

### Gateau Érable Maple Cake



Format 6" - 4 x 500 g - code 112

Pâte à l'érable étagée d'une mousseline à l'érable le tout décoré de caramel.

Maple cake layered with maple mousse and decorated with caramel.

### Gateau Café Coffee Cake



Format 6" - 4 x 500 g - code 114

Pâte au café étagée d'une mousseline au café le tout décoré de cacao.

Coffee cake layered with coffee mousse and decorated with cocoa.

### Forêt Noire Black Forest



Format 6" - 4 x 500 g - code 256

Délicieuse pâte moelleuse au chocolat garnie de crème fouettée européenne, entrecoupée de garniture aux cerises et de cerises bing, le tout décoré de copeaux de chocolat.

Delicious moist chocolate cake garnished with European whipped cream, cherries garniture and bing cherries, all topped with chocolate flakes.

### Boston Chocolat Boston Chocolate Cream



Format 6" - 4 x 500 g - code 113

Pâte au chocolat entrecoupée de crème pâtissière et garnie d'une mousseline au chocolat, le tout recouvert d'un miroir au chocolat.

Chocolate cake with a pastry cream center garnished with a chocolate mousse and topped with a chocolate mirror glaze.

### Boston Vanille Boston Vanilla Cream



Format 6" - 4 x 500 g - code 111

Pâte à la vanille entrecoupée de crème pâtissière et garnie d'une mousseline à la vanille, le tout recouvert d'un miroir au chocolat.

Vanilla cake with a pastry cream center garnished with a vanilla mousse and topped with a chocolate mirror glaze.

### Gateau Fudge Fudge Cake



Format 6" - 4 x 625 g - code 250

Pâte au chocolat étagée de notre onctueux glaçage au fudge maison.

Chocolate cake layered with a creamy, home-made fudge icing.

### Semi-Feuilleté au Caramel Caramel Flaky



Format 6" - 4 x 500 g - code 115

Pâte feuilletée surmontée d'un caramel, d'une pâte et d'une crème au beurre à la vanille le tout décoré d'un tourbillon au caramel.

This pastry is layered with caramel, vanilla butter cream and a delicious filling and is all topped with a generous portion of caramel.

### Semi-Feuilleté aux Fraises Strawberry Flaky



Format 6" - 4 x 500 g - code 116

Pâte feuilletée surmontée d'une confiture de fraises, d'une pâte et d'une crème au beurre à la vanille le tout décoré d'un tourbillon aux fraises.

A pastry layered with delicious strawberry jam, vanilla butter cream and a delicious filling all topped with a generous portion of strawberries.

### Gateau Biscuits au Chocolat Chocolate Cookie Cake



Format 6" - 4 x 500 g - code 110

Pâte au chocolat étagée d'une mousseline à la vanille avec brisures de chocolat le tout surmonté de morceaux de biscuits au chocolat.

Chocolate cake layered with a vanilla mousse and chocolate chip mix and all covered with a chocolate cookie crumb topping.

### Extrême Chocolat Extreme Chocolate



Format 6" - 4 x 450 g - code 868

Superposition de pâtes au chocolat et de mousseline chocolatée garnies de fudge maison et d'un miroir blanc.

Multiple layers of chocolate cake and chocolate mousse garnished with homemade fudge and a white chocolate mirror glaze.

### Extrême Caramel Extreme Caramel



Format 6" - 4 x 450 g - code 869

Superposition de pâtes à la vanille et de mousseline vanillée garnies d'un caramel fondant et de chocolat fondant.

Multiple layers of vanilla cake and vanilla mousse garnished with caramel fondant and chocolate fondant.

### Extrême Érable Extreme Maple



Format 6" - 4 x 450 g - code 870

Superposition de pâtes à l'érable et de mousseline à l'érable garnies d'un délicieux sucre à la crème maison et de chocolat fondant.

Multiple layers of maple cake and maple mousse garnished with delicious home-made cream fudge and chocolate fondant.

### Formaggio Carotte Carrot Formaggio



Format 8" - 4 x 1 kg - code 151

Pâte moelleuse aux carottes garnie d'une mousse au fromage à la crème, de morceaux d'ananas, le tout surmonté d'un miroir blanc et d'un quadrillage au caramel.

Moist carrot cake covered with a cream cheese topping, pineapple bits and covered with white mirror glaze and a caramel criss-cross.

### Formaggio Choco-Framboises Chocolate Raspberry Formaggio



Format 6" - 4 x 525 g - code 803 • Format 8" - 4 x 1 kg - code 155

Pâte au chocolat garnie d'une mousse au fromage à la crème, d'une rafale de framboises, le tout surmonté d'un miroir.

Chocolate cake covered with a cream cheese topping, an avalanche of raspberries and covered with a mirror glaze.

### Mousse Érable Maple Mousse



Format 6" - 4 x 400 g - code 511 • Format 8" - 4 x 825 g - code 530

Pâte à l'érable garnie d'une onctueuse mousse à l'érable faite de crème à 35% et surmontée d'un miroir marbré.

Maple cake garnished with a 35% maple cream mousse and covered with a marble mirror glaze.

### Mousse Fruits des Champs Field Berry Mousse



Format 6" - 4 x 400 g - code 695

Pâte à la vanille garnie d'une onctueuse mousse aux fruits des champs faite de crème à 35% et surmontée d'un miroir.

Vanilla cake garnished with a 35% field berry cream mousse and covered with a mirror glaze.

