



Pâtisserie Boulangerie Traiteur Coniserie
Depuis 1975



Installée au cœur de Saint-Germain-des-Prés depuis 1975, la Maison Mulot perpétue une vision exigeante et raffinée de la gourmandise parisienne, où la précision du geste rencontre la justesse du goût.

Boulangerie, pâtisserie et traiteur s'y expriment avec harmonie, guidés par la qualité des matières premières, le rythme des saisons et le souci constant du détail.

Chaque création est pensée avec sincérité, afin d'offrir au quotidien des instants gourmands, simples et précieux.

Fidèle à son savoir-faire artisanal, la Maison privilégie l'authenticité, la constance et l'excellence, loin des tendances éphémères.

CONTACT

01 43 26 85 77

commandes@maison-mulot.com

www.maison-mulot.com



Le mot du chef

"chaque création naît d'un geste maîtrisé
et d'une tradition vivante"

Benjamin De Backer

Chef Pâtissier de la Maison Mulot

SOMMAIRE

Carte Traiteur	Pages
Entrée de la mer et de la terre	04
Tourte à partager et les Feuilletées	06
Sandwichs, Croques et Quiches	07
Salades Fraîches et Plats	09
Réception Salée	12
Formules Cocktails et Buffets	16
 Carte Pâtisserie	
Reception sucrée et Macarons	18
Pâtisseries	20
Parts Gourmandes	23
Tartes	24
 Pains et Viennoiseries	
Boulangerie et Pains Spéciaux	26
Viennoiseries	28
 Épicerie et Gourmandises	
Formules Gourmandes et Cave de la Maison	30
Confiserie et Biscuiterie	32
Mulot s'invite chez vous	34



ENTRÉES DE LA MER

Terrine de Poisson 8,20€
Selon l'inspiration du chef la pièce

Médailillon de Saumon Frais Poché 9,50€
Servi avec une sauce mousseline et un filet d'huile d'olive la pièce

Avocat aux Crevettes 6,90€
Avocat, crevettes sélectionnées, sauce cocktail la pièce

Oeuf en Gelée au Saumon 7,50€
Oeuf, saumon fumé, gelée claire la pièce

Saumon Fumé 155,00€
Saumon fumé d'origine Écossaise, tranché avec soin le kilo

Saumon / Bar Bellevue sur devis
Accompagné de macédoine, tomates et artichauts (8 personnes minimum)

Gambas à l'Aneth 78,00€
Gambas, sauce crémeuse parfumée à l'aneth le kilo

Gambas à l'Indienne 78,00€
Gambas relevées d'un curry doux et parfumé le kilo

Tarama 40,00€
Préparation onctueuse à base d'oeufs de cabillaud le kilo

Blinis 1,50€
Moelleux et légers, parfaits en accompagnement la pièce



ENTRÉES DE LA TERRE

Pâté en Croûte de Volaille 88,00€
Volaille, veau, champignons, poireaux et moutarde de Meaux le kilo

Pâté en Croûte de Foie Gras 94,00€
Volaille, porc, champignons et Foie Gras le kilo

Œuf en Gelée au Jambon 7,50€
Oeuf, jambon supérieur et gelée claire la pièce

Terrine de Tomate 7,50€
Tomates mûres à point, tomates confites et basilic frais la pièce

Terrine de Piquillos 7,50€
Chèvre frais, piquillos, estragon, ciboulette la pièce

Terrine de Campagne 32,00€
Recette traditionnelle au porc le kilo

Terrine de Canard 48,00€
Canard et porc le kilo

Terrine de Jambon Persillé 41,00€
Jambon, persil frais et gelée légère le kilo

Terrine de Lapin 53,00€
Lapin et porc, recette traditionnelle le kilo



TOURTES À PARTAGER

Disponibles en formats de 4 à 12 personnes et en cadre sur demande

Lorraine	6,00€
<i>Pâte brisée pur beurre, lardons fumés, jambon de Paris et emmental</i>	la part
Loir-et-Cher	6,00€
<i>Tomates confites à l'huile de noix, chèvre frais et cocktail d'herbes fraîches</i>	la part
Champignons	7,00€
<i>Champignons de Paris, pleurotes et emmental</i>	la part
Panaché de Petit Légumes	6,00€
<i>Carottes, brocolis, haricots verts et herbes fraîches</i>	la part
Saumon	7,00€
<i>Saumon frais, épinards et champignons de Paris</i>	la part
Trois Fromages	6,00€
<i>Comté, fourme d'Ambert et chèvre frais</i>	la part
Thon Tomates Confites	7,00€
<i>Thon, courgettes, tomates confites et persil</i>	la part
Tourte du Moment	7,00€
<i>Selon l'inspiration du chef</i>	la part



