

# LA CARTE DE LA MAISON



MAISON MULOT

SAINT GERMAIN DES PRÉS

PÂTISSERIE BOULANGERIE TRAITEUR CONFISERIE

DEPUIS 1975

# ENTRE MODE ET TRADITIONS

La pâtisserie ne serait rien sans ce frisson apporté par la mode, mais elle ne peut parvenir à le faire naître sans le soutien, efficace et discret, de la tradition, celle de la technique en particulier. Au cours de son histoire moderne, c'est à dire depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, la pâtisserie a toujours su ménager une sorte de pont entre ces deux termes et, sans doute pour cela, cette conjonction entre classicisme et originalité, demeure-t-elle un fleuron indiscuté de la gastronomie française.

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. Ce qui, d'une certaine manière, s'inscrit dans son propre parcours, entre Lucas-Carton, époque Senderens, et Fauchon.

Le premier lui a insufflé le goût de la création et donné quelques moyens pour y parvenir ; la seconde, incarnation de Paris dans le monde entier, lui a fait vivre au quotidien cette tension entre mode et transmission dont il était question plus haut.

Lorsqu'on ouvre un traité de pâtisserie un peu ancien, on est frappé par la place qu'y tient la pâtisserie salée. Domaine laissé aujourd'hui en friche, ou tout comme, qui mériterait pourtant qu'on s'y intéresse de plus près... Les antécédents familiaux de Fabien Rouillard — ses parents tenaient un commerce de traiteur — le poussent à se pencher sur la question avec une attention et un goût particuliers, et à y trouver une inspiration nouvelle. En fait, tout ce qui touche au four l'intéresse, le persuadant de poursuivre toute l'activité de Gérard Mulot, y compris la boulangerie. 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.



C'est dans cet esprit familial et artisanal qui nous est cher et que nous souhaitons perpétuer, que nous sommes à votre service pour répondre à vos envies salées et sucrées, ainsi que pour vous aider à organiser vos réceptions : petit-déjeuner, brunch, dîner improvisé ou cocktail.

Nous vous invitons à prendre contact avec notre service clientèle par téléphone au **01 43 26 85 94** du lundi au vendredi, ou par mail à [commandes@maison-mulot.com](mailto:commandes@maison-mulot.com) afin de définir ensemble la meilleure combinaison gourmande.

**FABIEN ROUILLARD**  
*Chef Propriétaire de la Maison Mulot*



## “UN ESPRIT ARTISANAL ET FAMILIAL”

### PARLEZ-NOUS DE VOS CRÉATIONS POUR LA MAISON MULOT

Du côté Traiteur, nous avons innové dans la sélection des ingrédients en ne travaillant que des produits locaux de qualité et de saison. La viande est bio et bien élevée en Aubrac, le saumon écossais est sauvage et certains fruits proviennent de mon verger lorrain.

Avec le Chef boulanger Gregory nous avons proposé le Pain au sarrasin grillé, la Tradition à la farine torréfiée puis le Pavé Saint-Germain aux multigrains qui est une référence aujourd'hui.

Dernièrement, j'ai réalisé Le Côme, une Pâtisserie Signature inspirée du reflet du Lac de Côme. C'est une crème brûlée, un biscuit amande pistache de Bronte et une mousse légère au citron vert.

### QUEL EST VOTRE PRODUIT PRÉFÉRÉ ?

Dans l'absolu ? Le croissant aux amandes frais qui sort du four.

Mais à la Maison Mulot c'est le Kouglof ! C'est plus proche d'un dessert que d'une viennoiserie. Une belle part toastée avec de la glace à la vanille.

### QUE SOUHAITEZ-VOUS ENSEIGNER À VOS ÉQUIPES ?

Être le plus sincère possible, dans ce qu'on réalise, dans sa relation aux autres et aux clients mais aussi avec soi-même. On travaille en équipe.

Je dirais également l'indulgence, la transmission et l'entraide car seul(e) nous ne faisons rien. Je suis persuadé que l'entreprise a un rôle social à mener et en adoptant cette attitude on le ressent chez notre client qui nous fait part de sa satisfaction.

### AVEZ-VOUS DES PROJETS POUR LA MAISON ?

Nous avons un projet de Café et Jardin d'Hiver Place des Vosges l'année prochaine ainsi que la rénovation complète de la boutique rue de Seine où nos clients pourront consommer sur place.

À court terme je souhaite faire découvrir notre nouvelle gamme de biscuits sucrés et salés créée par Jean Michel.

