

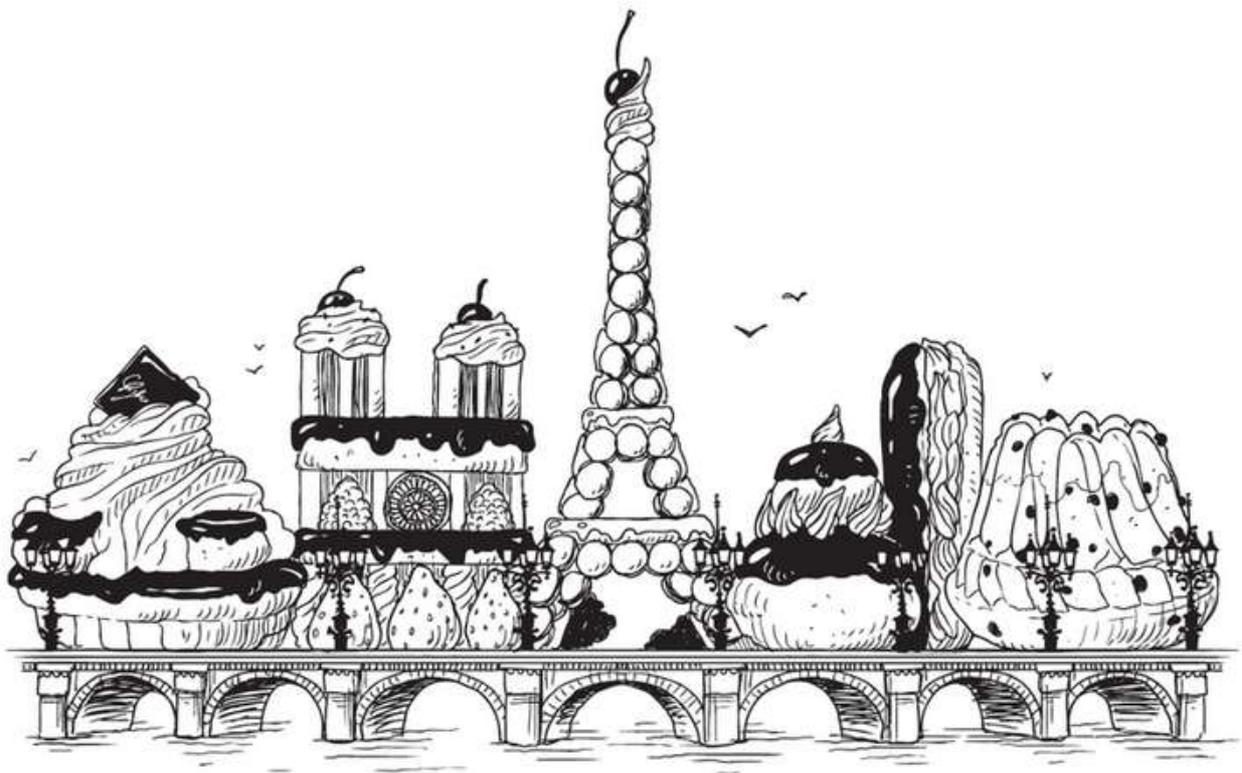


MAISON MULOT

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](mailto: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 Prés**  
76, rue de Seine 75006 Paris  
01 43 26 85 77 - 06 89 17 71 65  
[commandes@maison-mulot.com](mailto:commandes@maison-mulot.com)  
**Ouvert du mardi au samedi de 8h à 20h**  
**et le dimanche de 8h à 15h**



**Café Mulot - Place des Vosges**  
6, place des Vosges 75004 Paris  
01 82 83 03 80  
[bienvvenue@maison-mulot.com](mailto:bienvvenue@maison-mulot.com)  
**Ouvert du mardi au dimanche**  
**de 10h à 17h45**

