

LES « SIGNATURES » DE LA MAISON MULOT

DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE



Tous nos entremets sont disponibles de 3 à 12 couverts (en format 4, 6, 8, 10, 12 parts).
Pour des tailles plus importantes, nous consulter.

AUTOUR DU MACARON

	<i>individuel</i>	<i>par pers.</i>
AMARYLLIS Deux biscuits macaron parsemés de fruits secs et nougat, garnis de crème vanille et de framboises fraîches	6,50	7,50
AMARYLLIS PASSION Deux biscuits macaron garnis de crème fruits de la passion et de framboises fraîches	6,50	7,50
MACARONADE Biscuit macaron aux pistaches garni de crème pistache, de marmelade framboise parfumée à la violette, de fraises et de framboises fraîches	-	7,50

AUTOUR DES FRUITS

	<i>individuel</i>	<i>par pers.</i>
CHARLOTTE FRAMBOISE Biscuit cuiller, bavaroise vanille, framboises fraîches, coulis de framboise	5,50	7,50
CÔME Mousse légère citron vert, gelée de citron vert, crème brûlée de pistache d'Iran	6,00	7,50
CHARLOTTE FRAISES DES BOIS (SUR COMMANDE UNIQUEMENT) Biscuit cuiller, bavaroise vanille, fraises des bois, coulis de fraise	-	10,00

AUTOUR DU CHOCOLAT

	<i>individuel</i>	<i>par pers.</i>
MAGIE NOIRE Biscuit chocolat-amande, mousse chocolat-noisette, noisettes caramélisées, biscuit craquant aux fruits secs	5,50	7,50
CŒUR FRIVOLE Mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir, biscuit chocolat amande	5,50	7,50
DÉLICIEUX Biscuit sacher garni d'une mousse au chocolat	5,50	7,50

LES « SIGNATURES » DE LA MAISON MULOT

DISPONIBLES EN SAISON

LES PÂTISSERIES
« SIGNATURES »

PRINTEMPS-ÉTÉ (DE AVRIL À SEPTEMBRE)	individuel	par pers.
FRAISIER Génoise amande, crème mousseline vanille, fraises, kirsch, coulis de fraise	6,70	7,50
DOUCEUR D'ÉTÉ Crème légère vanille, mousseline abricot, confit d'abricot, biscuit cuillère, pâte sucrée	6,50	7,50
FRAMBOISIER (SUR COMMANDE) Pâte sablée, crème pistache, crème vanille, fruits rouges	6,50	7,50
AUTOMNE-HIVER (DE OCTOBRE À MARS)		
ARDÉCHOIS Mousse aux marrons délicatement parfumée au whisky, morceaux de marrons glacés sur un biscuit chocolat moelleux, servi avec une crème anglaise	6,50	7,50
MILLEFEUILLE NOUGAT Feuilletage caramélisé parsemé d'éclats de nougat, crème légère au nougat et fruits rouges, éclats de nougat	6,50	7,50
MONT-BLANC (SUR COMMANDE) Chantilly légère à la vanille, crème de marron, meringue, brisures de marron	6,00	7,50
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	-	7,50

Conseil de dégustation : nous vous recommandons de sortir votre dessert du réfrigérateur environ 45 minutes avant dégustation pour les entremets au chocolat, et 20 minutes pour les entremets aux fruits (à moduler en fonction de la température ambiante).

Pour vos gâteaux d'anniversaire, nous avons le plaisir de vous offrir une plaque « Joyeux Anniversaire ». Nous vous proposons également une plaque personnalisée au prix de 1,50€.