# SOMMAIRE

## LE PAIN ET LE GOÛTER

BOULANGERIE	7
GOÛTERS GOURMANDS	9
GLACES & SORBETS	11

## ENTRÉES, PLATS ET SANDWICHES

SALADES	13
ENTRÉES GOURMANDES	15
ENTRÉES CHAUDES	17
LES PLATS CUISINÉS	18
SANDWICHES	20

## LES PÂTISSERIES ET LES TARTES

LES SIGNATURES DE LA MAISON MULOT	22
LES GRANDS CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE	25
LES TARTES	27

## LES MACARONS ET LES CHOCOLATS

MACARONS	30
CHOCOLATS & CONFISERIES	33

## LA RÉCEPTION

LA RÉCEPTION SUCRÉE	35
LA RÉCEPTION SALÉE	36
COCKTAILS À LA CARTE	38
COCKTAILS ASSORTIS	40



## LE PAIN ET LE GOÛTER



# BOULANGERIE

Nos pains et baguettes sont pétris et cuits dans notre atelier tout au long de la journée.

## LE PAIN

BAGUETTE TRADITION BIO



1,45€

BAGUETTE AU LEVAIN BIO

1,55€

MICHE AU LEVAIN BIO

2 kg 15€

MICHE AU SARRASIN BIO

2 kg 15€

PAIN D'ÉPEAUTRE BIO

400g 4,20€

*Et aussi : nos baguettes classiques, rustiques, ficelles et petits pains aux lardons ou aux olives, baguettes viennoises, pains de campagne, pains de mie, de seigle, de sarrasin*

## LES VIENNOISERIES

CROISSANT AU BEURRE

1,30€

PAIN AU CHOCOLAT

1,50€

PAIN AUX RAISINS

1,70€

CROISSANT AUX AMANDES

2,90€

PAIN AU CHOCOLAT AUX AMANDES

2,90€

CHAUSSEON AUX POMMES

2€

VIENNOISE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

1,70€

BRIOCHE SUCRE

indiv. 1,50€

petite 3€

grande 4,80€

PAIN BRIOCHÉ

la part 1,30€

le petit : 3 parts 3,80€

le grand : 8 parts 9,90€

## LES MINI

BRIOCHE

1€

CROISSANT

PAIN AU CHOCOLAT

PAIN AUX RAISINS

CHAUSSEON AUX POMMES

*Notre engagement local et responsable : nos partenaires, les frères Bourgeois, meuniers en Île-de-France depuis quatre générations, sélectionnent leurs céréales à proximité du moulin. Ils travaillent exclusivement avec une clientèle d'artisans.*





*Miche au levain Bio*



# GOÛTERS GOURMANDS

## LE KOUGLOF

Taille 1

Taille 2

Taille 3

Taille 4

Taille 5

1 à 2 parts 6€

3 parts 12€

4 à 5 parts 18€

6 parts 24€

8 parts 35€



*Kouglof taille 5*

## CAKE TRADITIONNEL

AGRUMES

10 à 12 tranches 16,50€

FRUITS CONFITS

PRALINÉ

MARBRÉ CHOCOLAT-VANILLE

CHOCOLAT

## GALETTE À L'ORANGE DE MONSIEUR PRUNIER

Sur un fond sablé aux amandes, marmelade d'orange confite,  
meringue aux amandes sur le dessus

4 à 6 parts 18€

## LES MOELLEUX INDIVIDUELS

CANNELÉ DE BORDEAUX

2,40€

FINANCIER

2,40€

ETNA *Moelleux tout chocolat*

2,60€

FONDANT COCO-CHOCOLAT *Noix de coco, cœur onctueux au chocolat noir*

2,70€

CERISAIE *Financier pistache, cerise griotte*

2,80€

HELENA *Fondant chocolat, poire, framboise*

2,80€

## BISCUITS SECS D'ANTAN

Le kilo

50€

Boîte d'antan en métal Maison Mulot

≈ 350 gr 19€

## MACARONS LORRAINS

Le kilo

50€

Boîte d'antan en métal Maison Mulot

30 pièces 19€



*Cake aux fruits confits*

# GLACES ET SORBETS

À commander 48 heures à l'avance

## LES ENTREMETS GLACÉS

LES VACHERINS (4 à 6 personnes)