# SOMMAIRE

<b>LA MAISON</b>	4
<b>LE CAFÉ</b>	6
<b>SÉLECTION MULOT</b>	8
<b>PAIN &amp; GOÛTER</b>	
BOULANGERIE	10
GOÛTERS GOURMANDS	11
BISCUITERIE	13
<b>ENTRÉES, PLATS &amp; SANDWICHS</b>	
SALADES FRAÎCHES MAISON	15
ENTRÉES GOURMANDES	16
ENTRÉES CHAUDES	18
PLATS CUISINÉS	19
SANDWICHS	20
<b>PÂTISSERIES &amp; TARTES</b>	
SIGNATURES DE LA MAISON MULOT	22
PÂTISSERIES DE SAISON	24
GRANDS CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE	26
TARTES	28
<b>MACARONS &amp; CHOCOLATS</b>	
MACARONS	31
CHOCOLATS & CONFISERIES	33
<b>OFFRE RÉCEPTION</b>	
RÉCEPTION SALÉE	35
PLATEAUX REPAS	37
RÉCEPTION SUCRÉE	40
BOISSONS	41

# 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 15h.*

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](mailto:commandes@maison-mulot.com)
- En ligne : [www.shop.maison-mulot.com](http://www.shop.maison-mulot.com)



Click & Collect  
Mise à disposition en boutique



Livraison à domicile par coursier, offerte dès 60€ d'achats pour les commandes passées sur notre eshop uniquement (Paris)



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

# 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](mailto:commandes@maison-mulot.com).*

# ... 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

# L'ÉVÉNEMENTIEL AU CAFÉ MULOT !

## *Réservations de groupes & Privatisations sur-mesure*

**JUSQU'À 100 PERSONNES ASSISES, 200 PERSONNES DEBOUT, 300M2**

**PRIVATISATION POUR LE PETIT DÉJEUNER DE 8H À 11H  
LE COCKTAIL OU LE DINER DE 18H À 2H**

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| ● PETIT DÉJEUNER         | ● PRIVATISATION                              |
| ● RENDEZ-VOUS            | ● PETIT DÉJEUNER, COCKTAIL<br>OU DÎNER PRIVÉ |
| ● DÉJEUNER PROFESSIONNEL | ● RÉCEPTION CLIENTS                          |
| ● RÉUNION FAMILIALE      | ● TEAM BUILDING                              |

### PERSONNALISATION DE VOTRE ÉVÈNEMENT

- Création de menu sur-mesure a partir de la carte de la Maison Mulot, ou créations spécifiques.
- Plats végétariens disponibles
- Service cocktail debout, service à table ou buffet
- Animations par les chefs de la Maison Mulot
- Décoration sur-mesure: végétale, florale, ou selon votre thématique spécifique,...
- Ambiance sonore par un musicien
- Visite privée du musée, avec un guide conférencier de la Maison de Victor Hugo,



TERRASSE,  
JARDIN / PATIO



WIFI



VESTIAIRE



ACCESSIBLE POUR  
LES PERSONNES À  
MOBILITÉ RÉDUITE



POSSIBILITÉ DE  
DIFFUSER DE LA  
MUSIQUE



PROJECTION  
SUR ECRAN

# SÉLECTION MULOT

*Craquez pour notre sélection de produits personnalisés Mulot : ces petits cadeaux qu'on aime retrouver dans nos placards !*

## LA CARTE CADEAU MULOT 50€, 100€ ou 150€

*Offrez un moment gourmand grâce à la carte cadeau : elle s'adapte à toutes les envies de vos proches à la Maison Mulot ou au Café Mulot, pour un déjeuner dans la Maison de Victor Hugo.*



## LE MUG

12,00€

*Pour la réalisation de ce mug personnalisé Mulot, le choix de la Porcelaine de Non Sans Raison vient d'un coup de coeur de Fabien Rouillard pour leur philosophie si proche de la sienne : le travail de la matière dans la simplicité et l'authenticité, avec une ouverture sur l'art et la création, ouvrant le domaine des possibles*

## LE TOTE BAG MULOT 9,80€

*Pratique pour emporter avec vous de nombreuses gourmandises ! Découvrez également nos colis gourmands : des totebags remplis de merveilles dans notre catalogue idées cadeaux.*



## LES PIN'S

Prix unitaire	7,00€
Lot de 3	20,00€

PIN'S BAGUETTE  
PIN'S PÂTÉ EN CROÛTE  
PIN'S SAINT HONORÉ

# 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 TRADITION BIO		1,65€
BAGUETTE AU LEVAIN BIO		1,80€
MICHE AU LEVAIN BIO		2 kg 17,60€
MICHE AU SARRASIN BIO		2 kg 21,00€
PAIN D'ÉPEAUTRE BIO		400 g 4,95€
PAIN COMPLET BIO		250 g 3,05€

A faint, light-colored illustration in the background of the 'LE PAIN' section. It depicts a two-story bakery building with a gabled roof and a window, and a fan-shaped object, possibly a decorative element or a piece of bread, to its left.

