



TARTE FRAISE FRAMBOISE FRUIT DE LA PASSION

Sablé breton pure beurre
Crèmeux fruit de la passion
Gariguettes et framboises
fraiches
Décor fleurs comestibles

001



LE FRAISIER

Biscuit moelleux amande
(possibilité de le faire sans
gluten)
Ganache montée vanille
Fraises françaises
Pâte d'amande
Décor florale comestible

002



TARTE AUX FRUITS

Sablée breton
Crème pâtissière onctueuse
vanille
Ganache montée vanille
Fruits rouges : fraises,
framboises, groseilles

003



MI-MENTHE MI-PÊCHE FRAMBOISE

Croustillant au beurre et une
pointe de fleur de sel
Biscuit moelleux amande
Confit de framboise
Mousse à la menthe
Pêche et framboise fraîches

004



MI-CHOCO MI-FRAISE FRAMBOISE

Croustillant cacao et une
pointe de fleur de sel
Biscuit moelleux chocolat
Confit de framboise Ganache
montée chocolat d'Equateur
Fraises et framboises fraîches
Copeaux et perles en chocolat

005



MI-CARAMEL MI- AGRUMES

Croustillant au beurre et une
pointe de fleur de sel
Biscuit moelleux amande noisette
Chantilly caramel
Crèmeux citron
Caramel beurre salée Suprêmes
d'agrumes (pamplemousses,
orange sanguine...)

006





FRUITS ROUGES PISTACHES

Sablé croustillant au beurre
et cristaux de fleur de sel
Biscuit moelleux pistache
Confit de framboise
Mousse légère pistache

007



RHUBARBE - FRAISE

Sablé croustillant au beurre et
cristaux de fleur de sel
Biscuit moelleux de rhubarbe
Ganache montée vanille bourbon
Crèmeux fraise rhubarbe
Fraises françaises
Tronçons de rhubarbe fraîches
pochés dans le jus de fraise

008



MI-FRAISE MI-CITRON VANILLE

Croustillant au beurre et une
pointe de fleur de sel
Biscuit moelleux amande et
citron
Confit de fraise
Ganache montée vanille
bourbon - Crèmeux citron
Fraises françaises

009



FRAMBOISIER

Biscuit moelleux amande
(possibilité de le faire sans
gluten)
Ganache montée vanille
Framboises françaises
Pâte d'amande
Décor florale comestible

010



CŒUR FÊTE DES MÈRES

Croustillant noix de coco
Biscuit citron
Ganache montée coco
Crèmeux citron
Framboises fraîches garnis
d'un confit de framboise
Décor florale comestible

011



MI-VANILLE CHOCO MI- CERISE FRAISE

Croustillant cacao et une pointe
de fleur de sel
Biscuit moelleux chocolat
Confit de cerise
Ganache montée vanille bourbon
Fraises et cerises françaises
fraîches
Copeaux et perles en chocolat

012



OPERA

Fine feuille de chocolat
Mousse chocolat d'équateur
Biscuit chocolat amer
Biscuit café imbibé au sirop
Crème au beurre café praliné
Chantilly café (infusion à froid pour décupler les arômes tout en douceur)

013



MI-PRALINÉ MI-CHOCO

Croustillant cacao et une pointe de fleur de sel
Biscuit moelleux chocolat
Praliné pure craquant Ganache montée praliné Ganache montée chocolat d'Equateur
Truffe chocolat et amande hachées

014



L'OEUF DE PÂQUES

Croustillant feuilletée pistache
Biscuit ultra moelleux
Confit de griotte
Mousse chocolat lactée
Ganache montée lactée

015



MI-CHOCO MI-EXO

Croustillant praliné feuilletine
Biscuit moelleux cacao
Confit fruit de la passion
Mousse chocolat noir équateur
Glaçage chocolat noir miroir
Ganache montée chocolat
Cubes de mangue

016



MICHOCO

Croustillant praliné amande noisette et éclats de cacahuètes
Biscuit moelleux cacao
Crèmeux caramel
Ganache montée vanille de Tahiti
Mousse chocolat noir d'Equateur

017



BROWNIE MI FOLIE

Brownie au chocolat
Crèmeux caramel beurre salée
Ganache montée vanille
Crèmeux chocolat d'équateur
Mousse légère caramel
Enrobage croquant chocolat noir amandes hachées

018





LES CHOCOLATS - PRALINE - CAMEL

Portfolio 2020



LA FORÊT NOIRE

Biscuit moelleux chocolat
Imbibé d'un sirop léger Kirsch et
amarena
Confit de griotte
Mousse au Kirsch
Cerises amarena
Mousse chocolat noir d'Equateur
Glaçage noir miroir et décor en
chocolat