par pers. 6€

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

## LES SORBETS

CITRON VERT

en pot 4,5€

FRAISE

en bac de 750ml 13€

FRAMBOISE

MANGUE

MYRTILLE

PASSION

## LES GLACES

CAFÉ

en pot 4,5€

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

en bac de 750ml 13€

CHOCOLAT NOIR

RHUM/RAISIN

VANILLE



## ENTRÉES, PLATS ET SANDWICHS



# SALADES

Prix au kilo  
Prévoir entre 150g et 200g par personne

SALADE DE CHAMPIGNONS CRUS À LA CIBOULETTE	24,60€
SALADE ÎLE-DE-FRANCE Pousses d'épinards, pommes granny, avocats, radis	24,60€
SALADE DE LENTILLES VERTES ET POULET <i>(En saison)</i>	24,60€
TABOULÉ À LA MENTHE <i>(En saison)</i>	25,10€
SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA AU BASILIC	28,60€
SALADE FRAÎCHEUR <i>(En saison)</i> Tomates cerises, billes de mozzarella, concombres, basilic, huile d'olive	28,60€
SALADE D'ARTICHAUTS	29,10€
SALADE ENDIVES, NOIX, FROMAGE DU MOMENT, CIBOULETTE <i>(En saison)</i>	31,10€
SALADE DE LÉGUMES DU SOLEIL MARINÉS	33,10€
SALADE BRESSANE Poulet, julienne de carottes et haricots verts, ciboulette	35,10€
SALADE MARAÎCHÈRE Potagère de légumes, œufs miroir, ciboulette	36,10€
SALADE DE HARICOTS VERTS ET POIS GOURMANDS, CIBOULETTE	37,10€
SALADE OCÉANE Saumon fumé, tomate, pomme de terre, avocat, aneth	38,60€
SALADE HAWAÏENNE Crevettes, avocat, tomate, pamplemousse, sauce cocktail	38,60€
GAMBAS À LA CRÈME D'ANETH	66,10€
GAMBAS À L'INDIENNE	68€
ASPERGES FRAICHES <i>(En saison)</i> Sauce crémeuse ou vinaigrette	50,60€
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	31,60€



# ENTRÉES GOURMANDES

## FOIE GRAS

### FOIE GRAS DE CANARD

Assaisonné au Sauternes, en terrine de céramique blanche

*La taille des terrines peut varier en fonction de la fabrication*

	au kilo	184€
120g	2/3 pers	25€
250g	4/5 pers.	52€
500g	8/10 pers.	100€

## CÔTÉ MER

### SAUMON FUMÉ ÉLEVÉ EN ÉCOSSE

le kilo 120€

### COQUILLE SAINT-JACQUES

la pièce 15€

Sauce normande à la fondue de poireaux

### MÉDAILLON DE SAUMON FRAIS POCHÉ

8,90€

Sauce fleurette au citron et huile d'olive

### TARTARE AUX DEUX SAUMONS FRAIS ET FUMÉ

le kilo 49€

### TARAMA AUX CŒUFS DE CABILLAUD

le kilo 40€

### LES BLINIS

la pièce 1,80€

## CÔTÉ TERRE

### PIÈCE DE VOLAILLE *(en chaud ou froid)*

par pers. 10€

### CŒUF POCHÉ EN GELÉE AU JAMBON PARFUMÉ AU BASILIC

la pièce 5€



*Médailon de saumon  
frais poché*

## TERRINES ET PÂTÉS

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE	le kilo	22€
TERRINE DE CAMPAGNE	le kilo	24€
PERSILLÉ DE BOURGOGNE	le kilo	36€
TERRINE DE CANARD ET NOISETTES	le kilo	42€
COMPOTÉE DE LAPIN	le kilo	49€
PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF	le kilo	74€

## TERRINES EN TRANCHE

TERRINE DE FROMAGE FRAIS ET PIQUILLOS	≈ 80g	la tranche	4,50€
TERRINE DE POISSONS <i>(selon arrivage)</i>		la tranche	6€



*Pâté en croûte du chef*



# ENTRÉES CHAUDES

## LES TOURTES

	RONDE (sur commande) de 3 à 12 parts	INDIV. -
TOURTE POIREAUX/CHÈVRE	5€	-
TOURTE PANACHÉ DE PETITS LÉGUMES	5€	-
TOURTE LORRAINE	5€	4,60€
TOURTE LOIR-ET-CHER Chèvre frais, tomates à l'huile de noix, herbes fraîches	5€	4,60€
TOURTE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON	6€	-
TOURTE AUX ASPERGES (en saison)	6€	-
TOURTE AU SAUMON FRAIS	6€	4,60€
TOURTE AUX ÉPINARDS ET MAGRET DE CANARD FUMÉ	6€	-

## LES SPÉCIALITÉS FEUILLETÉES

PÂTÉ LORRAIN (sur commande)	de 3 à 12 parts	la part	7€
PÂTÉ EN CROÛTE AU VEAU (sur commande)	de 2 à 6 parts	la part	8€
COULIBIAC DE SAUMON (sur commande) Saumon et farce en pâte briochée, sauce crustacés	de 2 à 8 parts	la part	12€
SAUCISSON BRIOCHÉ DE LYON		la pièce	4,60€
FEUILLETÉ AU JAMBON ET GRUYÈRE		le kilo	28€
PISSALADIÈRE		le kilo	28€

