimanche)

Au chocolat ou au café

Individuel 5,20€

OPÉRA

Individuel 6,20€
Par pers. 7,80€

MILLEFEUILLE

Individuel 5,70€
Par pers. 7,50€

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC

La part 4,30€
Entier (16 parts) 68,80€

GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT

La part 4,30€
Entier (14 parts) 60,20€

FLAN

La part 3,80€
Entier (12 parts) 45,60€

GÂTEAU BASQUE

La part 3,80€
Entier (12 parts) 45,60€

*Disponibles le week-end et sur commande.
Grands formats sur demande.*

SAINT - HONORÉ

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

Individuel 7,00€
Par pers. 8,00€

PARIS - BREST

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

Individuel 5,80€
Par pers. 7,50€

SAVARIN

Savarin gourmand imbibé d'un sirop au rhum, garni d'une onctueuse et généreuse crème chantilly

Individuel 5,60€
Par pers. 7,50€

MERINGUE CHANTILLY

Deux biscuits de meringue italienne, garnis de crème chantilly

Individuel 5,10€

MONT - BLANC

(automne-hiver)

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

Individuel 7,00€



Saint - Honoré



Paris - Brest



Savarin



Mont - Blanc

TARTES

DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE

D'autres tailles sont disponibles sur demande.



CLAFOUTIS AUX GRIOTTES

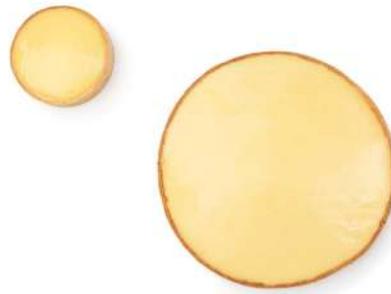
Individuel	3,80€
Ronde 4 à 12 parts la part	5€
Cadre 15 parts	75€
Cadre 30 parts	150€

TARTE AU CHOCOLAT NOIR

(délicatement parfumée au café)



TARTE AU CITRON



Individuel	5,60€
Ronde de 4 à 12 parts la part	5,50€

TARTE AU CITRON MERINGUÉE



TARTE AUX FRAMBOISES

*Pâte sucrée et crème d'amande,
framboises fraîches*

Individuel	6,20€
Ronde de 4 à 12 parts la part	7,10€



TARTES

AU GRÉ DES SAISONS

D'autres tailles sont disponibles sur demande.

TARTE AUX FRAISES

Pâte feuilletée et crème légère vanille

Individuel 6,20€

Ronde de 4 à 12 parts
la part 7,10€



POMMES PAYSANNES

POIRES

POIRE PAMPLEMOUSSE

POIRE FIGUE

ABRICOTS

PRUNES

(variété du moment)

PÊCHES

(variété du moment)

MIRABELLES

Individuel 4,40€

Ronde 4 à 12 parts 5,50€
la part

Cadre 15 parts 85€

Cadre 30 parts 165€

*Nos tartes sont disponibles sur commande en format 4, 6, 8, 10 ou 12 parts.
Pour des tailles plus importantes, nous consulter.*