

LA CAVE

Sélection de Fabien Rouillard

	LE VERRE 12CL	LE VERRE 24 CL	BOUTEILLE 75 CL
--	------------------	-------------------	--------------------

VIN BLANC

AOP SANCERRE BLANC BAILLY REVERDY La Mercy Dieu	7,80 €	14,00 €	42,00 €
--	--------	---------	---------

VINS ROUGES

CROZES HERMITAGE Nobles Rives Rouge 2020	7,80 €	14,00 €	35,00 €
---	--------	---------	---------

MORGON Domaine de Lathevalle Les Charmes 2018	7,80 €	14,00 €	30,00 €
---	--------	---------	---------

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE 2021 La Croix du Prieur Famille Sumeire	7,80 €	14,00 €	30,00 €
--	--------	---------	---------

CHAMPAGNE

TAITTINGER RÉSERVE BRUT	13,50 €		59,00 €
-------------------------	---------	--	---------

BIÈRES

BIÈRE ABBAYE LEFFE BLONDE 6,6° 33CL	7,00 €		
BIÈRE DEMORY IPA 5,5° 33CL	8,50 €		

Retrouvez tout le savoir faire de la Maison Mulot sur le site en
Ligne shop.maison-mulot.com ou accédez directement en
scannant le QRcode ci-dessous.



ORGANISEZ VOTRE RÉCEPTION AU CAFÉ MULOT !

Privatisez ce lieu d'exception pour une réception sur
mesure réalisée par l'équipe de la Maison Mulot,
Traiteur depuis 1975

JUSQU'À 100 PERSONNES ASSISES, 200 PERSONNES DEBOUT
AU GRÉ DES SAISON SUR 300M2

PRIVATISATION POUR LE PETIT DÉJEUNER DE 8H À 11H
LE COCKTAIL OU LE DINER DE 18H À 00H



Vous avez envie d'en savoir plus sur nos prestations sur-mesure ?