## LES CROQUE-MONSIEUR INDIVIDUELS

CROQUE-MONSIEUR TRADITION	4,80€
CROQUE-MONSIEUR À LA TOMATE	4,90€
CROQUE-MONSIEUR À LA COURGETTE	4,90€

# LES PLATS CUISINÉS

Au gré des saisons

## CÔTÉ TERRE

BOUDIN BLANC POÊLÉ AUX POMMES <i>(en saison)</i>	14€
SUPRÊME DE VOLAILLE FONDANT AUX DEUX CUISSONS	18€
MAGRET DE CANARD AU POIVRE	18€
NOISETTE D'AGNEAU RÔTIE PERSILLÉE	19€
FOIE GRAS CHAUD POÊLÉ, POMMES FRUITS <i>(en saison)</i>	19€

## CÔTÉ MER

CABILLAUD POÊLÉ	18€
Rôti sur peau : coulis de tomate ou rôti sans peau : sauce au beurre blanc	
SAUMON FRAIS POÊLÉ	19€
Sauce au beurre blanc	
RISOTTO DE NOIX DE SAINT-JACQUES <i>(selon arrivage)</i>	21€
Sauce au beurre blanc	

## LES GARNITURES

COURGETTES AUX AROMATES	la portion de ≈ 250g	6€
FENOUIL SAFRANE	soit le kilo à	24€
LÉGUMES DU SOLEIL <i>(Fenouil, poivron, ail)</i>		
PETITE RATATOUILLE		
POMMES FRUITS CUISINÉES		
RIZ AUX LÉGUMES		
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES FRAIS <i>(à l'huile d'olive)</i>	la portion de ≈ 250g	8€
GRATIN DAUPHINOIS	soit le kilo à	32€
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS		
POMMES DAUPHINES		



*Magret de canard au poivre*  
*Suprême de volaille fondant aux deux cuissons*

# SANDWICHES

<b>SAUMON</b>	4€
Pain de mie, Saint-Céols, saumon	
<b>PAIN AU LAIT FOIE GRAS</b>	4,50€
Pain brioché, foie gras maison	
<b>PAIN AU LAIT TARAMA</b>	4,50€
Pain brioché	
<b>MARAÎCHER</b>	4,60€
Pain baguette, œuf, mâche, tomate, mayonnaise	
<b>VÉGÉTARIEN</b>	4,60€
Pain baguette aux céréales, salade, tomate, carotte, concombre	
<b>CAMPAGNE</b>	4,60€
Pain de campagne au levain, jambon, gruyère	
<b>ALSACIEN</b>	4,60€
Pain de mie, lard d'alsace grillé, salade, tomate, sauce Worcester	
<b>ROASTBEEF</b>	5€
Pain de mie complet, roastbeef, mâche, mayonnaise	
<b>PARME</b>	5€
Demi-baguette semoule de blé, roquette, jambon de parme, purée de tomate, parmesan	
<b>PARISIEN</b>	5€
Pain baguette, jambon, gruyère	
<b>POULET TOMATE</b>	5,20€
Pain moelleux sésame, poulet, tomate, salade, mayonnaise au curry	
<b>ÉCOSSAIS</b>	5,20€
Miche sarrasin, philadelphia, saumon écossais, concombre, salade	
<b>TERROIR</b>	5,50€
Pain baguette tradition, terrine du jour	

[illegible]

# LES « SIGNATURES » DE LA MAISON MULOT

Tous nos entremets sont disponibles sur commande de 4 à 12 couverts  
en format 4, 6, 8, 10 & 12 parts. Pour des tailles plus importantes,  
nous consulter. Disponibles toute l'année.

## AUTOUR DU MACARON

### AMARYLLIS

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

indiv.	6,60€
par pers.	7,50€

### AMARYLLIS PASSION

Deux biscuits macaron garnis de crème fruits de la passion  
et de framboises fraîches.

indiv.	6,60€
par pers.	7,50€

## AUTOUR DES FRUITS

### CHARLOTTE FRAMBOISE

Biscuit cuiller, bavaroise vanille, framboises fraîches,  
coulis de framboise.

par pers.	7,50€
-----------	-------

### CÔME

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

individuel	6,10€
par pers.	7,50€



Amaryllis

## AUTOUR DU CHOCOLAT

### CARIBOU

Mousse chocolat praliné/noix de Pécan, brownie noix de Pécan, cœur coulant caramel.

individuel 5,70€

### CŒUR FRIVOLE

Mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir, biscuit chocolat amande.