*Et aussi : nos baguettes classiques, petits pains aux lardons ou aux olives, baguettes viennoises, pains de mie, pains de seigle...*

## LES VIENNOISERIES

CROISSANT AU BEURRE		1,55€
PAIN AU CHOCOLAT		1,80€
PAIN AUX RAISINS		2,10€
PAIN AU CHOCOLAT OU CROISSANT AUX AMANDES		3,70€
CHAUSSON AUX POMMES		2,50€
BRIOCHE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT		2,20€
BRIOCHE AU SUCRE		1,90€
PAIN BRIOCHÉ (de 1 à 8 parts)	la part	1,90€

## LES MINI

1,25€

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	6,80€
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

21,85€

( PRINTEMPS-ÉTÉ )

AMARILLYS

AGRUMES

MARBRE CHOCOLAT-VANILLE

( AUTOMNE-HIVER )

CHOCOLAT NOIR

NOISETTE

TRADITION FRUITS CONFITS



## MOELLEUX INDIVIDUELS

CANNELÉ DE BORDEAUX

FINANCIER

MOELLEUX CERISE & PISTACHE

MOELLEUX NOISETTE

MOELLEUX MYRTILLE

3,15€

3,15€

3,80€

3,80€

3,80€



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

# BISCUITERIE

## MACARONS LORRAINS



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

65€ / kg

## ASSORTIMENT DE BISCUITS SECS D'ANTAN

*Sélection de biscuits parmi nos recettes suivantes : sablés chocolat, sablés bergamote, sablés noix, biscuits coco citron vert...*

BOÎTE MAISON MULOT

≈ 350 g

58,40€ / kg  
21,50€

## BISCUITS SUCRÉS

BERGAMOTE  
CHOCOLAT  
COCO CITRON VERT  
NOIX



Sachet de 180g

58,40€ / kg  
10,50€

## BISCUITS SALÉS APÉRITIFS

COMTÉ OLIVES VERTES  
COMTÉ MOUTARDE  
PARMESAN CURRY  
PARMESAN



Sachet de 180g

58,40€ / kg  
10,50€

# ENTRÉES, PLATS & SANDWICHS

*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.  
Retrouvez également toutes nos salades quotidiennes  
sur [www.shop.maison-mulot.com](http://www.shop.maison-mulot.com).*

### SALADES VÉGÉTARIENNES

*Prévoir une portion de 200g par personne*

SALADE DE CHAMPIGNONS DE PARIS

**38,00 € / kg**  
(7,60€ la portion)

SALADE D'ENDIVES

*Endives, mimolette, noix*

**40,50 € / kg**  
(8,10€ la portion)

SALADE DE HARICOTS VERTS ET POIS GOURMANDS

**44,00 € / kg**  
(8,80€ la portion)

SALADE DE LÉGUMES DU SOLEIL MARINÉS

*Courgettes, tomates, aubergines, huile d'olive, ail et oignons doux*

**43,00€ / kg**  
(8,60€ la portion)

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

*Orange, pamplemousse, pomme, poire, raisin, et fruits de saison*

**43,00€ / kg**  
(8,60€ la portion)

### SALADE DE LA TERRE

*Prévoir une portion de 200g par personne*

SALADE BRESSANE

*Poulet, julienne de carottes et haricots verts, ciboulette*

**45,50€ / kg**  
(9,10€ la portion)

### SALADES DE LA MER

*Prévoir une portion de 200g par personne*

SALADE HAWAÏENNE

*Crevette, avocat, tomate, pamplemousse, sauce cocktail*

**46,00€ / kg**  
(9,80€ la portion)

SALADE OCÉANE

*Saumon fumé, tomates, pommes de terre, avocat, aneth*

**48,00€ / kg**  
(10,40€ la portion)

*Vous pouvez commander vos salades en portions individuelles ou au kilo, en saladier jetable ou en saladier consigné.*