Votre contact : Annabelle Kerdelhué

commandes@maison-mulot.com

01 43 26 85 94 - 06 89 17 71 65

Café Mulot - Maison de Victor Hugo
6, place des Vosges - 75004 Paris

Ouvert du mardi au dimanche de 10:00 à 17:45

01 82 83 03 80

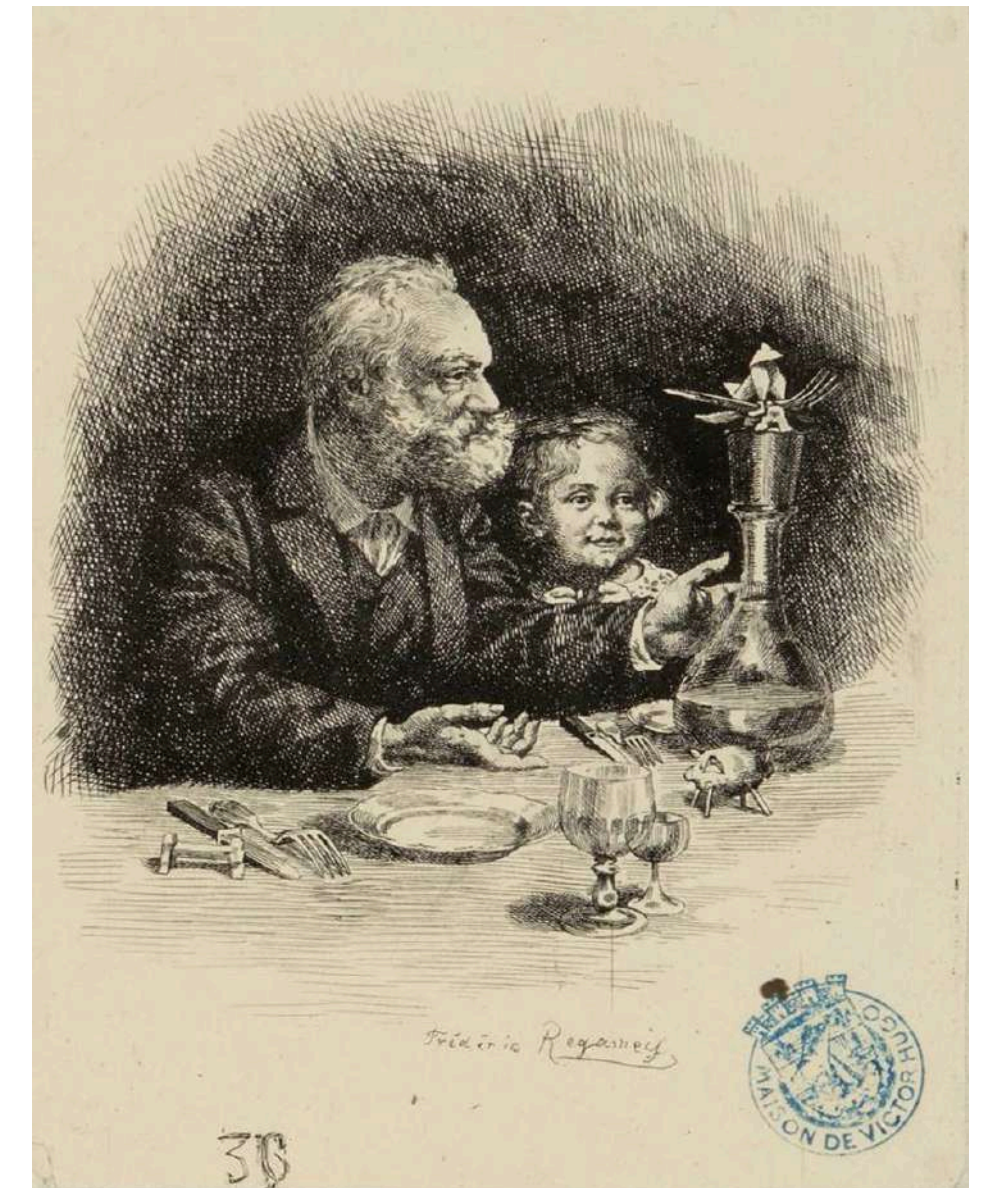
Café Mulot - Place des Vosges

www.cafe-mulot.com

@cafemulot



Catalogue
événementiel



« La pâtisserie ne serait rien sans ce frisson apporté par la
mode, mais elle ne peut parvenir à le faire naître sans le
soutien, efficace et discret, de la tradition, celle de la technique
en particulier. »

Fabien Rouillard

Chef-Propriétaire de la Maison Mulot

Boulangerie-Pâtisserie Traiteur

76 rue de Seine, 75006 Paris

à St Germain des Prés, Métro Station Odéon

Entreprise respectueuse du bien être environnemental
et certifiée RSE, nous adaptons nos produits au
fil des saisons pour vous concocter des douceurs
en accord avec le cycle de la nature!

CARTE SALÉE - JUSQU'À 15H EN SEMAINE

LES CLASSIQUES DU CAFÉ

*Accompagnées d'une salade de saison

CROISSANT À L'AVOCAT* Avocat, pousses d'épinards, houmous, sauce aux herbes fraîches	12,00 €
CROQ SIGNATURE DE LA MAISON* Crème double d'Isigny, emmental et jambon blanc, mesclun	15,00 €
CROQ VÉGÉ* Crème double d'Isigny, emmental, artichauts, légumes grillés et tomates séchées, salade mesclun	14,00 €
QUICHE LORRAINE* Bacon et lardons fumés, salade mesclun	12,00 €
QUICHE LOIR ET CHER* Fromage de chèvre frais et tomates cuites à l'huile de noix, salade mesclun	12,00 €
QUICHE DU MOMENT*	12,00 €
SAUMON ET BLINIS Saumon fumé écossais, blinis et crème ciboulette	17,80 €
GASPACHO DE CONCOMBRE Courgette, pesto de roquette, pignons grillés et tartine tomateée	10,80 €

SANDWICHS MINUTE MAISON

Accompagnés d'une salade de saison

L'ÉCOSSAIS Pain au sarrasin, cream cheese, concombre, saumon fumé écossais, romaine, salade mesclun	10,80 €
LE PARISIEN Jambon, emmental et cornichons, salade mesclun	10,80 €
LE VEGGIE Baguette céréales BIO, tomates, artichauts, palet de chèvre et noix, salade mesclun	10,80 €