individuel 5,70€  
par pers. 7,50€

### DÉLICIEUX

Biscuit Sacher garni d'une mousse au chocolat.

individuel 5,70€  
par pers. 7,50€

### MAGIE NOIRE

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

individuel 5,70€  
par pers. 7,50€



*Magie Noire*

## PRINTEMPS-ÉTÉ

### FRAISIER

Génoise amande, crème mousseline vanille, fraises, kirsch, coulis de fraise.

individuel	6,80€
par pers.	7,50€

### FRAMBOISIER *(sur commande)*

Génoise amande, crème mousseline vanille, framboises, kirsch, coulis de framboise.

par pers.	7,50€
-----------	-------

## AUTOMNE-HIVER

### ARDECHOIS

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

individuel	6,60€
par pers.	7,50€

### DUO POIRE CARAMEL

Bavaroise poire, crémeux caramel, dés de poire, biscuit aux noix.

individuel	6,60€
par pers.	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.

par pers.	7,50€
-----------	-------

### MILLEFEUILLE NOUGAT *(sur commande)*

Feuilletage caramélisé parsemé d'éclats de nougat, crème légère au nougat et fruits rouges.

par pers.	7,50€
-----------	-------

#### CONSEIL DE DÉGUSTATION

Nous vous recommandons de sortir votre dessert du réfrigérateur environ 20 minutes avant dégustation pour les entremets au chocolat et 45 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€.



Feuille d'automne



# LES GRANDS CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE

Disponibles tous les jours  
Grands formats sur commande

ÉCLAIR	individuel	4,90€
Au chocolat, au café, du moment		
RELIGIEUSE	individuel	5,10€
Au chocolat ou au café		
OPÉRA	individuel	5,20€
	par pers.	7,50€
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	3,70€
	entier (12 parts)	43,20€
GÂTEAU BASQUE	la part	3,70€
	entier (12 parts)	43,20€

Disponibles le weekend et sur commande

SAINT-HONORÉ	individuel	6,60€
	par pers.	7,50€
MERINGUE CHANTILLY	individuel	5,10€
	par pers.	
PARIS-BREST	individuel	5,80€
	par pers.	7,50€
SAVARIN	individuel	5,60€
	par pers.	7,50€
MILLEFEUILLE AUX FRUITS ROUGES ( <i>printemps-été</i> ) feuilletage recouvert de crème légère et garni de fraises, framboises et framboise pépin	individuel	6,70€
	par pers.	7,50€
MONT-BLANC ( <i>automne-hiver</i> ) chantilly légère à la vanille, crème de marron, meringue, brisures de marron	individuel	6,10€



*Saint-Honoré*

# LES TARTES

Toute l'année

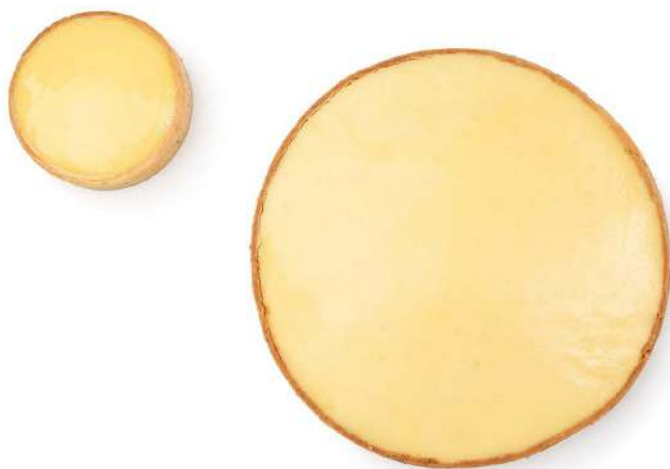
CLAFOUTIS AUX GRIOTTES		indiv.	3,70€
TARTE AUX POMMES PAYSANNES	ronde de 4 à 12 parts	la part	5€
TARTE AUX POIRES	cadre 15 parts	-	75€
	cadre 30 parts	-	150€

TARTE POIRE PAMPLEMOUSSE		indiv.	4,30€
	ronde de 4 à 12 parts	la part	5,50€
	cadre 15 parts	-	82€
	cadre 30 parts	-	165€

*Ces produits sont vendus en cadre au poids en magasin au prix de 33 € le kilo*

TARTE À L'ORANGE		indiv.	5,50€
TARTE AU CITRON	ronde de 4 à 12 parts	la part	5,50€
TARTE AU CITRON MERINGUÉE			
TARTE TATIN			
TARTE AU CHOCOLAT NOIR	<i>(Délicatement parfumée au café)</i>		