019



MI-EXO MI-CHOCO

Croustillant praliné feuilletine
Biscuit chocolat mi amère
Crémeux fruit de la passion
Cubes de mangues poêlé
Confit de mangue
Mousse chocolat noir du Brésil
Glaçage noir miroir

020



LE 3 CHOCOLATS

Croustillant cacao et une pointe
de fleur de sel Biscuit moelleux
chocolat
Praliné pure craquant
Ganache montée vanille bourbon
et chocolat blanc
Ganache montée chocolat au lait
Crémeux chocolat noir
d'Equateur

021



EXO CAMEL

Croustillant spéculoos praliné
Biscuit moelleux
Crémeux passion
Brunoise de mangue
Mousse miel et fromage blanc
Glaçage caramel scintillant
Chantilly caramel

022



FORET NOIRE

Croustillant praliné feuilletine
Biscuit moelleux cacao imbibé
sirop de kirsch
Confit de griotte
Cerises Amarena
Mousse au chocolat
d'équateur
Ganache montée

023



PARIS-BREST

Croustillant
Pâte à choux
Crème praliné
Petit choux coeurs praliné
craquant pure

024



info@michocomigato.com



www.michocomigato.com



06 26 39 16 34



THE EXOTIQUE

Croustillant spéculos
Biscuit viennois
Brunoise de mangue
Mousse acidulé passion
Ganache montée Russian
Cubes de mangue

025



PAVLOVA

Coeur en meringue craquante
Biscuit farine de riz citron vert
Confit de framboise
Mousse légère au cassis
Chantilly rose
Fruits rouges
Pétales de roses comestibles

026



PAVLOVA EXOTIQUE

Meringue craquante
Ganache montée vanille
bourbon
Confit de fruit de la passion
Brunoise de manques fraîches
Ananas rôtis

027



MI-FRAMBOISE MI-PASSION VANILLE

Sans gluten
Croustillant riz soufflé, flocons
d'avoines et chocolat blanc
Biscuit moelleux farine de riz
Crémeux passion
Smoothie framboise
Ganache montée vanille
bourbon

028



CHOCO POIRE

Croustillant praliné feuilletine
Biscuit moelleux cacao
Brunoise de poire
caramélisées et sa compotée
Mousse chocolat noire du
Brésil
Glaçage vert poire
Ganache montée chocolat

029



LE POMME CANNELLE

Croustillant speculoos
Biscuit aux épices
Compotée de pomme poire
caramélisées
Chantilly caramel

030





TARTE CITRON YUZU

Sablé croustillant au beurre et cristaux de fleur de sel
Biscuit moelleux aux zestes de citrons jaune et vert
Crème citron yuzu
Meringue italienne

031



COCO MANGO

Croustillant noix de coco et une pointe de fleur de sel
Biscuit moelleux noix de coco et zeste de citron vert
Crèmeux mangue
Morceaux de mangue poêlé Confit mangue passion
Mousse légère coco
Noix de coco râpée

032



MI-COCO MI-CITRON FRAMBOISE

Croustillant noix de coco et une pointe de fleur de sel
Biscuit amande citron vert
Crèmeux citron vert et jaune
Mousse légère fromage blanc noix de coco
Framboises fraîches garnis de confit de framboise

033



PINA COLADA

Croustillant coco feuilletine et une pointe de fleur de sel
Biscuit viennois
Brunoise d'ananas caramélisées
Mousse Pina Colada
Ganache montée Pina Colada

034



MICITRON MINOISSETTE SANS GLUTEN

Meringue française craquante
Biscuit moelleux farine de riz
Praliné amande noisette coulant
Confit de citron, brunoise de pomme granny smith
Crèmeux duo de citron
Ganache montée noisette
Décor citron confit, Meringues, chantilly et noisettes

035



L'AGRUME

Base sable...
Biscuit moelleux citron
Ganache montée vanille bourbon
Crèmeux citron yuzu
Suprêmes d'agrumes, pamplemousse, orange et citron jaune et vert
Ecorses d'orange et de citrons

036



CHEESECAKE
EXOTIQUE

Croustillant pâte sablé
reconstituée
Biscuit cuillère imbibé au jus de
fruit de la passion
Cheesecake au fromage frais
Mousse légère de cheesecake
Confits de mangue et fruit de la
passion
Décors chocolat coco 037



MONT-BLANC

Coque de meringue craquante
Coeur confit de cassis et myrtille
Mousse aux marrons
Tourbillon de pâte et crème de
marron
Marrons glacés
Myrtilles fraîches et pointes de
meringues craquantes 038