LES SALADES

SALADE MISTER MULOT Pousses d'épinard, œuf poché, lamelles de pastrami, pointes d'asperges vertes, pois chiches, tomates et vinaigrette moutadée	17,80 €
SALADE LADY SWEET Artichauts marinés, concombre, tomates cerise, edamame, billes de mozzarella, olives noires	17,80 €

PLAT DU JOUR

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI Purée crémeuse, sauce forestière	21,00 €
PENNE AUX SAVEURS PRINTANNIÈRE Pointes asperges, petits pois, parmesan, dés de courgette crème citronnée	17,80 €
RISOTTO DE GAMBAS AU PESTO Éclaté de tomates cerises et copeaux de Parmesan	27,50 €

CARTE SUCRÉE

FORMULES

FORMULE EXPRESS 1 SANDWICH 1 PART DE CAKE 1 THÉ ou CAFÉ 18,50 € +6€ pour un verre de vin blanc ou rouge	FORMULE HUGO 1 SALADE ou 1 PLAT DU JOUR 1 PÂTISSERIE SIGNATURE 1 THÉ ou CAFÉ 28,00 € +6€ pour un verre de vin blanc ou rouge +7€ pour le risotto de Gambas
TEA TIME CHAMPAGNE 1 COUPE DE CHAMPAGNE 1 PÂTISSERIE 21,00 € *à partir de 14h	

GOURMANDISES

CANNELÉ	5,30 €
COOKIE	5,30 €
KOUGLOF	7,60 €
MACARON INDIVIDUEL	6,40 €
MINI VIENNOISERIE AU CHOIX	2,20 €
MOELLEUX	5,30 €
PART DE CAKE	5,30 €

LES PÂTISSERIES

AMARYLLIS Deux biscuits macarons, éclats de pistaches torréfiées, crème vanille, framboises fraîches	10,80 €
TARTE AUX FRAISES Pâte sablée, crème légère à la vanille, fraises Gariguette	10,80 €
TARTE AUX FRAMBOISES Pâte sablée, crème d'amandes et framboises fraîches	10,80 €
TARTE CHOCOLAT NOIR Ganache chocolat noir intense délicatement parfumée au café	10,80 €
LÉOPOLDINE DE SAISON	10,80 €
ECLAIR CHOCOLAT	7,60 €
MILLE-FEUILLE	10,80 €
TARTE AUX FRUITS DE SAISON	8,60 €



LE BARISTA

ESPRESSO, ALLONGÉ OU DÉCAFÉINÉ	3,30 €
CAFÉ NOISETTE	3,85 €
CAFÉ CRÈME	4,95 €
CAPPUCCINO	6,60 €
CHOCOLAT CHAUD	6,60 €
CAFÉ GLACÉ	5,50 €
CAFÉ GLACÉ + LAIT	6,60 €
LAIT VÉGÉTAL	+ 1,00 €

THÉS & INFUSIONS

6,60 €

THÉS NOIRS - EARL GREY mélange de thés noirs à la bergamote et fleurs de bleuets séchées - ENGLISH BREAKFAST mélange de thés noirs de Ceylan, d'Inde et du Kenya	
THÉS VERTS SENCHA KAGOSHIMA thé vert du Japon, notes iodées, végétales et fruitées	

INFUSION - MIDNIGHT IN PROVENCE mélange de plantes bio: verveine, menthe poivrée, camomille, rose - ROOIBOS arbuste d'Afrique du Sud, fruits exotiques et pétales de fleurs séchés	
--	--

BOISSONS FRAÎCHES

EAUX MINERALES, 33CL - EVIAN - PERRIER	4,90 €
JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ	6,90 €
JUS & NECTAR BIO, 20 CL Alain Milliat - JUS DE POMME COX'S - NECTAR DE PÊCHE BLANCHE	6,90 €
INFUSIONS GLACÉES BIO, 25 CL Alain Milliat - EAU PÉTILLANTE À LA POMME OU AU CITRON VERT Fruits, eau, fines bulles - INFUSION CITRON VERT Jus de citron vert, infusion de gingembre et jus de pomme - INFUSION FRAMBOISE Purée de framboises, infusion menthe poivrée et jus de pomme - INFUSION PÊCHE VERVEINE Infusion de verveine et pêche blanche	6,90 €
COCA-COLA CLASSIC ou ZÉRO	6,00 €