# ENTRÉES GOURMANDES

*Ces créations reposent sur le savoir-faire de la Maison Mulot : des recettes travaillées et exécutées par nos chefs traiteurs sous l'oeil attentionné de notre chef exécutif Jérôme Dutois.*

## CÔTÉ TERRE

TRANCHE DE FOIE GRAS	19,90€
BOUDIN BLANC AU PORTO	5,40€

## CÔTÉ MER

SAUMON FUMÉ	155,00€ / kg
<i>Élevé en Écosse</i>	la tranche 9,90€
TERRINE DE POISSONS <i>(selon arrivage)</i>	8,20€
MÉDAILLON DE SAUMON FRAIS POCHÉ	9,50€
<i>Sauce fleurette au citron et huile d'olive</i>	
TARAMA	45,00€ / kg
BLINIS	la pièce 2,00€

## PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF

PÂTÉ EN CROÛTE DU CHEF FOIE GRAS	94,00€ / kg
	la tranche 14,58€
PÂTÉ EN CROÛTE VOLAILLE	88,00€ / kg
<i>Retrouvez également en boutique notre pâté en croûte du moment !</i>	la tranche 13,65€



*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.*

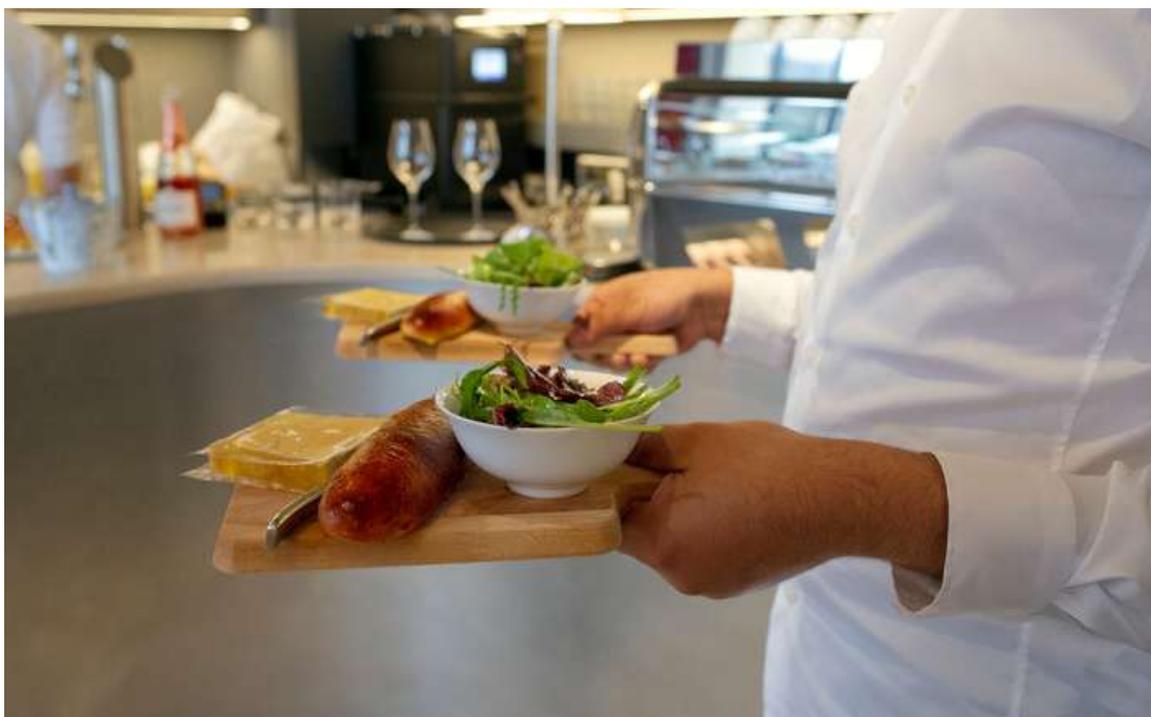


## FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

*Assaisonné au Sauternes ou au Cognac, en terrine de céramique blanche. La taille des terrines peut varier en fonction de la fabrication.*

