MAISON MULOT

SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

Collection de Noël

Édition 2026

PÂTISSERIE BOULANGERIE TRAITEUR









APÉRITIF ENTRÉE PLAT DESSERT

COLLECTION NOËL

Sommaire

La magie des fêtes signée Maison Mulot

Pages

Informations pratiques. 1

Carte Traiteur

L'apéritif des fêtes 2-3
Entrées festives : saveurs de la mer 4
Entrées festives : saveurs de la terre 5
Les plats de fête 6
Nos plateaux 7

Carte Boulangerie Pâtisserie

Nos bûches créations 8
Nos bûches traditionnelles 9
Les douceurs à partager 10
Plaisir d'offrir 11
Le fournil 12
Épiphanie 13

Informations pratiques

Vos commandes de fêtes, en toute simplicité

Pour passer commande

- Par mail : commandes@maison-mulot.com
- Par téléphone : 01 43 26 85 77

Laissez-nous un message : notre équipe vous recontactera dans la journée.

DATES LIMITES DE COMMANDE :

- Pour un retrait le 24 décembre : commandez du 1er au 21 décembre avant midi
- Pour un retrait le 31 décembre : commandez du 1er au 29 décembre avant midi

Les commandes seront prises en compte dans la limite des disponibilités.
Les pâtisseries individuelles ne sont pas disponibles à la commande le 24 décembre.
Nous sommes fermés le 25 décembre et ouverts le 1er janvier.

Retrait des commandes

Le 24 décembre, les commandes seront à retirer derrière le magasin place de l'Auditorium Saint-Germain, au 4, rue Félibien. Le 31 décembre, les commandes sont à retirer en boutique.

Afin d'éviter une attente trop longue, nous vous conseillons d'anticiper vos retraits :

- 23 décembre pour les commandes du 24
- 30 décembre pour les commandes du 31



COLLECTION NOËL

L'apéritif des fêtes

Les premières gourmandises à partager



Sélection par 4 pièces identiques minimum

Canapés

2,00 € la pièce

Cœur de palmier • Comté-Noix • Tomate-Œuf • Jambon de Paris
Chorizo • Concombre-Œuf de caille • Fromage frais-Ciboulette
Saumon fumé* • Crevettes* • Foie gras**

**0,50 € supplémentaire • **1,60 € supplémentaire*

Navettes

2,20 € la pièce

Fromage frais • Emmental • Jambon de Paris • Thon, sauce cocktail
Cocktail de crabe • Saumon fumé • Tarama • Foie gras de canard***

****1,40 € supplémentaire*

Fours salés chauds

1,25 € la pièce

Croque-monsieur • Feuilleté saucisse • Feuilleté courgette
Allumette au comté • Quichette Lorraine
Quichette poireaux • Quichette pizza-olive verte

COLLECTION NOËL

Nos assortiments apéritifs

Des compositions conviviales pour vos tables



Mini-sandwichs

Sélection par 4 pièces identiques minimum

2,00 € la pièce

Jambon-mimolette sauce Madère • Poulet-tomates, curry
Jambon de Parme-Parmesan • Avocat-salade-mayonnaise
Thon-salade-mayonnaise • Saumon fumé-fromage frais

Pains surprise

72,00 € (environ 72 pièces)

Jambon de Paris • Comté affiné • Saumon fumé • Tarama
Jambon de Parme • Fromage frais aux fines herbes

Nos plateaux assortis

Canapés

Plateau de 20 pièces

40 €

Navettes

Plateau de 15 pièces

33 €

Fours salés

Plateau de 16 pièces

20 €

COLLECTION NOËL

Entrées festives

Les saveurs de la mer



LES INCONTOURNABLES DE LA MER

Saumon fumé élevé en Écosse · la tranche (≈ 60 g) ..... 9,30 €
Soit 155 € le kilo

Demi-langouste rose du Cap · la pièce ..... 60,00 €
Accompagnée de macédoine & mayonnaise

Coquille Saint-Jacques · la pièce ..... 15,00 €
Sauce normande, fondue de poireau et quenelles de brochet

MÉDAILLON & TERRINE

Médaillon de saumon frais poché · la pièce ..... 9,50 €

Terrine de saumon et écrevisse · la pièce ..... 8,20 €

GAMBAS & TARAMA

Gambas à l'aneth · la portion de 100 g ..... 7,80 €

Tarama aux œufs de cabillaud · le kilo ..... 40,00 €

COLLECTION NOËL

Entrées festives

Les saveurs de la terre



FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Mariné dans un mélange d'épices, puis délicatement relevé au sauternes.