THE WINE LIST

Selected by the chef, Fabien Rouillard

GLASS 12CL GLASS 24 CL GLASS 75 CL

WHITE WINE

AOP SANCERRE BLANC BAILLY REVERDY 7,80 € 14,00 € 42,00 €
La Mercy Dieu

RED WINE

CROZES HERMITAGE 7,80 € 14,00 € 35,00 €
Nobles Rives Rouge 2020

MORGON 7,80 € 14,00 € 30,00 €
Domaine de Lathevalle
Les Charmes 2018

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE 2021 7,80 € 14,00 € 30,00 €
La Croix du Prieur Famille Sumeire

CHAMPAGNE

TAITTINGER RÉSERVE BRUT 13,50 € 59,00 €

BEER

BIÈRE ABBAYE LEFFE BLONDE 6,6° 33CL 7,00 €
BIÈRE DEMORY IPA 5,5° 33CL 8,50 €

Find all the know-how of Maison Mulot on the online site shop.maison-mulot.com or directly access by scanning the QRcode Below.



ORGANISEZ VOTRE RÉCEPTION AU CAFÉ MULOT !

Privatize this exceptional place for a custom reception carried out by the team of Maison Mulot, catering since 1975

UP TO 100 PEOPLE SEATED, 200 PEOPLE STANDING
ACCORDING TO THE SEASON ON 300M2
PRIVATE BREAKFAST FROM 8AM TO 11AM
COCKTAILS OR DINNER FROM 6PM TO 00AM



Would you like to find out more about our tailor-made services?

Your contact : Annabelle Kerdelhue
commandes@maison-mulot.com
+33 1 43 26 85 94 - +33 6 03 71 23 75