LES FEUILLETÉS

Coulibiac de Saumon (de 2 à 8 personnes) 13,00€

Farce de saumon, riz, champignons et épinards, délicatement enveloppée dans une fine crêpe puis dans une pâte briochée et feuilletée, accompagnée d'une sauce aux crustacés la part

Pâté en Croûte au Veau (de 2 à 6 personnes) 9,00€

Pâte briochée garnie d'une farce de veau et de saucisse, recouverte de feuilletage la part

Pâté Lorrain (de 1 à 8 parts) 8,20€

Chair à saucisse et foie de volaille, cuisinés avec champignons, échalotes et herbes fraîches la part

Feuilleté au Jambon et au Gruyère 33,00€

Pâte feuilletée garnie de jambon de Paris, de béchamel maison et de gruyère fondant le kilo

Pissaladière 33,00€

Pâte feuilletée garnie d'un confit d'oignons, d'anchois, de câpres et d'olives noires le kilo

Saucisson Brioché Lyonnais 7,20€

Saucisson Lyonnais parsemé de pistaches, enveloppé d'une pâte briochée moelleuse la pièce



Conseil Maison Mulot

À réchauffer au four à 160 °C pendant 10 à 15 minutes, afin de préserver le croustillant, à accompagner d'une salade fraîche.

Commande minimum 48 heures à l'avance



SANDWICHES

Parisien	<i>la pièce</i> 7,30€
<i>Baguette tradition BIO, beurre, jambon de Paris et emmental</i>	
Crudités Thon	6,50€
<i>Baguettes céréales BIO, thon, tomates, œuf, salade et mayonnaise</i>	
Poulet-Tomates	6,10€
<i>Pain viennois, sésame, poulet, tomates fraîches, romaine, et mayonnaise au curry</i>	
Ecossais	7,30€
<i>Pain au Sarrasin BIO, saumon fumé, avocat, fromage frais, et salade romaine</i>	
Pain au Lait	6,35€
<i>Garniture au choix : Tarama, Foie gras ou Roastbeef</i>	
Vitello Tonnato	7,30€
<i>Pain Tradition Bio aux olives vertes et Parmesan, rôti de veau, câpres fines et pousses d'épinards</i>	
Veggie	6,10€
<i>Baguette céréales BIO, tomates, artichauts, chèvre et cerneaux de noix</i>	
Club Mulot	5,00€
<i>Pain de mie, jambon de Paris, emmental, pommes, noix, tomates, oeufs, salade et mayonnaise</i>	
Club Mache-Œufs	4,50€
<i>Pain de mie complet, mâche, oeufs durs et mayonnaise</i>	
Club Thon	4,50€
<i>Pain de Mie, thon, avocats, mâche et sauce cocktail</i>	



CROQUES ET QUICHES

Croque Parisien	<i>la pièce</i> 7,00€
<i>Pain de mie maison, jambon supérieur, emmental et crème d'Isigny</i>	
Croque Végétarien	7,00€
<i>Pain de mie maison, crème d'Isigny et courgettes fondantes</i>	
Croque Bistro	7,00€
<i>Pain de mie maison, jambon supérieur, béchamel et emmental</i>	
Quiche Lorraine	6,00€
<i>Pâte brisée pur beurre, lardons fumés, bacon et emmental</i>	
Quiche au Poulet	6,00€
<i>Poulet au curry, brocoli, carottes et tomates confites</i>	
Quiche au Chorizo	6,00€
<i>Chorizo, poivrons et tomates confites</i>	
Quiche du Moment	6,00€
<i>Création inspirée par le chef, selon la saison</i>	
Croissant Garnis	6,10€
<i>Croissant au beurre, pastrami, compotée d'oignons et moutarde de Dijon</i>	