TARTE AUX FRAMBOISES		indiv.	6,10€
Pâte sucrée, crème d'amande	ronde de 4 à 12 parts	la part	7,10€



*Tarte au citron*

## AU GRÉ DES SAISONS

### TARTE AUX FRAISES *(en saison)*

Pâte feuilletée, crème légère vanille

	indiv.	6,10€
ronde de 4 à 12 parts	la part	7,10€

### ABRICOTS

### PRUNES

### PÊCHES

### QUETSCHES

### MIRABELLES

### PÊCHES DE VIGNE

### PRUNES REINE-CLAUDE

### POIRE-CHOCOLAT *(n'existe pas en cadre)*

-	indiv.	4,30€
ronde de 4 à 12 parts	la part	5€
cadre 15 parts	-	75€
cadre 30 parts	-	150€

### POIRE-FIGUE

	indiv.	4,30€
ronde de 4 à 12 parts	la part	5,50€
cadre 15 parts	-	82€
cadre 30 parts	-	165€

Ces produits sont vendus en cadre au poids en magasin au prix de 33€ le kilo



Tarte aux fraises



# LES MACARONS ET LES CHOCOLATS



# MACARONS

Une vingtaine de saveurs au fil des saisons

## LES MACARONS INDIVIDUELS

CAFÉ

la pièce 4,10€

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

CHOCOLAT

CITRON

FRAMBOISE

NOUGAT

PISTACHE

VANILLE

## LES PETITS MACARONS

AMARYLLIS

la pièce 1,80€

CAFÉ

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

CHOCOLAT

CITRON

FRAMBOISE

PASSION/BASILIC

PISTACHE

VANILLE





## COFFRETS

### EN RÉGLETTE

6 pièces	13€
9 pièces	18€

### EN BOÎTE

12 pièces	24€
18 pièces	35€
24 pièces	47€
32 pièces	63€

## PYRAMIDE DE MACARONS

Disposés dans des alvéoles sur une structure pyramidale dans sa boîte de transport.

40 pièces	85€
-----------	-----

## CÔNES DE MACARONS

Piqués sur un cône doré posé sur socle décoré à la glace royale.  
Inscription à votre convenance.

Hauteur 40 cm $\approx$ 90 macarons	162€
Hauteur 50 cm $\approx$ 110 macarons	198€
Hauteur 60 cm $\approx$ 160 macarons	288€
Hauteur 70 cm $\approx$ 200 macarons	360€
Hauteur 80 cm $\approx$ 220 macarons	396€
Hauteur 90 cm $\approx$ 250 macarons	450€

Socle et cône consignés : 30€



Cône 160 macarons



# CHOCOLATS ET CONFISERIES

Découvrez auprès de notre équipe nos assortiments de bonbons,  
ganaches, tablettes pures plantations...

## LES ÉCRINS DE CHOCOLATS

*Pour nos créations de chocolats nous travaillons avec une entreprise familiale spécialisée dans la création et la production de chocolat de couverture, ingrédient essentiel à la réalisation de nos ganaches. Son savoir-faire acquis depuis près de quatre générations 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.*

≈ 110g	12,60€
≈ 210g	22,70€
≈ 320g	34,10€
≈ 420g	44,70€
≈ 630g	66,50€
≈ 1250g	126,50€
au kilo	100€

*Nous vous invitons à retrouver dans nos recettes toute la puissance et la richesse aromatique d'un vrai chocolat d'exception.*

## PÂTES DE FRUIT

ABRICOT	le kilo	65€
CASSIS	la petite réglette ≈ 2l pièces	18€
FRUITS EXOTIQUES		
GRIOTTE		
MYRTILLE		
POIRE/LITCHI		
POMME VERTE		

## GUIMAUVES

VANILLE	la réglette de 14 pièces	13€
CHOCOLAT		
CITRON VERT		
PISTACHE		
FRAMBOISE		
PASSION		
COCO		
ANANAS		

## MARRONS GLACÉS (en saison)

le kilo	120€
---------	------

# LA RÉCEPTION



# RÉCEPTION SUCRÉE

## GÂTEAUX D'EXCEPTION *(sur devis)*

ENTREMET POSÉ SUR SON SOCLE DÉCORÉ À LA GLACE ROYALE

ENTREMET POSÉ SUR SON SOCLE AVEC DÉCORATION PERSONNALISÉE

Étudiée en collaboration avec nos pâtisseries.