Le kilo	220,00 €
La tranche environ 90 g	19,90 €
Terrine en céramique 120 g	31,00 €
Terrine en céramique 250 g	63,50 €
Terrine en céramique 500 g	122,00 €

LES PÂTÉS EN CROÛTE DU CHEF

Pâté en croûte de volaille · le kilo	88,00 €
La tranche · 155 g	13,65 €

Volaille, veau, champignons, poireaux et moutarde de Meaux

Pâté en croûte de foie gras · le kilo	94,00 €
La tranche · 155 g	14,58 €

Volaille, porc, champignons et foie gras

Pâté en croûte de figues et foie gras · le kilo	94,00 €
La tranche · 155 g	14,58 €

Magret de canard, porc, foie gras et figues

COLLECTION NOËL

Les plats de fête

Des recettes raffinées pour vos tables de fêtes



NOS SPÉCIALITÉS

Coulibiac de saumon élevé en Écosse ..... par pers. 13,00 €
Saumon et farce en pâte briochée, sauce crustacés

Pâté Lorrain ..... par pers. 8,20 €
Volaille, champignons, échine de porc et échalote

CÔTÉ TERRE

Poularde du Gers aux marrons ..... par pers. 29,50 €
Poêlée de champignons, légumes de saison

Boudin blanc au porto ..... par pers. 18,50 €
Sauce porto, poêlée aux pommes et purée maison

Noisettes d'agneau persillées ..... par pers. 22,50 €
Pommes de terre poêlées et ratatouille

CÔTÉ MER

Risotto de Saint-Jacques ..... par pers. 26,90 €
Parmesan et copeaux de truffe

Pavé de saumon poêlé ..... par pers. 21,90 €
Riz, ratatouille

Filet de dorade ..... par pers. 24,50 €
Petits légumes et sauce safranée

COLLECTION NOËL

Nos plateaux

Des assortiments gourmands à partager



ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

Sélection de charcuteries ..... par pers. 12,50 €
Jambon de Parme, jambon de Paris, rosette, terrine du Chef
Accompagnée de cornichons

PLATEAU DE CRUDITÉS

Assortiment coloré de légumes frais ..... par pers. 10,50 €
Tomates cerises, carottes, chou-fleur, radis, concombre et poivrons
Sauce au choix : mousseline ciboulette, mayonnaise ou vinaigrette

CHIFFONNADE DE VIANDES FROIDES

Sélection de viande du moment ..... par pers. 12,50 €
Fines tranches de rosbif, gigot d'agneau, blanc de volaille, rôti de veau
Sauce au choix : béarnaise, moutarde ou mayonnaise

PLATEAU DE FROMAGES

Sélection affinée du moment ..... par pers. 12,50 €
Choisie selon l'inspiration de la Maison

COLLECTION NOËL

Nos bûches créations

Nos créations pour le dessert des fêtes



Saint-Germain

Une bûche intensément gourmande où la légèreté d'une mousse au chocolat noir rencontre la douceur d'un caramel fondant à la fleur de sel. Un biscuit moelleux et un croustillant praliné noisette apportent un délicieux contraste de textures.



Velours pourpre

Une bûche tout en douceur, où le marron rencontre la vivacité du cassis. Une bavaroise onctueuse aux marrons enveloppe un cœur fruité de cassis et un biscuit moelleux à la vanille, sublimés par une crème de marrons et un voile de chocolat au lait.



Alliance

Une rencontre délicate entre la fraîcheur des mousses passion et framboise et la douceur d'un crémeux à la vanille. Une dacquoise aux amandes et un biscuit pistache viennent parfaire cette alliance gourmande.

4 personnes : 28,00 € • 6 personnes : 42,00 € • 8 personnes : 56,00 €

COLLECTION NOËL

Nos bûches traditionnelles

Les recettes de Noël qui nous rassemblent







Café

Une génoise délicatement imbibée, accompagnée d'une crème au beurre légère parfumée au café.

Praliné

Une génoise aux noisettes caramélisées, enveloppée d'une crème au beurre fondante au praliné.

Grand Marnier

Une génoise imbibée, garnie d'une crème au beurre légère aux notes subtiles de Grand Marnier.

4 personnes : 28,00 € • 6 personnes : 42,00 € • 8 personnes : 56,00 €

L'Amaryllis

Notre création signature

Deux biscuits macarons délicatement parsemés de fruits secs et de nougat, garnis de crème vanillée et de framboises fraîches.

Disponible de 4 à 50 personnes.