	220,00€ / kg
la tranche	19,90€
120g $\approx$ 2/3 pers	31,00€
250g $\approx$ 4/5 pers	63,50€
500g $\approx$ 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 organique 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.*

# ENTRÉES CHAUDES

## LES TOURTES

*Individuelles ou rondes (sur commande) : 4, 6, 8 ou 10 parts*

TOURTE LORRAINE	la part	6,00€
TOURTE MÉLIMÉLO DE FROMAGES <i>(comté, fourme d'Ambert, tome de Savoie)</i>	la part	6,00€
TOURTE LOIR ET CHER <i>(Fromage de chèvre frais et tomates cuites à l'huile de noix)</i>	la part	6,00€
TOURTE OCÉANE <i>(saumon, épinards, champignons)</i>	la part	7,00€
TOURTE DU MOMENT	la part	7,50€

## LES SPÉCIALITÉS FEUILLETÉES

*Comme toutes nos pâtes, la pâte feuilletée est réalisée dans notre atelier, grâce à un véritable tour de main.*

PÂTÉ LORRAIN <i>(sur commande)</i>	de 3 à 12 parts	la part	8,20€
PÂTÉ EN CROÛTE AU VEAU <i>(sur commande)</i>	de 2 à 6 parts	la part	9,00€
COULIBIAC DE SAUMON <i>(sur commande)</i>	de 2 à 8 parts	la part	13,00€
<i>Saumon et farce en pâte briochée, sauce crustacés</i>			
SAUCISSON BRIOCHÉ DE LYON		la pièce	7,20€
FEUILLETÉ AU JAMBON ET AU GRUYÈRE <i>(entier 20 parts)</i>		le kilo	33,00€
PISSALADIÈRE <i>(entier 8 parts)</i>		le kilo	33,00€



*Pâté en croûte au veau*



*Coulibiac de saumon*



*Saucisson brioché de Lyon*

## LES CROQUE-MONSIEUR INDIVIDUELS

*Faits maison, une véritable gourmandise !*

CROQ TRADITION	6,00€
<i>Pain de mie, crème double d'Isigny, jambon blanc, emmental</i>	
CROQ TOMATE	6,00€
<i>Pain de mie, crème double d'Isigny, jambon blanc, emmental, tomates</i>	

# PLATS CUISINÉS

## *Au gré des saisons*

*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*

BOUDIN NOIR AUX POMMES	17,60€
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX MORILLES	28,00€
MAGRET DE CANARD AU POIVRE	22,40€



### CÔTÉ MER

*Confectionné avec leur garniture*

SAUMON FRAIS POÊLÉ (sauce au beurre blanc)	21,90€
RISOTTO DE SAINT-JACQUES	26,60€

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

### LES GARNITURES

PANACHÉ DE LÉGUMES VERTS	la portion de 250g	8,50€
GRATIN DAUPHINOIS		34€ / kg
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS		
RIZ NATURE		

## SANDWICHES

PARISIEN	5,60€
<i>Baguette tradition BIO, beurre, jambon, gruyère</i>	
CHANVRE - VEGAN	5,60€
<i>Pain au chanvre BIO, purée de patate douce, légumes du soleil, roquette, graines de sésame torréfiées</i>	
CAMPAGNE	5,60€
<i>Pain de campagne au levain BIO, jambon, gruyère</i>	
SAUMON	5,90€
<i>Pain de mie, fromage frais Saint-Céols, saumon</i>	
POULET TOMATE	6,60€
<i>Pain moelleux au sésame, poulet, tomate, salade romaine, mayonnaise au curry</i>	
ROASTBEEF	6,60€
<i>Pain de mie, roastbeef, mâche, mayonnaise</i>	
ECOSSAIS	6,80€
<i>Miche au sarrasin BIO, Philadelphia, saumon écossais, concombre</i>	

## SIGNATURES

PAIN AU LAIT FOIE GRAS	5,85€
<i>Pain brioché, foie gras maison</i>	
PAIN AU LAIT TARAMA	5,85€
<i>Pain brioché, tarama</i>	