À commander au minimum 4 jours à l'avance

*Les socles sont consignés : 160€*

## CROQUE-EN-BOUCHE

PIÈCE MONTÉE SUR SOCLE EN NOUGATINE

par pers. 16€

Garniture : crème pistache, vanille, chocolat, caramel ou café

4 gros choux par personne

## PETITS FOURS FRAIS

CAROLINE CAFÉ

la pièce 1,45€

CAROLINE CHOCOLAT

CARRÉ FRAMBOISE/MANGUE

CHOU GRAND MARNIER

CHOU KIRSCH

OPÉRA

SALAMBO RHUM

TARTELETTES

Poire, fraise, framboise, ananas, citron, abricot ou chocolat noir

## LES CORBEILLES DE FRUITS FRAIS

200g de fruits assortis par personne

à partir de 5 parts. la part 11€

*Commande 48 h à l'avance.*

## MACARONS

Voir page 30

# RÉCEPTION SALÉE

## LES PETITS FOURS SALÉS CHAUDS

ALLUMETTE AU COMTÉ	la pièce	1€
CROQUE-MONSIEUR		
FEUILLETÉ SAUCISSE		
FEUILLETÉ COURGETTE		
QUICHETTE LORRAINE		
QUICHETTE PIPERADE		
QUICHETTE AUX POIREAUX		
PRUNEAUX BACON		
PALMIER ROQUEFORT		
PETITE BOUCHÉE FÊTA TOMATE		
PIZZA		

## LES PAINS SURPRISE AU SEIGLE *72 pièces*

2 garnitures possibles par pain.

GRUYÈRE	58€
FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS AUX HERBES	58€
JAMBON BLANC	58€
JAMBON DE PARME	68€
TARAMA	68€
SAUMON FUMÉ	68€
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE AU POIVRE VERT	68€

## LES BRIOCHES MOUSSELINES *50 pièces*

MOUSSELINE COCKTAIL DE CRABE	68€
MOUSSELINE RILLETES DE SAUMON	

## LES MINI-SANDWICHS PAIN DE MIE *(minimum 6 pièces identiques)*

AVOCAT	1,40€
JAMBON BLANC, MIMOLETTE, SAUCE SAVORA	1,90€
SAUMON	1,90€
POULET, TOMATE, SAUCE MAYONNAISE CURRY	1,90€

## LES NAVETTES *(minimum 6 pièces identiques)*

NATURE	0,60€
JAMBON BLANC	1,70€
JAMBON DE PARME	1,70€
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE	1,70€
GRUYÈRE	1,70€
FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS	1,70€
TARAMA	1,70€
JAMBON BLANC ET GRUYÈRE	1,70€
SAUMON FUMÉ	1,70€
MOUSSE DE FOIE GRAS	1,70€
COCKTAIL DE CRABE	1,90€
FOIE GRAS TERRINE	2,80€

# COCKTAILS À LA CARTE

## LES CANAPÉS *(minimum 6 pièces identiques)*

JAMBON DE PARIS	la pièce	1,80€
CHORIZO		
TOMATE-ŒUF		
CŒUR DE PALMIER		
FROMAGE FRAIS		
CHAMPIGNONS		
CONCOMBRE ET ŒUF DE CAILLE		
GRUYÈRE ET NOIX		
CREVETTE	la pièce	2€
JAMBON DE PARME		
ŒUF DE SAUMON		
POINTE D'ASPERGE		
TARAMA		
SAUMON FUMÉ	la pièce	2,30€
FOIE GRAS DE CANARD	la pièce	3,50€

## LES VERRINES COCKTAIL *(minimum 6 pièces identiques)*

LÉGUMES CROQUANTS	la pièce	3,90€
Au vinaigre balsamique		
TARTARE DE SAUMON		
GAMBAS ANANAS		
PATIENCE DE SAINT-JACQUES		

## LES PIQUES *(minimum 6 pièces identiques)*

AIGUILLETTE DE CHAUD-FROID DE VOLAILLE	la pièce	2€
AIGUILLETTE DE CANARD AUX FRUITS DE SAISON	la pièce	2,70€
BROCHETTE TOMATE MOZZARELLA BASILIC	la pièce	3,40€
BROCHETTE CRUDITÉS DE SAISON	la pièce	3,70€

## LES PLANCHES APÉRITIVES *(servies sur plateaux)*

VIANDE FROIDE	par pers.	9€
Roastbeef, gigot d'agneau, blanc de volaille, rôti de veau		
CHIFFONNADE DE CHARCUTERIE	par pers.	9€
FROMAGES ASSORTIS	par pers.	9€
CRUDITÉS	par pers.	6€

*Sollicitez-nous pour vos besoins en personnel de service, matériel, fleurs etc. : 01 43 26 85 94*

## PLATEAUX REPAS *(froids)*

Nos plateaux sont composés d'une entrée, d'un plat et son accompagnement, de fromage ainsi que d'un dessert.