8,00 € par personne



COLLECTION NOËL

Les douceurs à partager



FOURS FRAIS SUCRÉS

Assortiment d'opéra, éclair café, éclair chocolat, chou vanille, chou Paris-Brest, brownie, tartelette au citron, tartelette aux framboises, tartelette chocolat

Plateau de 10 pièces ..... 15,00 €
Plateau de 20 pièces ..... 30,00 €
Plateau de 30 pièces ..... 45,00 €

NOS MACARONS

PETITS MACARONS ..... la pièce 2,50 €
Amaryllis, café, caramel au beurre salé, chocolat, citron, framboise, passion-basilic, pistache, vanille

LES COFFRETS

À offrir ou à emporter, nos coffrets accompagnent toutes les attentions.

Réglette 6 pièces ..... 16,00 €
Réglette 9 pièces ..... 25,00 €
Coffret 12 pièces ..... 32,00 €
Coffret 18 pièces ..... 48,00 €
Coffret 24 pièces ..... 64,00 €

NOS KOUGLOFFS

Délicieuse brioche alsacienne imbibée de sirop d'amande et parsemée de raisins secs

Taille 1, pour 1 à 2 personnes ..... 6,90 €
Taille 2, pour 5 à 7 personnes ..... 29,00 €

Plaisir d'offrir



MARRONS GLACÉS

Sachet de 2 pièces ..... 7,00 €
Sachet de 4 pièces ..... 14,00 €
Écrin de 6 pièces ..... 21,00 €
Écrin de 8 pièces ..... 28,00 €
Écrin de 15 pièces ..... 52,50 €

OURSONS EN GUIMAUVE

Écrin de 4 pièces ..... 9,50 €
Écrin de 8 pièces ..... 18,00 €

CALISSONS

Écrin de 21 pièces ..... 19,50 €
Réglette de 26 pièces ..... 22,90 €

PÂTES DE FRUITS

Sachet de 6 pièces ..... 8,00 €
Réglette de 15 pièces ..... 20,50 €

GUIMAUVES

Sachet de 6 pièces ..... 5,50 €
Réglette de 10 pièces ..... 11,50 €

COLLECTION NOËL

Le fournil



la pièce

Pain de campagne au levain ..... 4,45 €
Idéal pour tout votre repas, ≈ 400 g / 11,13 € le kilo

Pain aux céréales ..... 4,45 €
Plats et fromages, ≈ 310 g / 14,35 € le kilo

Pain d'épeautre ..... 5,75 €
Terrines et plats, ≈ 400 g / 14,38 € le kilo

Pain d'épices ..... 11,00 €
Foie gras, ≈ 200 g / 55,00 € le kilo

Pain figues et noix ..... 5,00 €
Foie gras et fromages, ≈ 300 g / 16,67 € le kilo

Pain de mie ..... 3,65 €
Foie gras et saumon fumé, ≈ 250 g / 14,60 € le kilo

Pain au sarrasin ..... 6,25 €
Fruits de mer et saumon fumé, ≈ 500 g / 12,50 € le kilo

Pain de seigle ..... 3,65 €
Fruits de mer et saumon fumé, ≈ 250 g / 14,60 € le kilo

Retrouvez également nos baguettes tradition, au levain ou graines ainsi que nos petits pains de table tradition, figues-noix, olives ou lardons fromage

COLLECTION NOËL

Épiphanie

Nos galettes se déclinent de 2 à 50 personnes.
Disponibles en boutique jusqu'à 10 personnes, puis sur commande pour les formats supérieurs.

6,50 € par personne



MELCHIOR
Sous une pâte feuilletée dorée et croustillante se cache une crème d'amande à la pistache parsemée de fruits secs torréfiés.

SIMPLEMENT AMANDE
La classique, une savoureuse frangipane légère et gourmande.

COURONNE BORDELAISE
Brioche aux fruits confits contenant une fève. *Uniquement pour 6 personnes.*



Jeu concours

À l'occasion de l'Épiphanie, découvrez nos fèves en édition limitée : certaines vous réservent une belle surprise.



Découvrez une fève Lotus et repartez avec une série de fèves de l'édition *"Gourmandises 2016"*.



Découvrez une fève Couronne et gagnez un brunch pour deux à la Maison Mulot.

Règlement du jeu

Jeu concours réservé aux clients ayant acheté une galette des rois. Deux fèves gagnantes sont à découvrir : la fève Lotus et la fève Couronne. Conservez votre fève et présentez-la en boutique pour récupérer votre lot. Jeu valable jusqu'au 31 janvier 2027.

Nous vous accueillons

Du lundi au dimanche, de 7 h à 20 h







BOUTIQUE ET CLICK & COLLECT

76, rue de Seine, Paris 6e

LIVRAISON

Paris intra-muros et proche banlieue

CONTACT

01 43 26 85 77

commandes@maison-mulot.com

www.maison-mulot.com