# 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 9,00€  
4 pers 32,00€  
6 pers 48,00€

## CÔME

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

Individuel 9,00€  
4 pers 32,00€  
6 pers 48,00€



## MAGIE NOIRE

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

Individuel 7,50€  
4 pers 32,00€  
6 pers 48,00€



*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€*

## LÉOPOLDINE

(printemps-été)

*Compotée de fraises des bois et citron de Sicile, fraises gariguettes fraîches, crème légère à la vanille, macaron amande, fine feuille de pâte d'amande*

Individuel 9,00€

## CÔTE D'IVOIRE

*Mousse au chocolat au lait, mousse au chocolat noir, biscuit chocolat-amande, couverture au chocolat au lait*

Individuel 7,50€

4 pers 32,00€

6 pers 48,00€

## CHARLOTTE DE SAISON

*Biscuit cuiller, bavaroise, fruits frais de saison*

4 pers 32,00€

6 pers 48,00€

## DÉLICIEUX

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

Individuel 7,50€

4 pers 32,00€

6 pers 48,00€



Délicieux



Charlotte de saison : fruits rouges



Côte d'Ivoire



Léopoldine

*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€.*

# PÂTISSERIES DE SAISON

## PRINTEMPS - ÉTÉ



### FRAISIER

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

Individuel 9,00€

4 pers 34,00€

6 pers 51,00€

### FRAMBOISIER

*(sur commande)*

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

4 pers 34,00€

6 pers 51,00€

## AUTOMNE - HIVER

### ARDÉCHOIS

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

4 pers 32,00€

6 pers 48,00€

### 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*

4 pers 34,00€

6 pers 51,00€



*Ardéchois*



*Feuille d'automne*

## LE VERGER LORRAIN DE MONSIEUR ROUILLARD

*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 du moment*

Individuel 6,00€

## OPÉRA

Individuel 7,50€

4 pers 32,00€

6 pers 48,00€

## MILLEFEUILLE

Individuel 7,50€

4 pers 32,00€

6 pers 48,00€

## FLAN

La part 5,10€

Entier (12 parts) 61,20€

## GÂTEAU BASQUE

La part 5,10€

Entier (12 parts) 61,20€

## MOELLEUX AU CHOCOLAT

La part 5,10€

Entier (12 parts) 61,20€

## LE KOUGLOF

TAILLE 1

1 à 2 parts 6,80€

TAILLE 2

6 parts 29,00€



*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 9,00€  
4 pers 34,00€  
6 pers 51,00€

## PARIS - BREST

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

Individuel 9,00€  
4 pers 32,00€  
6 pers 48,00€

## SAVARIN

*Savarin gourmand imbibé d'un sirop au rhum, garni d'une onctueuse et généreuse crème diplomate, et de fruits frais pour le format à partager*

Individuel 7,50€  
4 pers 32,00€  
6 pers 48,00€

## MONT - BLANC

*(automne-hiver)*

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

Individuel 9,00€



Saint - Honoré



Paris - Brest



Savarin



Mont - Blanc

# TARTES

## DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE

*D'autres tailles sont disponibles sur demande.*



### CLAFOUTIS AUX GRIOTTES

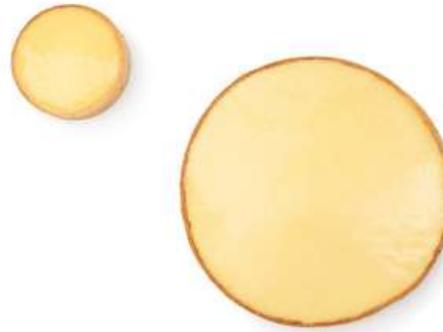
Individuel	5,10€
Ronde 4 à 12 parts la part	6,00€
Cadre 15 parts	90,00€
Cadre 30 parts	180,00€