Café Mulot - Maison de Victor Hugo
6, place des Vosges - 75004 Paris

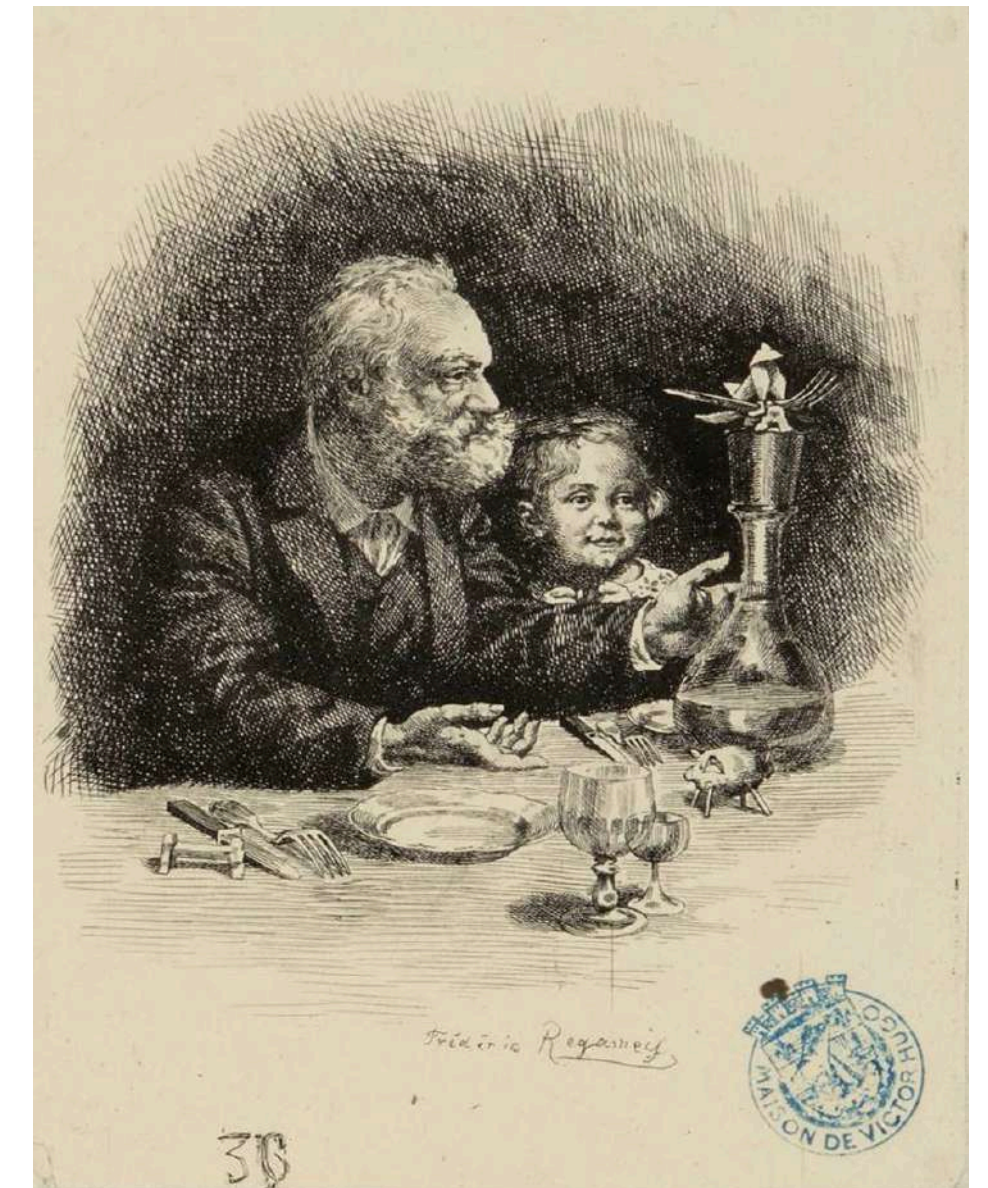
Open from Tuesday to Sunday - 10.00 am to 5.45 pm

01 82 83 03 80
Café Mulot - Place des Vosges

www.cafe-mulot.com
@cafemulot



Event
Catalogue



« Pastry would be nothing without this thrill brought by fashion, but it can not succeed in making it arise without the support, efficient and discreet, of the tradition, that of the technique in particular. »

Fabien Rouillard
Chef-Owner of the Maison Mulot
Bakery-Pastry-Caterer
76 rue de Seine, 75006 Paris
St Germain des Prés - Odéon metro station

Company respectful of environmental well-being and certified CSR, we adapt our products to seasons to concoct sweets for you in accordance with the cycle of nature!

SAVOURY MENU

UP TO 3.00 PM ON WEEK DAYS

THE CLASSICS

*Served with a seasonal salad	
CROISSANT WITH AVOCADO* 	12,00 €
Avocado, spinach shoots, hummus and fresh herb sauce	
TRADITIONAL CROQUE-MONSIEUR*	15,00 €
Isigny double cream, white ham, emmental cheese	
CROQ VEGGIE* 	14,00 €
Double cream of Isigny, emmental, artichokes, grilled vegetables and dried tomatoes	
QUICHE LORRAINE*	12,00 €
Smoked bacon and bacon, mixed salad	
QUICHE LOIR ET CHER* 	12,00 €
Fresh goat cheese and tomatoes cooked in walnut oil, salad mesclun	
QUICHE DU MOMENT*	12,00 €
SALMON AND BLINIS	17,80 €
Scottish smoked salmon, blinis and chives cream	
CUCUMBER GASPACHO 	10,80 €
Zucchini, arugula pesto, grilled pine nuts, tomato tartine	

HOMEMADE SANDWICHES

Served with a seasonal salad	
THE ÉCOSSAIS	10,80 €
Buckwheat bread, cream cheese, cucumber, Scottish smoked salmon, romaine salad, mesclun salad	
THE PARISIAN	10,80 €
Ham, emmenthal, pickles, mesclun salad	
THE VEGGIE 	10,80 €
Baguette BIO cereals, tomatoes, artichokes, goat and walnut puff, mesclun salad	