SALADES FRAÎCHES MAISON

Artichauts	<i>le kilo</i> 25,00€
<i>Cœurs d'artichauts marinés</i>	
Endives	25,00€
<i>Endives croquantes, mimolette et cerneaux de noix</i>	
Haricots Verts et Pois Gourmands	25,00€
<i>Haricots verts, pois gourmands, filet d'huile d'olive et ciboulette fraîche</i>	
Bressane	35,00€
<i>Poulet, julienne de carottes, haricots verts et ciboulette</i>	
Fermière	35,00€
<i>Pintade, maïs, brocolis et haricots verts</i>	
Lentilles du Puy	35,00€
<i>Lentilles, volaille, échalotes et vinaigrette de vin rouge</i>	
Piémontaise	35,00€
<i>Pommes de terre, jambon, tomates, oeufs, cornichons et mayonnaise</i>	
Hawaïenne	40,00€
<i>Crevettes, avocats, tomates, pamplemousses et sauce cocktail</i>	
Océane	40,00€
<i>Saumon fumé, pommes de terre, avocat, tomates et aneth</i>	
Fruits Frais de Saison	40,00€
<i>Sélection de fruits frais selon la saison</i>	



PLATS

Magret de Canard *le kilo* 21,90€
Servi avec gratin dauphinois, ratatouille, légumes de saison, sauce au canard

Suprême de Volaille 21,90€
Accompagné de purée maison, ratatouille, légumes de saison, sauce volaille

Boudin Blanc 18,50€
Servi avec des pommes cuisinées et purée maison

Choucroute de la Terre 21,90€
Choux cuisinés, saucisses Montbéliard, Francfort, Morteau et pommes de terre

Crevettes Croustillantes 19,00€
Pommes de terre écrasées, huile d'olive, persil et basilic

Cabillaud 21,90€
Fenouil, ratatouille, légumes de saison, coulis de tomate

Saumon Frais Poêlé 21,90€
Servi avec riz, légumes de saison et sauce au beurre blanc

Choucroute de la Mer aux Trois Poissons 21,90€
Accompagnée d'une sauce au beurre blanc

Risotto de Saint-Jacques 26,90€
Risotto crémeux, noix de Saint-Jacques, asperges et parmesan

Risotto de Légumes 18,50€
Risotto crémeux, légumes de saison, asperges et parmesan



RÉCEPTION SALÉE

Sélection de 4 pièces identiques minimum

Mini-Sandwichs

la pièce

Jambon, mimolette sauce Madère	2,00€
Poulet, tomates, curry	2,00€
Jambon de Parme, Provelone	2,00€
Avocat, salade, mayonnaise	2,00€
Thon, mayonnaise, salade	2,00€
Saumon fumé, fromage frais	2,00€

Navettes

Fromage frais	2,20€
Emmental	2,20€
Jambon de Paris	2,20€
Thon, sauce cocktail	2,20€
Cocktail de Crabe	2,20€
Saumon Fumé	2,20€
Tarama	2,20€
Foie gras	3,60€

Mini-Croissants Garnis

Volaille, pesto	3,00€
Pastrami, oignons confits, miel	3,00€
Tapenade d'olives, jambon de Paris	3,00€
Tomate, mozzarella	3,00€
Saumon, fromage frais aux herbes	3,00€



RÉCEPTION SALÉE

Sélection de 4 pièces identiques minimum

Piques

la pièce

Chaud-froid de Volaille fondante	3,60€
Magret de canard et abricot	3,60€
Roastbeef finement tranché, tomates confites	3,60€
Mi-cuit de saumon	3,60€
Tomates cerises, mozzarella	3,60€
Trio de Légumes, carotte, concombre, tomates cerises	3,60€

Cuillères

Patience de Saint-Jacques	3,60€
Gambas, ananas et coco	3,60€
Gambas au curry doux	3,60€
Tartare de Saumon	3,60€
Artichauts confits	3,60€
Mozzarella, pesto	3,60€

Pain Surprise (72 pièces)

Jambon de Paris	72,00€
Jambon de Parme	72,00€
Fromage Frais aux Herbes fines	72,00€
Comté affiné	72,00€
Saumon Fumé	72,00€
Tarama	72,00€



RÉCEPTION SALÉE

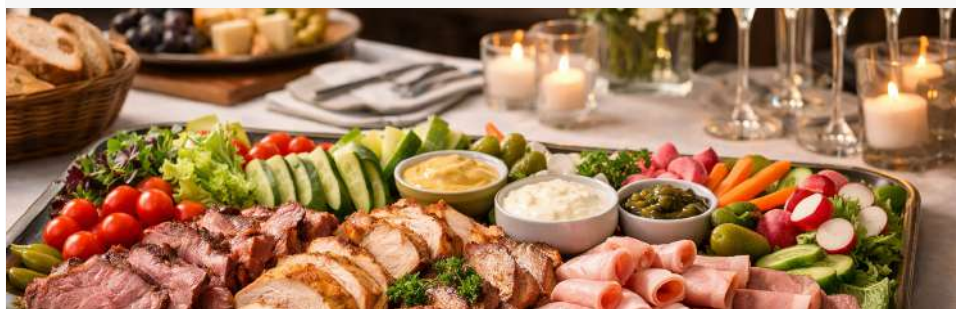
Sélection de 4 pièces identiques minimum