par pers.      à partir de 39€

*Sollicitez-nous pour confectionner votre plateau selon vos désirs.  
commandes@maison-mulot.com ou au 01 43 26 85 94*

# COCKTAILS ASSORTIS

10 personnes minimum

**COCKTAIL HARMONIE** 6 pièces salées 9€  
2 canapés assortis, 2 mini-sandwichs, 2 fours salés chauds

**COCKTAIL SONATE** 7 pièces salées, 3 pièces sucrées 16€  
2 canapés assortis, 2 mini-sandwichs pain de mie assortis, 1 navette mousse de foie de volaille, 2 fours salés chauds, 2 fours frais sucrés, 1 petit macaron

**COCKTAIL SYMPHONIE** 11 pièces salées, 5 pièces sucrées 25€  
3 canapés assortis, 2 mini-sandwichs pain de mie assortis, 1 navette mousse de foie de volaille, 1 brioche crabe, 4 fours salés chauds, 3 fours frais sucrés, 2 petits macarons

**COCKTAIL OPÉRA** 14 pièces salées, 6 pièces sucrées 30€  
4 canapés assortis, 3 mini-sandwichs au pain de mie, 1 navette mousse de foie de volaille, 2 brioches crabe, 4 fours salés chauds, 3 fours frais sucrés, 2 petits macarons, 1 four moelleux.

## LES BOISSONS

CRÉMANT D'ALSACE	75 cl	19€
CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT		38€
CHAMPAGNE TAITTINGER ROSÉ		53€

Consultez-nous à [commandes@maison-mulot.com](mailto:commandes@maison-mulot.com)





“L'ANTRE DU CLASSICISME”

UNE EXPERTISE ARTISANALE ET FAMILIALE D'EXCELLENCE  
AU SERVICE DE NOS CLIENTS

76, RUE DE SEINE 75006 PARIS  
BOUTIQUE : 01 43 26 85 77

Vous pouvez désormais commander en ligne sur notre nouveau site  
[WWW.SHOP.MAISON-MULOT.COM](http://WWW.SHOP.MAISON-MULOT.COM)

LIVRAISON À DOMICILE  
CLICK & COLLECT

Pour toutes demandes de devis (réception, événementiel, mariage, dîner,  
petit-déjeuner, anniversaire ...) contactez-nous :



COMMANDE : 01 43 26 85 94  
[COMMANDES@MAISON-MULOT.COM](mailto:COMMANDES@MAISON-MULOT.COM)

Nous sommes toujours présents sur [WWW.EPICERY.COM](http://WWW.EPICERY.COM)

Retrouvez nos actualités sur

[WWW.MAISON-MULOT.COM](http://WWW.MAISON-MULOT.COM)



#MAISONMULOT



[MAISONMULOT.SAINTGERMAINDESPRES](https://www.facebook.com/MAISONMULOT.SAINTGERMAINDESPRES)

# 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 typographique 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 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

Consignes boîtes isothermes = 10€ / pièce

Consigne plat = 20€ / pièce

### 2-2 LES FRAIS DE LIVRAISON

-6e arrondissement : 30€ en scooter – 60€ en camion

-5,7,13e arrondissement : 35€ en scooter – 68€ en camion

-1,2,3,4,8,9,12,14e arrondissement : 38€ en scooter – 74€ en camion

-10,11,15,16,17,18,19,20e arrondissement : 41€ en scooter – 82€ en camion

-Banlieues limitrophes et grande couronne : nous consulter pour vous fournir un devis adapté.

Supplément de 20% des tarifs ci-dessus pour une livraison le samedi. Supplément de 100% des tarifs ci-dessus pour une livraison le dimanche et jours fériés.

Les livraisons ne sont possibles qu'en fonction de nos disponibilités et doivent faire l'objet d'une acceptation préalable de notre part.

## ARTICLE 3 : CONDITIONS ET MODE DE PAIEMENT

3-1. Le paiement s'effectue à la commande par espèces et carte bancaire.

3-2. Lorsque la commande est livrée par nos soins, le paiement d'un acompte de 50% est demandé à la commande. Le paiement du solde s'effectue à la livraison par chèque, espèce, carte bancaire ou virement bancaire. Une fois la livraison effectuée, une signature du bon de livraison est demandée et la facture est envoyée par courrier à l'adresse de facturation indiquée par le client lors de l'accord du devis.

3-3 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 0143268577 ou au 0143268594

-En boutique au 76 rue de Seine, 75006 Paris

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 global de la facture.

4-4. Les produits réfrigérés, les plateaux repas et les pièces montées doivent être stockés au réfrigérateur.

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 les acomptes prévus contractuellement ont été versés et 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 dédommement 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 lesdits 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'acceptation 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.