

Carré aux Dattes Dates Squares



2057

**Nouveau
New**

Une douceur mariant un croustillant au mélange d'avoine et de sucre entrecoupé d'une abondante garniture aux dattes sucrées.

Filled with a generous portion of sweetened dates this treat is surrounded by a delicious oats and sugar mixture.

Carré aux Pommes et Sucre à la Crème Apple and Sugar Cream Squares



2059

**Nouveau
New**

Dégustez un succulent mélange d'avoine et de sucre grillé à point combiné avec une garniture de pommes et de sucre à la crème fondant.

Cooked to perfection this delicious mixture of oats and sugar has a delightful creamy filling of apple and sugar cream.

Carré aux Fraises et à la Rhubarbe Raspberry Rhubarb Squares



2058

**Nouveau
New**

Sous cette généreuse étendue d'avoine et de sucre se cache une garniture aux fraises et à la rhubarbe.

A delicious raspberry and rhubarb filling topped with an oats and sugar coating.

Pouding Chômeur Brown Sugar Cake



2x 10" x 12" - 612

Gâteau vanille cuit dans son sirop maison.

Vanilla cake baked in its own homemade syrup.

Pouding au Chocolat Chocolate Pudding Cake



2x 10" x 12" - 613

Gâteau au chocolat cuit dans un sirop de chocolat maison.

Chocolate cake baked in homemade chocolate syrup.

Pouding aux Quatre Fruits Four-Fruits Pudding Cake



2x 10" x 12" - 614

Gâteau vanille cuit dans un mélange de fraises, framboises, pommes et canneberges.

Vanilla cake baked in a strawberry, raspberry, apple and cranberry mixture.



Nous vous proposons divers formats de menus adaptés à votre image corporative et vos besoins.

We propose to you various formats of menus adapted to your corporative image and your needs.


MICHAUD

www.patisseriemichaud.com

Contactez Éric Arbour - directeur des ventes
1 800 613-3712 poste 11

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

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

Représenté au Québec par :
Promotion **SélectExpress**

Contactez : **Lucie Vallée**
Tél: 450-534-4455
Fax: 450-534-4177

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


MICHAUD

*De bonnes gourmandises
Simply sensational*



LES PLAQUES - THE PLATES

**HÔTELS | RESTAURANTS | INSTITUTIONNELS
HOTELS | RESTAURANTS | INSTITUTIONS**

www.patisseriemichaud.com

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

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

Extrême Napolitain Extreme Neapolitan



Pâte chocolatée surmontée d'une mousseline à la framboise et de cubes de pâte vanillée. | Chocolate pastry cake topped with a raspberry mousseline and a vanilla wafer.

Double Fudge



Pâte chocolatée étagée d'un onctueux fudge maison. | Chocolate cake filled with our velvety, homemade fudge.

Extrême Chocolat Extreme Chocolate



Pâte au chocolat garnie de mousseline au chocolat recouverte de fudge fondant. | Chocolate cake filled with chocolate mousseline and decorated with fudge fondant.

Extrême Caramel Extreme Caramel



Pâte vanillée garnie de mousseline à la vanille recouverte d'un riche caramel fondant. | Vanilla cake filled with vanilla mousseline and iced with a rich caramel fondant.



Mont Blanc



Pâte vanillée étagée de crème chantilly et de gelée de framboises, décorée de copeaux de chocolat blanc. | Vanilla cake layered with raspberry jelly and Chantilly cream and covered with shaved white chocolate.

Himalaya



Pâte chocolatée entrecoupée d'un croustillant praliné et d'une mousse au chocolat noir, le tout recouvert d'un miroir au chocolat et d'une rafale de noisettes et de caramel fondant. | Chocolate cake layered with a praline crust and dark chocolate mousse, the whole covered with a chocolate mirror glaze and a blizzard of hazelnuts and creamy caramel.

**Amélioré
Improved**

Reine Élisabeth Deluxe Deluxe Queen Elizabeth Cake



Pâte aux dattes étagée d'une mousseline à la vanille et garnie d'un glaçage à la noix de coco. | Date cake filled with vanilla mousseline and finished with coconut icing.

Gâteau Sucre à la Crème Sugar Cream Cake



Pâte vanillée entrecoupée de sucre à la crème et surmontée d'une mousseline à la vanille et d'un miroir au chocolat blanc. | Vanilla cake with a sugar cream centre and layered with a vanilla mousseline and topped with a white chocolate mirror glaze.

**Amélioré
Improved**

Extrême Érable Extreme Maple



Pâte à l'érable garnie de mousseline à l'érable recouverte de sucre à la crème fondant. | Maple cake filled with maple mousseline and iced with cream fudge fondant.

Fondant au Chocolat Chocolate Fondant



Pâte chocolatée étagée d'un succulent fondant au chocolat et garnie de copeaux de chocolat blanc. | Delicious chocolate cake pastry layered with creamy chocolate and covered with white chocolate shavings.

Machu Picchu



Pâte chocolatée étagée de fondant au chocolat surmontée d'une avalanche de guimauves, de beurre d'arachide et de caramel fondant. | Layered chocolate fudge cake packed with an avalanche of marshmallows, peanut butter and creamy caramel.

Le Lac St-Jean / The Lac St-Jean



Pâte au chocolat garnie de mousseline aux bleuets et recouverte d'un glaçage aux bleuets. | Chocolate cake garnished with a blueberry mousseline and topped with blueberry frosting.

**Nouveau
New**

Alisé



Biscuits Joconde entrecoupés de mousseline pralinée et décorés d'une ligne de confiture de framboises. | Almond sponge cake layered with a praline mousseline and decorated with a raspberry jam coulis.

Shortcake aux Fraises Strawberry Shortcake



Pâte à la vanille étagée de crème légère et d'une confiture aux fraises. | Vanilla cake layered with a light cream and strawberry jam.

**Nouveau
New**

Forêt Noire Black Forest Cake



Pâte chocolatée entrecoupée d'une garniture aux cerises, de crème fouettée à l'européenne et décorée de copeaux de chocolat noir. | Chocolate cake with cherry filling and European whipped cream and decorated with dark chocolate shavings.

Choco-Pralines Chocolate-Praline



Pâte chocolatée étagée de mousseline au chocolat et pralinée. | Chocolate cake filled with chocolate and praline mousseline.

Gâteau aux Carottes Deluxe Deluxe Carrot Cake



Deux étages de pâte aux carottes garnie d'un glaçage au fromage à la crème. | Two layers of carrot cake filled with cream cheese icing.

Mousse Trois Chocolats Triple-Chocolate Mousse



Superposition de mousse au chocolat noir, blanc et au lait sur une pâte chocolatée. | Chocolate cake topped with layers of dark chocolate mousse, white chocolate mousse and milk chocolate mousse.

Opéra



Biscuits Joconde étagés de mousseline café et chocolat. | Almond sponge cake layered with a coffee and chocolate mousseline.

**Nouveau
New**