Canapés

	la pièce
Cœur de palmier	2,00€
Comté-Noix	2,00€
Concombre-Ceuf de caille	2,00€
Tomate-Ceuf	2,00€
Fromage frais-Ciboulette	2,00€
Chorizo	2,00€
Jambon de Paris	2,00€
Crevettes	2,50€
Saumon fumé	2,50€
Foie Gras	3,60€

Petits Fours Salés Chauds

	le kilo
Pruneau-Bacon	75,00€
Croque-monsieur	75,00€
Feuilleté saucisse	75,00€
Feuilleté courgette	75,00€
Allumette au comté	75,00€
Quichette Lorraine	75,00€
Quichette Poireaux	75,00€
Quichette Pizza-Olives vertes	75,00€



NOS PLATEAUX

Chiffonnade de Viande Froide par pers. 12,50€
Fines tranches de roastbeef, gigot d'agneau, blanc de volaille et rôti de veau
Sauces au choix : béarnaise, moutarde ou mayonnaise.

Assortiment de Charcuterie 12,50€
Sélection de charcuteries : Jambon de Parme, Jambon de Paris, rosette, terrine du Chef
Accompagnées de cornichons.

Plateau de Crudités 10,50€
Assortiment coloré de légumes frais : tomates cerises, carottes, choux-fleur, radis, concombre et poivrons
Sauces au choix : mousseline ciboulette, mayonnaise ou vinaigrette.

Plateau de Fromages 12,50€
Sélection affinée du moment, choisie selon la saison et l'inspiration de la Maison



Conseil Maison Mulot

Pensé pour être partagé lors de vos réceptions.
 N'oubliez pas d'accompagner vos plateaux d'une sélection de pains.

Sur commande sous 72 heures



NOS FORMULES COCKTAIL

Commande minimum 72 heures à l'avance, à partir de 4 personnes

Cocktail Découverte (6 pièces) par pers. **15,00€**

- 4 pièces salées : 1 cuillère, 1 mini-sandwich, 1 canapé, 1 croissant garni
- 2 pièces sucrées : 1 four frais sucré, 1 macaron

Cocktail Signature (10 pièces) **25,50€**

- 7 pièces salées : 2 piques, 1 cuillère, 1 mini-sandwich, 1 canapé, 1 navette, 1 croissant garni
- 3 pièces sucrées : 2 fours frais sucrés, 1 macaron

Cocktail Prestige (15 pièces) **38,50€**

- 10 pièces salées : 2 piques, 2 cuillères, 2 mini-sandwichs, 2 canapés, 1 navette, 1 croissant garni
- 5 pièces sucrées : 3 fours frais sucrés, 1 macaron, 1 brochette de fruits frais

Cocktail Réception (20 pièces) **53,00€**

- 15 pièces salées : 3 piques, 3 cuillères, 2 mini sandwich, 3 canapés, 2 navettes, 2 croissants garnis
- 5 douceurs sucrées : 3 fours frais sucrés, 1 macarons, 1 brochette de fruits frais



NOS FORMULES BUFFET

Commande minimum 72 heures à l'avance, à partir de 4 personnes

Classique par pers. **25,00€**

- 2 Fours salés
- 200g Salade fraîche Maison
- Chiffonade de viandes froides
- Pain et condiments
- 2 Fours frais sucrés

Gourmand **35,00€**

- 1 Canapé assorti
- 1 Croissant garni
- 1 Mini sandwich & 1 Navette
- 200g salade fraîche Maison
- Assortiment de charcuteries
- Pain et condiments
- 2 Fours frais sucrés
- 1 Macaron

Réception **55,00€**

- 1 Canapé, 1 mini sandwich, 1 navette, 1 croissants garni
- 2 Petits fours salés chauds
- 200g salade fraîche Maison
- Chiffonades de viandes froides
- Plateau de fromages
- 3 Fours frais sucrés
- 1 macaron
- Pain et condiments



RÉCEPTION SUCRÉE

Fours Frais Sucrés 1,50€
Opéra, Éclair Café, Éclair Chocolat, Chou Vanille, Chou Paris Brest, Tartelette au Citron, Tartelette aux Framboises, Tartelette Chocolat, Tartelette aux Fraises, Brownie la pièce