### Mousse Chocolat Chocolate Mousse



Format 6" - 4 x 400 g - code 514 • Format 8" - 4 x 825 g - code 513

Pâte au chocolat garnie d'une onctueuse mousse au véritable chocolat noir 55% et de crème à 35%, le tout surmonté d'un miroir au chocolat.

Chocolate cake garnished with a 55% dark chocolate and 35% cream mousse, covered with a chocolate mirror glaze.

### Mousse Fraises Strawberry Mousse



Format 6" - 4 x 400 g - code 692

Pâte à la vanille garnie d'une onctueuse mousse aux fraises faite de crème à 35% et surmontée d'un miroir.

Vanilla cake garnished with a 35% strawberry cream mousse and covered with a mirror glaze.

Photos à titre indicatif. May not appear exactly as shown.

Photos à titre indicatif. May not appear exactly as shown.

Photos à titre indicatif. May not appear exactly as shown.

## St-Honoré



Format 8" - 4 x 1 kg - code 704

Délicieuse pâte à la vanille surmontée d'une garniture aux fraises et d'une mousseline à la vanille, décorée de crème fouettée européenne, le tout décoré de profiteroles à la crème chantilly.

Delicious vanilla cake with layers of strawberries and vanilla mousseline, the whole decorated with European whip cream and Chantilly cream profiteroles.

Tentation Chocolatée  
Chocolate Temptation

Format 8" - 4 x 1 kg - code 139

Pâte au chocolat étagée de notre onctueux glaçage fudge maison et décorée de copeaux de chocolat blanc.

Chocolate cake layered with delicious fudge icing and decorated with white chocolate chunks.

Pâte à Gâteau Rond Vanille  
Ready-Baked Vanilla Round Cake

Format 6" - 24 x 205 g - code 447 • Format 8" - 12 x 405 g - code 411

Pâte pour gâteau extra moelleuse, saveur de vanille. Disponible en divers formats.

Extra moist vanilla cake. Available in various formats.

Pâte à Gâteau Rond Chocolat  
Ready-Baked Chocolate Round Cake

Format 6" - 24 x 205 g - code 446 • Format 8" - 12 x 405 g - code 420

Pâte pour gâteau extra moelleuse, saveur de chocolat. Disponible en divers formats.

Extra moist chocolate cake. Available in various formats.

Gâteau Anniversaire Chocolat  
Chocolate Birthday Cake

Format 6" - 4 x 500 g - code 117

Pâte chocolat glacée de crème au beurre au chocolat et décorée de fleurs assorties.

Chocolate cake topped with a chocolate butter cream icing and decorated with an assortment of frosting flowers.

Gâteau Anniversaire Vanille  
Vanilla Birthday Cake

Format 6" - 4 x 500 g - code 118

Pâte vanille glacée de crème au beurre à la vanille et décorée de fleurs assorties.

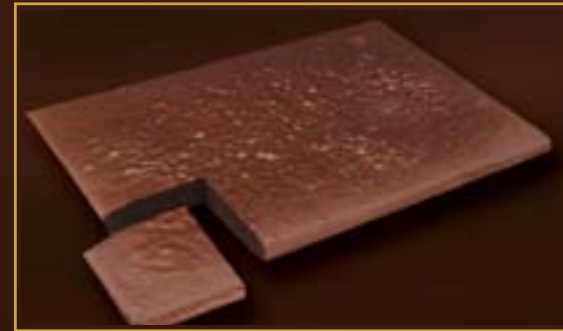
Vanilla cake topped with a vanilla butter cream icing and decorated with an assortment of frosting flowers.

Pâte à Gâteau Plaque Vanille  
Ready-Baked Sheet Vanilla Cake

Format 16" x 24" - 7 x 1005 g - code 417 • Format 16" x 24" - 4 x 2010 g - code 416

Pâte pour gâteau extra moelleuse, saveur de vanille. Disponible en divers formats.

Extra moist vanilla cake. Available in various formats.

Pâte à Gâteau Plaque Chocolat  
Ready-Baked Sheet Chocolate Cake

Format 16" x 24" - 7 x 1005 g - code 418 • Format 16" x 24" - 4 x 2010 g - code 425

Pâte pour gâteau extra moelleuse, saveur de chocolat. Disponible en divers formats.

Extra moist chocolate cake. Available in various formats.

Forêt Noire  
Black Forest

Format 8" - 4 x 800 g - code 123

Délicieuse pâte moelleuse au chocolat garnie de crème fouettée européenne, entrecoupée de garniture aux cerises et de cerises bing, le tout décoré de copeaux de chocolat et de cerises marasquin.

Delicious moist chocolate cake garnished with European whipped cream, cherries garniture and bing cherries, all topped with chocolate flakes and maraschino cherries.

Photos à titre indicatif. May not appear exactly as shown.

**MICHAUD**®

[www.patisseriemichaud.com](http://www.patisseriemichaud.com)  
1 800 613-3712 poste 11

Tel. / Phone : 418 843-3712  
Telec. / Fax : 418 843-9207

1001, avenue Lapierre  
St-Émile (Québec) G3E 1H8

Photos à titre indicatif. May not appear exactly as shown.

**MICHAUD**®



**el Divino**  
Pécado

**Notre engagement :**  
Vous offrir un produit d'une qualité exceptionnelle et un service hors pair à caractère humain.

**Our Commitment :**  
Our commitment: Offer our clients an exceptional product of superior quality as well as unmatched service with a feeling.

**Vente au détail**

**Retail Market**

[www.patisseriemichaud.com](http://www.patisseriemichaud.com)

Photos à titre indicatif. May not appear exactly as shown.