L'EXOTIQUE

Croustillant noix de coco et
feuilletine
Biscuit dacquoise noix de coco
Confits de mangue
Crèmeux fruits de la passion
Mousse légère fromage blanc
coco 039



TARTE TATIN

Feuilletage pure beurre
Pommes cuites et
caramélisées
Gelée d'agar caramel
Crèmeux caramel beurre salée
Mousse onctueuse à la vanille
040



1000 FEUILLES VANILLE

Feuilletage pure beurre
Crème pâtissière à la vanille
de Tahiti allégée à la crème
fouettée
Caramel beurre salé
041



MI FIGUE MI RAISIN

Sablé breton
Compoté de pommes rôties à la
vanille
Ganache montée vanille
Figue fraîches françaises
Raisin blanc
Crèmeux agrumes
042



ST HONORE VANILLE FRAMBOISE

Feuilletage pure beurre
Choux à la framboise, glacé
de caramel
Crèmeux framboise
Chantilly vanille.

043



SAINT-HONORÉ

Feuilletage pure beurre
Choux à la crème vanille
Crème pâtissière vanille de
Madagascar allégé à la crème
fouetté
Ganache montée vanille de
Tahiti
Perles craquantes au caramel

044



ST-HONORE MANGUE

Feuilletage pure beurre
Choux garnis de crèmeux
mangue
Confit de mangue et fruit de la
passion
Brunoise de mangues fraîches
Chantilly vanille

045



ST-HONORÉ CHOCOLAT ET CAMEL

Feuilletage pure beurre
Choux garnis de crèmeux
chocolat du pérou et glacé
caramel
Chantilly chocolat d'Equateur

046



FÊTE DES PÈRES DADDY CHERRY

Sablée breton
Choux garnis de crèmeux
cerise
Confit de griotte et brunoise
de griotte fraîches
Ganache montée chocolat
d'Equateur

047



ST-HONORÉ FIGUE

Feuilletage pure beurre
Choux garnis de Crèmeux
framboise
Figs et framboises fraîches
Chantilly vanille bourbon

048



PAVLOVA FRUITS ROUGES

Meringue craquante
Ganache montée vanille bourbon
Confit de framboises
Fraises françaises, Gariguettes ou Maras selon arrivage
Framboises, groseilles, myrtilles...

049



GÂTEAU MOJITO

Biscuit ultra moelleux zeste de citron vert et huile d'olive
Crèmeux citron vert
Confit de citron vert, brunoise de pomme Granny /menthe ciselé
Mousse à la menthe
Cerclage en chocolat blanc
Décor : "glaçons mojitos", cubes de gelées acidulés menthe citron vert

050



DANS L'ESPRIT D'UN FRAMBOISIER

Croustillant spéculoos et praliné avec une pointe de fleur de sel
Biscuit moelleux amande et zeste de citron vert
Confit de framboise et basilic thaï (goût subtile)
Ganache montée vanille bourbon
Framboises fraîches
Glaçage rouge framboise

051



TIRAMUSU

Biscuit génoise café, imbibé au café de Colombie
Crèmeux café Colombie
Crème à la mascarpone
Ganache montée café

052



MICHOCO MIFRAMBOISE

Brownie chocolat aux éclats de noisettes
Crèmeux chocolat noir Venezuela
Smoothie framboise
Quenelles de mousse au chocolat
Pépites de croustillant
Cerclage en chocolat noir
Framboises fraîches
Décor fines feuilles de chocolat

053



PARIS BREST PISTACHE FRAMBOISE

Pâte à choux
Confit de framboises
Crème onctueuse à la pistache d'Italie
Framboises fraîches

054



LE BISCUIT

Génoise chocolat, vanille, citron, coco ou pistache à choisir

055



LA MOUSSE

Vanille, chocolat, caramel, noix de coco, rose ou pistache à choisir

056



LES CREMEUX

Chocolat, caramel, fruit de la passion, mangue, citron yuzu ou framboise à choisir

057



LES FRUITS

Michocomigato choisi que des fruits de saison !
Au choix : fraises, framboises, myrtilles, groseilles, agrumes, exotiques....

058



LE DECOR

En chocolat
Ou bien avec des fleurs comestibles ou les 2 !