Brochette de Fruits Frais de Saison 3,50€
À découvrir selon les fruits de saison la pièce

Croque-en-Bouche (10 personnes minimum) 13,00€
Pièce montée en nougatine composée de 4 choux par personne garnis au choix de crème vanille, chocolat, café ou praliné la part
Plaque en nougatine et glace royale pour une inscription de votre choix

Gâteau d'Exception sur devis
Entremets posé sur son socle décoré en glace royale, étudié selon vos envies
À commander au minimum 1 semaine à l'avance
Socle consigné : 80€



Conseil Maison Mulot

Idéal pour un mariage, un anniversaire ou tout événement festif
Possibilité de personnalisation sur demande

Commande minimum 72 heures à l'avance



MACARONS

Nos parfums

Grands Macarons la pièce
Café, Caramel au beurre salé, Chocolat, Citron, Framboise, Pistache, Vanille 4,80€

Macarons 2,50€
Café, Caramel au beurre salé, Chocolat, Citron, Framboise, Passion et Basilic, Pistache, Vanille

Les Coffrets

Idéals pour un présent ou pour les voyages

Réglette 6 pièces 16,00€
Réglette 9 pièces 25,00€
Coffret 12 pièces 32,00€
Coffret 18 pièces 48,00€
Coffret 24 pièces 55,00€

Les Cônes de Macarons

Sélection de parfums et de couleurs selon vos souhaits ou votre thématique

Cône consigné 80€

Hauteur 40cm $\approx$ 90 macarons 245,00€
Hauteur 60cm $\approx$ 160 macarons 420,00€
Hauteur 80cm $\approx$ 220 macarons 570,00€



Conseil Maison Mulot

*Se conservent 4 à 5 jours au réfrigérateur
 et s'apprécient pleinement après 10 à 15 minutes à température ambiante*

Découvrez également nos parfums du moment en boutique



PÂTISSERIE

Autour du fruit

Amaryllis *individuelle* **8,50€**

Macaron parsemé de fruits secs et de nougat, garni de crème vanille et de framboises fraîches

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€ - de 8 à 50 pers. 8,00€/pers.

Charlotte aux Framboises

Bavaroise à la vanille, framboises fraîches, biscuit cuillère surmonté de framboises

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€

Cheesecake et Coulis de Saison **7,50€**

Biscuit spéculos, fromage frais monté et coulis

À partager : 4 pers. 30,00€ - 6 pers. 45,00€ - de 8 à 50 pers. 7,50€/pers.

Fraisier **8,50€**

Disponible au printemps et en été. Génoise amande, crème mousseline vanille, fraises fraîches

À partager : 4 pers. 34,00€ - 6 pers. 51,00€ - de 8 à 50 pers. 8,50€/pers.

Framboisier

Disponible sur commande 72h à l'avance. Génoise amande, crème mousseline vanille, framboises fraîches

À partager : 4 pers. 34,00€ - 6 pers. 51,00€



PÂTISSERIE

Autour du chocolat

individuelle

Tentation 8,50€

Biscuit chocolat sans farine, noisettes, praliné feuilletine, mousse chocolat au lait et ganache montée chocolat noir

À partager : 4 pers. 34,00€ - 6 pers. 51,00€ - de 8 à 50 pers. 8,50€/pers.

Forêt Noire 8,50€

Biscuit chocolat sans farine imbibé de sirop amarena, ganache montée chocolat noir, chantilly vanille et cerises amarena

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€

Tarte au Chocolat 7,50€

Ganache chocolat au lait et noir, ganache montée chocolat noir et parsemée de gruë

À partager : 4 pers. 28,00€ - 6 pers. 42,00€

Opéra 7,50€

Biscuit joconde imbibé de café, crème café et glaçage au chocolat noir

À partager : 4 pers. 30,00€ - 6 pers. 45,00€ - de 8 à 50 pers. 7,50€/pers



PÂTISSERIE

Les incontournables à la crème

individuelle

Paris-Brest 7,50€

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

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€

Choux Praliné Pistache 7,50€

Pâte à choux, craquelin pistache, crème mousseline pistache et praliné pistache

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€

Saint-Honoré 8,50€

Pâte feuilletée, choux garnis d'une délicate et onctueuse crème pâtissière, finition chantilly

À partager : 4 pers. 34,00€ - 6 pers. 51,00€

Millefeuille 7,00€

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère vanille

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€ - de 8 à 50 pers. 8,00€/pers