### TARTE AU CHOCOLAT NOIR

*(délicatement parfumée au café)*



### TARTE AU CITRON



Individuelle 7,00€  
Ronde de 4 à 12 parts  
la part 6,50€

### TARTE AU CITRON MERINGUÉE



### TARTE AUX FRAMBOISES

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

Individuelle 9,00€  
Ronde de 4 à 12 parts  
la part 8,00€



# TARTES

## AU GRÉ DES SAISONS

*D'autres tailles sont disponibles sur demande.*

### TARTE AUX FRAISES

*Pâte sucrée et crème légère vanille*

Individuel 9,00€

Ronde de 4 à 12 parts  
la part 8,00€



### POMMES PAYSANNES

### POIRES

### POIRES ET PAMPLEMOUSSES

### POIRES ET FIGUES

### ABRICOTS, PRUNES, PÊCHES, MIRABELLES, FIGUES,...

Individuel 5,10€

Ronde 4 à 12 parts 6,50€

Cadre 15 parts 97,50€

Cadre 30 parts 195€

## LES MOELLEUX

### CAKES TRADITIONNELS

### CHOCOLAT NOIR

### NOISETTE

### TRADITION FRUITS CONFITS 21,85€



### MOELLEUX INDIVIDUELS

### CANNELÉ, FINANCIER

3,15€

### MOELLEUX CERISE & PISTACHE

3,80€

### MOELLEUX NOISETTE, MYRTILLES,

3,80€



*Nos tartes sont disponibles sur commande en format 4, 6, 8, 10 ou 12 parts.*

*Pour des tailles plus importantes, nous consulter.*

# 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, Nougat, Pistache, Vanille*

La pièce 4,80€



## LES PETITS MACARONS

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

La pièce 2,00€

## COFFRETS

EN RÉGLETTE

6 pièces 15,00€

9 pièces 20,00€

EN BOÎTE

12 pièces 27,00€

18 pièces 39,00€

24 pièces 52,00€



## PYRAMIDE DE MACARONS

40 pièces 90,00€

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

## CÔNES DE MACARONS

Effet de surprise garanti ! Le cône de macarons ravira vos convives et sera immanquablement un moment de joie et d'émerveillement pour tous.

Sélections de parfums et de couleurs selon vos souhaits ou votre thématique.  
Possibilité d'ajouter un message personnalisé.

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

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

*Socle et cône consignés : 80€*



# CHOCOLATS & CONFISERIES

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



## LES ÉCRINS DE CHOCOLATS

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.

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

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.

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.

3,50€ la pièce



# 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.*



# RÉCEPTION SALÉE

## LES CANAPÉS

*Minimum 5 pièces identiques*

JAMBON DE PARIS la pièce 2,00€

CHORIZO

TOMATE - ŒUF

FROMAGE FRAIS

COMTÉ - NOIX

CONCOMBRE - ŒUF DE CAILLE

CŒUR DE PALMIER

CREVETTE la pièce 2,50€

JAMBON DE PARME

SAUMON FUMÉ

TARAMA

FOIE GRAS DE CANARD la pièce 3,80€



## LES MINI-SANDWICHES

### PAIN DE MIE

*Minimum 5 pièces identiques*

SAUMON la pièce 2,00€

ROASTBEEF la pièce 2,00€

JAMBON-MIMOLETTE la pièce 2,00€

POULET - TOMATE la pièce 2,00€



## LES CUILLERES GOURMANDES 4,10€

*Minimum 5 pièces identiques*

la pièce

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*

NATURE la pièce 0,70€

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 pièces, 2 garnitures possibles au choix*

JAMBON DE PARIS 66,00€

FROMAGE FRAIS AUX HERBES 66,00€

JAMBON DE PARME 77,00€

SAUMON FUMÉ 77,00€

TARAMA 77,00€

# PLATEAUX REPAS

*Découvrez nos plateaux repas : végétarien, terre ou mer.  
Recettes réalisées par notre équipe traiteur sous l'impulsion du  
Chef Jérôme Dutois. Disponibles en deux tailles.*