LES GRANDS CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE

DISPONIBLES TOUS LES JOURS
GRANDS FORMATS SUR COMMANDE



	<i>individuel</i>	<i>par pers.</i>
ÉCLAIR (CHOCOLAT, CAFÉ)	4,80	-
RELIGIEUSE AU CHOCOLAT OU AU CAFÉ	5,00	-
OPÉRA	5,10	7,50
MILLEFEUILLE	5,60	7,50
GÂTEAU AU FROMAGE BLANC	la part 4,20	entier (16 parts) 67,20
GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT	la part 4,20	entier (14 parts) 58,80
FLAN	la part 3,50	entier (12 parts) 42,00
GÂTEAU BASQUE	la part 3,50	entier (12 parts) 42,00
FONTAINEBLEAU	3,70	-
Fromage frais à l'ancienne et Chantilly, fruits de saison		

LES GRANDS CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE

DISPONIBLES LE WEEK-END
OU SUR COMMANDE



LES PÂTISSERIES
TRADITIONNELLES

	<i>individuel</i>	<i>par pers.</i>
SAINT-HONORÉ	6,50	7,50
CHOU CHANTILLY	5,00	-
MERINGUE CHANTILLY	5,00	-
MERINGUETTE CHANTILLY	3,50	-
PARIS-BREST	5,70	7,50
SAVARIN	5,50	7,50
MILLEFEUILLE AUX FRUITS ROUGES (PRINTEMPS-ÉTÉ) Feuilletage recouvert de crème légère et garni de fraises, framboises et framboises pépins	6,60	7,50

TARTES ET CLAFOUTIS

TOUTE L'ANNÉE

CLAFOUTIS AUX GRIOTTES, TARTE AUX POMMES PAYSANNE, TARTE AUX POIRES,
TARTE POIRE-PAMPLEMOUSSE.

<i>Individuelle</i>	<i>Ronde (la part, de 4 à 12)</i>	<i>Cadre 15 parts</i>	<i>Cadre 30 parts</i>
3,50	5,30	75,00	150,00

Ces produits sont vendus en cadre au poids en magasin au prix de 30 € le kilo

TARTE À L'ORANGE, TARTE AU CITRON, TARTE AU CITRON MERINGUÉE, TARTE TATIN,
TARTE AU CHOCOLAT AU LAIT, TARTE AU CHOCOLAT NOIR (délicatement parfumée au café).

<i>individuelle</i>	<i>Ronde (la part, de 4 à 12)</i>
5,50	5,70

TARTE AUX FRAISES (EN SAISON) – Pâte feuilletée avec une crème pâtissière légère.

TARTE AUX FRAMBOISES

<i>individuelle</i>	<i>Ronde (la part, de 4 à 12)</i>
6,00	7,00

TARTE TUTTI-FRUTTI (SUR COMMANDE)

<i>individuelle</i>	<i>Ronde (la part, de 4 à 12)</i>
8,00	8,00

TARTE AUX FRAISES DES BOIS (EN SAISON, SUR COMMANDE)

<i>individuelle</i>	<i>Ronde (la part, de 4 à 12)</i>
9,00	10,00

AU GRÉ DES SAISONS

ABRICOTS, PRUNES, PÊCHES, QUETSCHES, MIRABELLES, PÊCHES DE VIGNE,
PRUNES REINE-CLAUDE, POIRE-FIGUE, POIRE-CHOCOLAT (N'EXISTE PAS EN CADRE).

<i>Individuelle</i>	<i>Ronde (la part, de 4 à 12)</i>	<i>Cadre 15 parts</i>	<i>Cadre 30 parts</i>
4,20	5,80	79,50	159,00

Ces produits sont vendus en cadre au poids en magasin au prix de 32 € le kilo

GLACES ET SORBETS

A COMMANDER 48 HEURES À L'AVANCE



LES ENTREMETS GLACÉS

de 4 à 12 parts

LES VACHERINS

Coque de meringue garnie de deux parfums de glace ou sorbet au choix

individuel

par pers.

5,50

7,50

OMELETTE NORVÉGIENNE (SUR COMMANDE)

-

7,50

LA MARMITE (SUR COMMANDE)

Marmite en nougatine contenant un assortiment de glaces et sorbets, ou de profiteroles (Trois boules de glace et/ou sorbet par personne ou quatre profiteroles par personne, sauce chocolat).

-

7,50

GLACES ET SORBETS

TIMBALE (DEUX BOULES)

BAC (750 ML)

3,90

13,00

En saison, nos glaces sont aussi servies en cornets en magasin.

PARFUMS

SORBETS

Citron vert, Fraise, Framboise, Mangue, Myrtille

GLACES

Café, Caramel au beurre salé, Chocolat noir, Rhum/raisin, Vanille