Éclair Garni 5,00€

Au chocolat, au café ou découvrez chaque mois un éclair création



LES PARTS GOURMANDES

Moelleux au Chocolat *individuelle* 5,50€

Gâteau au chocolat à l'ancienne recouvert de ganache chocolat noir

À partager : 12 pers. 66,00€

Tarte B.B 6,00€

Brioche recouverte de sucre grain et crème légère à la vanille

À partager : 8 pers. 48,00€

Gâteau Basque 5,50€

Pâte sablée, crème pâtissière à l'amande amère, rhum et vanille

À partager : 12 pers. 66,00€

Flan 5,50€

Pâte feuilletée et crème à la vanille

À partager : 8 pers. 44,00€

Flan du Weekend 5,50€

Retrouvez chaque week-end une création de notre équipe de pâtisseries

À partager : 8 pers. 44,00€



TARTES

Galette à l'Orange de Monsieur Prunier "L'historique"..... *individuelle* **5,50€**

Fond sablé aux amandes, marmelade d'oranges confites, recouverte d'une dacquoise à l'amande.

Tarte aux Fraises **8,50€**

Disponible au printemps et en été. Pâte sablée, crème légère vanille et fraises Gariguettes

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€

Tarte aux Framboises **8,50€**

Pâte sablée, crème d'amande, crème légère vanille et framboises fraîches

À partager : 4 pers. 32,00€ - 6 pers. 48,00€

Tarte Citron **6,00€**

Pâte sucrée, crème au citron et zeste de citron vert

À partager : 4 pers. 24,00€ - 6 pers. 36,00€

Tarte Citron Meringuée **7,00€**

Pâte sablée, crème au citron et meringue française

À partager : 4 pers. 28,00€ - 6 pers. 42,00€



TARTES

Clafoutis aux Griottes *individuelle* 6,00€

Aux cerises griottes et crème D'Isigny

À partager : 4 pers. 24,00€ - 6 pers. 36,00€ - 15 et 30 pers. 6,00€/pers.

Tarte Amandine 6,00€

Pâte sucrée, crème d'amande, poires et amandes effilées

À partager : 4 pers. 24,00€ - 6 pers. 36,00€ - 15 et 30 pers. 6,00€/pers.

Tarte Tatin 7,50€

Pâte feuilletée pour les formats individuels et sucrée pour les formats à partager

À partager : 4 pers. 30,00€ - 6 pers. 45,00€

Tarte aux Fruits de Saison 6,00€

Retrouvez nos délicieuses tartes du moment au fil des saisons

À partager : 4 pers. 24,00€ - 6 pers. 36,00€ - 15 et 30 pers. 6,00€/pers.



Conseil Maison Mulot

À sortir 20 minutes avant la dégustation pour en apprécier toutes les saveurs
Découper avec soin afin de préserver l'équilibre des textures.

À savourer le jour même pour une expérience optimale.



BOULANGERIE

	<i>la pièce</i>
Baguette Tradition Bio	1,50€
<i>Environ 250g soit 6,00€ le kilo</i>	
Baguette au Levain Bio	1,70€
<i>Environ 250g soit 6,80€ le kilo</i>	
Baguette aux Graines Bio	1,90€
<i>Tournesol, lin brun, millet, lin jaune, pavot. Environ 250g soit 7,60€ le kilo</i>	
Baguette Châtaigne	1,90€
<i>Environ 250g soit 6,33€ le kilo</i>	
Miche au Levain Bio	21,60€
<i>Environ 2kg soit 10,80€ le kilo. Disponible également en quart ou en demi</i>	
Miche au Sarrasin Bio	25,00€
<i>Environ 2kg soit 12,50€ le kilo. Disponible également en quart ou en demi</i>	
Petit Levain Bio	4,45€
<i>Environ 400g soit 9,13€ le kilo</i>	
Grand Pain au Levain Bio	6,55€
<i>Environ 590g soit 9,07€ le kilo</i>	
Pain de Mie Bombé	3,65€
<i>Environ 250g soit 12,60€ le kilo</i>	
Sachet de 8 tranches de Pain de Mie	4,50€
<i>Environ 500g soit 18,00€ le kilo</i>	



PAINS SPÉCIAUX

Pain au Chanvre Bio	<i>la pièce</i> 5,60€
<i>Environ 400g soit 12,00€ le kilo</i>	
Pain Complet Bio	3,55€
<i>Environ 250g soit 12,20€ le kilo</i>	
Pain d'Épeautre Bio	5,75€
<i>Environ 400g soit 12,37€ le kilo</i>	
Pain de Seigle Bio	3,65€
<i>Environ 250g soit 12,60€ le kilo</i>	
Pavé Saint-Germain aux Graines	4,45€
<i>Environ 310g soit 12,26€ le kilo</i>	
Pain Figues et Noix	5,00€
<i>Environ 300g soit 14,67€ le kilo</i>	
Pain au Maïs	2,80€
<i>Environ 150g soit 18,66€ le kilo</i>	