## LE VÉGÉTAL



*Entrée*

Salade légumes du soleil

*Plat*

Curry de légumes de saison au  
lait de coco

*Dessert*

Salade de fruits frais

**26€**

*Entrée*

Salade fraîcheur

*Plat*

Risotto champignons

*Fromage*

Comté, abricot moelleux, noix

*Dessert*

Salade de fruits frais

**39€**



## LE TERRE



### *Entrée*

Salade haricots verts, pois gourmands, magret de canard fumé

### *Plat*

Blanc de volaille au citron, ratatouille de légumes, riz

### *Dessert*

Clafoutis griottes

**26€**

### *Entrée*

Salade bressane

### *Plat*

Magret de canard, ratatouille de légumes, riz

### *Fromage*

Comté, abricot moelleux, noix

### *Dessert*

Tarte au chocolat



**39€**

## LE MER



### *Entrée*

Salade de crevettes  
hawaïenne

### *Plat*

Saumon poché beurre blanc,  
ratatouille de légumes, riz

### *Dessert*

Part de flan vanille

**26€**

### *Entrée*

Salade Océane

### *Plat*

Cabillaud, haricots verts,  
ratatouille de légumes, riz

### *Fromage*

Comté, abricot moelleux, noix

### *Dessert*

Tarte au citron



**39€**

# RÉCEPTION SUCRÉE

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

## PETITS FOURS FRAIS

*Minimum 5 pièces identiques*



1,50€ la pièce

OPÉRA  
DÉLICIEUX  
MACARONS  
CHOU VANILLE  
CHOU PRALINÉ  
TARTELETTE CITRON  
TARTELETTE FRAMBOISE  
FINANCIER CREME PISTACHE

## BROCHETTES DE FRUITS FRAIS DE SAISON

4,00€ la pièce

## GÂTEAUX D'EXCEPTION

ENTREMETS POSÉ SUR SON SOCLE DÉCORÉ À LA GLACE ROYALE

ENTREMETS POSÉ SUR SON SOCLE AVEC DÉCORATION PERSONNALISÉE

Étudié en collaboration avec nos pâtisseries.

À commander au minimum 4 jours à l'avance

Les socles sont consignés : 80€

Sur devis.

## CROQUE-EN-BOUCHE PIÈCE MONTÉE SUR SOCLE EN NOUGATINE

Garniture : crème pistache, vanille,

chocolat, caramel ou café

4 gros choux par personne

13€ par pers.



# LES BOISSONS

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

## NOTRE SÉLECTION ALAIN MILLIAT



### INFUSIONS GLACÉES

25CL, ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CITRON VERT- GINGEMBRE-POMME  
FRAMBOISE-MENTHE-POMME

4,70€

### JUS

20CL, ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ORANGE  
POMME COX'S  
PÊCHE (NECTAR)

4,70€



alain milliat  
JUS DE DEGUSTATION

am  
alain milliat

## LES BULLES DE LA CAVE



### SÉLECTION TAITTINGER

CHAMPAGNE BRUT 75CL  
CHAMPAGNE ROSÉ 75CL

49,00€

59,00€

## LES VINS

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

75 CL  
BOUTEILLE

### VINS BLANCS

SANCERRE 2020  
Domaine Croix Saint Laurent 31,50€

VOUVRAY 2019 "SILEX"  
Domaine Nicolas Brunet 30,00€

### VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE 2021 "ROMANE"  
Château des Mesclances 28,50€



### VINS ROUGES

CANON FRONSAC 2019 "MAZETTE"  
Château Mazeris-Bellevue 36,00€

CROZES-HERMITAGES 2019 "ETINCELLES"  
Domaine Saint Clair 36,00€

BROUILLY 2018 "COMBIATY"  
Domaine Pézenneau 28,50€

# 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 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

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 30 jours 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.

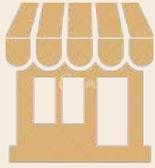
## ARTICLE 10 : PHOTOS NON CONTRACTUELLES

La Maison Mulot se réserve le droit de modifier le visuel de tous ses produits en cours d'année.



## La Maison Mulot vous accueille...

Tous les jours, du mardi au samedi de 8h à 20h, et le dimanche de 8h à 15h.



Click & Collect  
Mise à disposition en  
boutique



Livraison à domicile par coursier,  
offerte dès 60€ d'achats  
(Paris et Île de France)



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  
76, rue de Seine 75 006 Paris



01 43 26 85 94



@maisonmulot



[www.maison-mulot.com](http://www.maison-mulot.com)



Maison Mulot - Saint Germain des Prés



Café Mulot - Place des Vosges  
6, place des Vosges 75 004 Paris



01 82 83 03 80



@cafemulot



[www.cafe-mulot.com](http://www.cafe-mulot.com)



Café Mulot - Place des Vosges

