



MAISON MULOT

SAINT GERMAIN DES PRÉS





## 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 & 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  
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h  
et le dimanche de 8h à 18h



**Café Mulot - Place des Vosges**  
6, place des Vosges  
75004 Paris  
Ouvert du mardi au dimanche  
de 10h à 17h45

# 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 lundi au samedi de 8h à 20h et le dimanche de 8h à 18h.*

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  
(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

# ET AU CAFÉ MULOT

## PLACE DES VOSGES

Véritable institution rive gauche depuis 1975, le 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 : le Café Mulot, accueilli par 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.



**Café Mulot - 6, Place des Vosges, 75004 Paris**  
Entrée libre au sein de la Maison de Victor Hugo.

Le bonus de ce lieu : des possibilités d'événements déclinées à l'infini. Imaginons ensemble un repas sur-mesure, un cocktail ou un parcours gourmand au sein du musée. Nous sommes là pour vous accompagner autour de vos envies et de votre thématique d'événement. Notre équipe se tient à votre disposition par *téléphone au : 01 82 83 03 80 ou par email : [bienvenue@maison-mulot.com](mailto:bienvenue@maison-mulot.com)*.

# 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 1,95€

CHORIZO

TOMATE - ŒUF

FROMAGE FRAIS

COMTÉ ET NOIX

CONCOMBRE ŒUF DE CAILLE

CŒUR DE PALMIER

CREVETTE la pièce 2,10€

JAMBON DE PARME

TARAMA

SAUMON FUMÉ la pièce 2,50€

FOIE GRAS DE CANARD la pièce 3,80€



## LES MINI-SANDWICHS

### PAIN DE MIE

*Minimum 5 pièces identiques*

SAUMON la pièce 2,00€

ROASTBEEF la pièce 2,00€

MÂCHE ŒUF DUR la pièce 2,00€

POULET TOMATE la pièce 2,00€



## LES VERRINES COCKTAILS

*Minimum 5 pièces identiques*

LÉGUMES CROQUANTS

*(Au vinaigre balsamique)*

TARTARE DE SAUMON

GAMBAS ANANAS

PATIENCE DE SAINT-JACQUES

4,10€

la pièce



## LES PETITS FOURS SALÉS CHAUDS

la pièce 1,15€

ALLUMETTE AU COMTÉ  
CROQUE-MONSIEUR  
FEUILLETÉ SAUCISSE  
FEUILLETÉ COURGETTE  
QUICHETTE LORRAINE  
QUICHETTE AUX POIREAUX  
PALMIER ROQUEFORT  
PIZZA



## LES PIQUES

*Minimum 5 pièces identiques*

CHAUD-FROID DE VOLAILLE	la pièce	3,60€
CANARD AUX FRUITS DE SAISON	la pièce	3,60€
TOMATE MOZZARELLA BASILIC	la pièce	3,60€
CRUDITÉS DE SAISON	la pièce	3,60€

## LES NAVETTES

*Minimum 5 pièces identiques*

NATURE  
JAMBON DE PARME  
GRUYÈRE  
TARAMA  
FROMAGE FRAIS  
SAUMON FUMÉ  
COCKTAIL DE CRABE  
FOIE GRAS TERRINE



NATURE	la pièce	0,70€
JAMBON DE PARME	la pièce	1,90€
GRUYÈRE	la pièce	1,90€
TARAMA	la pièce	1,90€
FROMAGE FRAIS	la pièce	1,90€
SAUMON FUMÉ	la pièce	2,10€
COCKTAIL DE CRABE	la pièce	2,10€
FOIE GRAS TERRINE	la pièce	2,95€

## LES PAINS SURPRISES

*72 pièces, 2 garnitures possibles au choix*

JAMBON DE PARIS	62,00€	JAMBON DE PARME	72,00€
FROMAGE FRAIS AUX HERBES	62,00€	SAUMON FUMÉ	72,00€
SALAMI GRUYÈRE	62,00€	TARAMA	72,00€

# 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*

Verrine Sidonie

**25€**

*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 fumé

### *Plat*

Blanc de volaille au citron, riz, ratatouille de légumes

### *Dessert*

Clafoutis griottes

**25€**

### *Entrée*

Salade bressane

### *Plat*

Magret de canard, riz, ratatouille de légumes

### *Fromage*

Comté, abricot moelleux, noix

### *Dessert*

Tarte au chocolat



**39€**

## LE MER



### *Entrée*

Salade de crevettes  
hawaïenne

### *Plat*

Saumon poché beurre blanc,  
riz, ratatouille de légumes

### *Dessert*

Part de flan vanille

**25€**

### *Entrée*

Salade Océane

### *Plat*

Cabillaud riz haricots verts,  
ratatouille de légumes

### *Fromage*

Comté, abricot moelleux, noix

### *Dessert*

Tarte au citron



**39€**

# RÉCEPTION SUCRÉE

*Retrouvez nos autres propositions sucrées : pâtisseries signatures, tartes & confiseries dans notre catalogue annuel.*

## PETITS FOURS FRAIS

1,50€ la pièce



CHOU CAFE  
CHOU CHOCOLAT  
CARRE FRAMBOISE/MANGUE  
CHOU GRAND MARNIER  
CHOU KIRSCH  
OPERA  
SALAMBO RHUM  
TARTELETTES  
MILLEFEUILLE

## BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

4,00€ la pièce

POMME, ORANGE, PAMPLEMOUSSE, RAISINS ET FRUITS DE SAISON

## GÂTEAUX D'EXCEPTION

ENTREMET POSÉ SUR SON SOCLE DÉCORÉ À LA GLACE ROYALE

ENTREMET POSÉ SUR SON SOCLE AVEC DÉCORATION PERSONNALISÉE

Étudiée en collaboration avec nos pâtissiers.

À commander au minimum 4 jours à l'avance

Les socles sont consignés : 160€

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

3,90€

### JUS

3,90€

20CL, ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ORANGE  
POMME COX'S  
PÊCHE (NECTAR)



alain milliat am  
JUS DE DEGUSTATION alain milliat

## LES BULLES DE LA CAVE



### SÉLECTION TAITTINGER

CHAMPAGNE BRUT 37,5 CL  
CHAMPAGNE BRUT 75CL  
CHAMPAGNE ROSÉ 75CL

23,00€  
40,00€  
53,00€

## LES VINS

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

75 CL  
BOUTEILLE

### VINS BLANCS

SANCERRES 2020  
Domaine Croix Saint Laurent

31,50€

VOUVRAY 2019 "SILEX"  
Domaine Nicolas Brunet

30,00€

### VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE ROMANE 2021  
Château des Mesclances

28,50€



### VINS ROUGES

CANON FRONSAC MAZETTE 2019  
Château Mazeris-Bellevue

36,00€

CROZES-HERMITAGES 2019 ETINCELLES  
Domaine Saint Clair

36,00€

BROUILLY 2018 "Combiaty"  
Domaine Pézenneau

28,50€

# 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 06.89.17.71.65 ou  
par email [commandes@maison-mulot.com](mailto:commandes@maison-mulot.com).*

# 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 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 lundi au samedi de 8h à 20h, et le dimanche de 8h à 18h.



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.. mais aussi 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



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



Café Mulot - Place des Vosges