059



LES CHIFFRES

Chaque chiffre représente 10 parts
Sauf le chiffre 1 pour 6 parts

060





NUMBERCAKE CITRON NOISETTE

Génoise citron,
Mousse praliné
Crèmeux citron,
Meringues craquantes,
Choux citron yuzu

061



NUMBERCAKE CHOCOLAT PRALINÉ

Génoise chocolat
Ganache montée chocolat
Praliné pure craquant
Ganache montée praliné
Choux chocolat
Décor en chocolat et fleurs
comestibles

062



NUMBERCAKE PISTACHE FRUITS ROUGES

Génoise pistache
Crèmeux framboise
Mousse pistache
Confit framboise
Fruits rouges frais
Décor en fleurs comestibles

063



NUMBERCAKE VANILLE FRUITS JAUNES

Génoise vanille
Mousse vanille
Crèmeux citron
Compoté d'abricot
Abricots et pêche fraîches
Décor fleurs comestibles

064



NUMBERCAKE CHOCOLAT FRUITS ROUGES

Génoise chocolat
Mousse chocolat
Crèmeux chocolat
Confit framboise
Fruits rouges frais
Décor fleurs comestibles

065



NUMBERCAKE VANILLE ET FRUITS JAUNES

Génoise vanille
Mousse vanille
Crèmeux citron
Compoté d'abricot
Abricots et pêche fraîches
Décor fleurs comestibles

066



UN CAKE PROPOSE LE WEEK-END

Non disponible à l'unité - Portfolio 2020



CAKE COCO ANANAS
067
076



CAKE PAMPLEMOUSSE
MENTHE
068



CAKE FRUITS CONFITS
069



CAKE CITRON
070



CAROT- CAKE
071



CAKE AUX ÉPICES
072



CAKE CITRON MERINGUÉ
073



CAKE FLEUR D'ORIENT
074



CAKE MARBRE
075



info@michocomigato.com



www.michocomigato.com



06 26 39 16 34



UN CAKE PROPOSE LE WEEK-END

Non disponible à l'unité - Portfolio 2020



CAKE PASSION
CARAMEL

076



CAKE CHOCOLAT
GIANDUJA

077



CAKE MONT-BLANC

078



CAKE POMME
CANNELLE NOIX

079



CAKE AUX ECLATS DE
NOISETTES

080



CAKE BROOKIE

081



CAKE YUZU

082



CAKE AMANDINE POIRE

083



CAKE CERISES

084



info@michocomigato.com



www.michocomigato.com



06 26 39 16 34



FINANCIERS

085



COOKIES

086



FLORENTINS

087



GUIMAUVES COCO,
CITRON OU ROSE

088



MENDIANTS

089



GRANOLA NUTS
OU MIEL

090



ROCHER SUISSE LAIT OU
NOIR

091



MADELEINES CITRON,
CHOCOLAT OU MIEL

092



PATE A TARTINER
CAMEL BEURRE SALÉE

093





4 CHOUX

094



8 CHOUX

095



096



097

Vanille
Chocolat
Chocolat fève de tonka
Caramel beurre salée
Café
Praliné
Spéculoos

Fraise rhubarbe
Fraise
Cassis
Marron cassis
Griotte
Mangue
Passion



098

Pistache
Rose
Fleur d'oranger
Citron yuzu
Coco citron vert
Noix de coco
Rose framboise
Clémentine



099



CROQUEMBOUCHE

100



PIECES DE MACARONS

101



PIECES DE CHOUX

102



MIX CHOUX & MACARONS

103

Vanille
Chocolat
Chocolat fève de tonka
Caramel beurre salée
Café
Praliné
Spéculoos

PARFUMS CHOUX

Fraise rhubarbe
Fraise
Cassis
Marron cassis
Griotte
Mangue
Passion

PARFUMS CHOUX



CHOUX & FLEURS

104

Pistache
Rose
Fleur d'oranger
Citron yuzu
Coco citron vert
Noix de coco
Rose framboise

PARFUMS CHOUX

Citron jaune
Praliné
Noix de Coco
Chocolat
Pistache
Caramel beurre salé
Chocolat-Passion
Vanille
Citron Vert

PARFUMS MACARONS



105

106

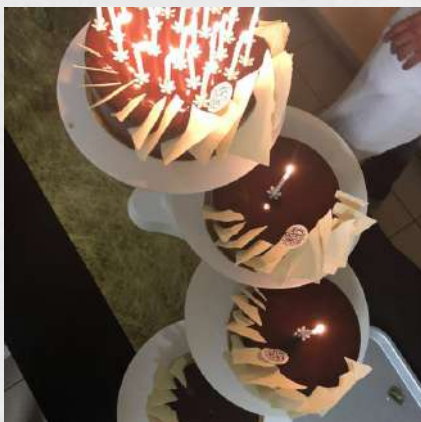
107



108

109

110



111

112

113





CHIFFRE 10, 18 20 30 40
50 ET 60 ANS



BOUGIES CHIFFRE



PLAQUE ANNIVERSAIRE