OUR SALADS

SALADE MISTER MULOT 	17,80 €
Spinach sprouts, poached egg, pastrami slices, green asparagus tips, chickpeas, tomatoes and vinaigrette	
SALADE LADY SWEET 	17,80 €
Marinated artichokes, cucumber, cherry tomatoes, edamame, mozzarella balls, black olives	

DISH OF THE DAY

ROASTED CHICKEN BREAST 	21,00 €
Creamy puree, forest sauce	
SPRING STYLE PENNE 	17,80 €
Asparagus tips, peas, parmesan, lemon cream, zucchini	
RISOTTO WITH PRAWNS AND PESTO 	27,50 €
and Parmesan chips	

SWEET MENU

FORMULES	
EXPRESS MENU 1 SANDWICH 1 TEA or COFFEE 1 SLICE OF CAKE 18,5 € +6€ for a glass of red or white wine	HUGO MENU 1 SALAD or 1 DISH OF THE DAY 1 PASTRIE 1 TEA or COFFEE 28 € +6€ for a glass of red ou white wine +7 for the risotto with scallop
TEA TIME CHAMPAGNE 1 GLASS OF CHAMPAGNE 1 PASTRIE 20,00 € *from to 2pm	

GOURMANDISES

CANNELÉ	5,30 €
COOKIE	5,30 €
KOUGLOF	7,60 €
GIANT MACARON 	6,40 €
MINI VIENNOISERIE	2,20 €
MUFFIN	5,30 €
SLICE OF CAKE	5,30 €

PASTRIES

AMARYLLIS	10,80 €
Two biscuits macarons, grilled pistachios, vanilla cream, fresh raspberries	
RASPBERRY TART	10,80 €
Shortcrust, almond cream and fresh raspberrie	
STRAWBERRY TART	10,80 €
Shortcrust, vanilla cream, strawberries	
TARTE CHOCOLAT NOIR	10,80 €
Intense dark chocolate ganache delicately scented with coffee	
LÉOPOLDINE	10,80 €
ECLAIR CHOCOLATE	7,60 €
MILLE-FEUILLE	10,80 €
SEASONAL FRUITS PIE	8,60 €

M CAFÉ MULOT PLACE DES VOSGES	
COFFEE CORNER	
ESPRESSO, AMERICANO OR DECAF	3,30 €
MACCHIATO	3,85 €
LATTE	4,95 €
CAPPUCCINO	6,60 €
HOT CHOCOLAT	6,60 €
ICED COFFEE	5,50 €
ICED COFFE WITH MILK	6,60 €
PLANT MILK	+ 1,00€

TEAS & HERBAL TEAS

BLACK TEA	6,60 €
◦ EARL GREY tea blend with bergamot & dried blue flowers, citrus and floral aroma	
◦ ENGLISH BREAKFAST An English blend of black teas from Ceylon, India and Kenya	
GREEN TEA	
◦ SENCHA KAGOSHIMA Japanese green tea, iodine, vegetal and fruity aromas	
HERBAL TEA	
◦ MIDNIGHT IN PROVENCE organic plants blend: verbena, peppermint, mayweed, rose	
◦ ROOISBOS South-African red bush with dried exotic fruits & dried flowers	

COLD DRINKS

STILL WATER - EVIAN - 33CL	4,90 €
SPARKLIN WATER - PERRIER - 33CL	4,90 €
FRESHLY SQYEEZED ORANGE JUICE	6,90 €
ORGANIC JUICES & NECTARS, 20CL by Alain Milliat	6,90 €
◦ CLOUDY COX'S APPLE JUICE	
◦ WHITE PEACH NECTAR	
ORGANIC ICED INFUSION, 25CL by Alain Milliat	6,90 €
◦ SPARKLING APPLE OR LIME WATER Fruits, water fine bubbles	
◦ LIME ICED INFUSION Lime juice, ginger juice and apple juice	
◦ RASPBERRY ICED INFUSION Raspberry puree, peppermint leaves infusion and apple juice	
◦ PEACH VERBENA ICED INFUSION Verbena infusion, blossomed by white peach verbena	
COCA-COLA CLASSIC ou ZÉRO	6,00 €