Conseil Maison Mulot

*Retrouvez également nos petits pains de tables
olives fromage, lardons fromage, pain tradition bio, figues et noix, pain céréales bio*

Idéals pour une réception ou un buffet



LES VIENNOISERIES

Viennoiseries Classiques

la pièce

Croissant	1,50€
Pain au Chocolat	1,70€
Chausson au Pommes	2,50€
Pain aux Raisins	2,10€
Brioche aux Pépites de Chocolat	2,20€
Pain Suisse	2,20€
Croissant ou Pain au Chocolat aux Amandes	3,70€
Cinnamon Roll	2,20€
Brioche au Sucre	1,90€
Pain au Lait	1,50€
Pain Brioché (1 à 8 parts)	1,50€
Viennoise Feuilletée	19,90€
Chouquette	0,38€
Sacristain	0,80€
Mini-Viennoiserie	1,25€

Croissant, Pain au chocolat, Chausson aux Pommes, Pain aux Raisins, Pain suisse

Moelleux individuels

Cannelé de Bordeaux	3,25€
Brownie Chocolat et Noix de Pécan	4,50€
Cookie	3,90€

Chocolat noir ou Granola-chocolat noir

Financier	3,00€
------------------------	-------

Amande, Chocolat, Pistache ou Tigré



L'HEURE DU GOÛTER MAISON

la pièce

Galette à l'Orange de Monsieur Prunier " L'historique" (6 personnes) 22,50€
Fond sablé aux amandes, marmelade d'oranges confites, recouverte d'une dacquoise à l'amande.

Cake Marbré 19,90€
Chocolat noir enrobé d'un nappage chocolat noir et amandes hachées

Cake au Chocolat 19,90€
Chocolat noir, légèrement saupoudré de cacao

Cake au Citron 19,90€
Citron et huile d'olive

Kouglof
Brioche Alsacienne imbibée au sirop d'amande et parsemée de raisins secs

Taille 1 (1 à 2 parts) 6,90€
Taille 2 (2 à 3 parts) 10,00€
Taille 3 (3 à 5 parts) 19,00€
Taille 4 (5 à 7 parts) 29,00€



Conseil Maison Mulot

*Parfait au moment du goûter, et tout aussi délicieux le matin
 accompagné d'un jus d'orange fraîchement pressé.*

N'hésitez pas à les réserver pour un petit déjeuner entre amis ou au bureau



FORMULES PAUSE GOURMANDE

Nos formules sont disponibles sous 72 heures

Classique Matinale *par pers.* 10,00€

- 3 mini-viennoiseries
- 4 chouquettes
- 1 jus d'orange frais pressé (25cl)

Goûter 16,00€

- 1 tranche de cake ou kouglof
- 2 fours sucrés
- 2 mini-viennoiseries
- 1 petit macaron
- 1 jus d'orange frais pressé (25cl)

Brunch 35,00€

- 3 mini-viennoiseries
- 2 mini-sandwichs
- 1 quiche individuelle au choix
- 200 g de salade de fruits frais de saison
- 1 tranche de cake ou kouglof
- 2 fours sucrés
- 1 petit macaron
- 1 jus d'oranges frais pressé (25cl)

Nos Thermos (consigne de 50€)

Café (10 à 12 tasses) 42,00€

Thé ou Infusion (6 à 8 tasses) 44,00€

Thé noir : Earl Grey, Darjeeling, Breakfast

Thé vert : Menthe, Sensha

Infusion : Verveine, Camomille



LA CAVE DE LA MAISON

Alain Milliat (1 litre) *la pièce* 10,50€
Orange ou Pommes Cox's

Vin Rouge

Pinot Noir (75cl) 20,00€
IGP Pays d'Oc - Orches Juteux et soyeux, très fruité, cerise, baies rouges
Domaine Pierre Laurent (75cl) 32,00€
Pinot Noir - Soyeux, frais et éclatant, nez de cassis, groseille, baies acidulées

Vin Blanc

Laroche la Chevalière Bio (75cl) 20,00€
Chardonnay - Tendre et frais, légèrement beurré, avec des notes de chèvre-feuille et de fruits blancs
Nicolas Millet Bio - Domaine des Côtes Blanches (75cl) 32,00€
Sancerre AOP - un vin de terroir, avec du volume, de la fraîcheur, une belle salinité et des agrumes

Rosé

La Source Gabrielle (75cl) 20,00€
Côte de Provence AOC - Du volume, de la rondeur, arômes de pêche et de fruits blancs
Côte de Provence Minuty Prestige (75cl) 37,50€
Côte de Provence AOC - très pâle, frais, élégant, avec une belle tension et des notes d'agrumes

Champagne

Taittinger (75cl) 59,00€
Champagne élégant et vibrant, équilibré, aux bulles fines et à la mousse discrète et persistante



LES DOUCEURS MAISON MULOT

Nos confiseries se déclinent également en d'autres formats à retrouver en boutique ou sur notre eshop

Pâtes de Fruits

Abricot, Cassis, Fruits exotiques, Griotte, Myrtille, Poire-Litchi, Pomme vert

la pièce

Sachet de 6 pièces 8,00€

Réglette de 15 pièces 20,50€

Guimauves

Banane, Chocolat, Framboise, Myrtille, Passion, Pêche, Pistache, Poire, Vanille

Sachet de 6 pièces 5,50€

Réglette de 10 pièces 11,50€

Calissons

Nature, Abricot, Cassis, Citron, Fraise, Framboise, Myrtille, Noix

Sachet de 8 pièces 9,00€

Réglette de 26 pièces 22,90€

Oursons en Guimauve Parfumée

Vanille, Caramel, Violette, Praline rose, Orange, Framboise, Noix de coco

Sachet de 3 pièces 7,50€

Sachet de 4 pièces 9,50€

Réglette de 8 pièces 18,00€

Meringuettes

Petites meringues roses et blanches, légères et délicates.

Sachet de 16 pièces 4,50€



LA BISCUITERIE

Nos confiseries se déclinent également en d'autres formats à retrouver en boutique ou sur notre eshop

Biscuits Sucrés (sachet de 100g)	<i>la pièce</i>
Cigarettes Russes	5,80€
Diamants Vanille	5,80€
Diamants Chocolat	5,80€
Shortbread Bergamote	5,80€
Biscuits Noix	5,80€
Sablés Chocolat	5,80€

Biscuits Salés Apéritifs (sachet de 100g)	
Comté et Olives Vertes	5,80€
Comté Moutarde	5,80€
Parmesan Curry	5,80€
Parmesan Piment d'Espelette	5,80€

Macaron Lorrain

Spécialité Lorraine à base d'amande

Sachet de 90g	5,85€
Sachet de 180g	11,70€



Conseil Maison Mulot

Ces douceurs se conservent parfaitement et font de délicates attentions à offrir, pour un anniversaire ou un simple plaisir gourmand.

Retrouvez en boutique nos confiseries au grés des saisons.



MULOT S'INVITE CHEZ VOUS

Prestations sur devis

Maître d'Hôtel

Pour vos réceptions privées ou professionnelles, la Maison Mulot met à votre disposition un Maître d'Hôtel, chargé d'orchestrer l'installation et le service, afin de vous offrir un événement mené en toute sérénité.

L'Art de la Table

En partenariat avec de grandes maisons, la Maison Mulot vous propose une sélection soignée de verrerie, buffets et nappages pour sublimer vos tables et créer une atmosphère élégante lors de vos événements.

Un catalogue vous sera transmis sur demande, afin de jouer avec les volumes, les matières et les couleurs.

Scénographie Florale

En partenariat avec des fleuristes, la Maison Mulot étudie vos besoins afin d'imaginer des compositions florales sur-mesure, pensées pour illuminer vos buffets et tables de réception avec élégance et harmonie.

Livraison

La Maison Mulot assure la livraison de vos commandes à l'adresse de votre choix, à domicile ou sur le lieu de réception, du lundi au dimanche, de 8h30 à 19h.



Conseil Maison Mulot

*Prestations à réserver minimum une semaine en amont
selon la disponibilité de nos prestataires.*

Confiez-nous l'organisation, profitez pleinement de vos invités.

CONDITIONS GENERALES 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 30jours 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

-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**

Du lundi au dimanche, de 7h à 20h

BOUTIQUE ET CLICK & COLLECT

76 rue de Seine, Paris 6^e

LIVRAISON

Paris intra-muros et proche banlieue
Livraison multi-adresses sur demande

CONTACT

01 43 26 85 77

commandes@maison-mulot.com

www.maison-mulot.com



Au plaisir de vous recevoir très prochainement