



MICHALAK
PARIS

CATALOGUE PROFESSIONNEL

COLLECTIONS NOËL 2018 ET ÉPIPHANIE 2019

CHRISTOPHE MICHALAK,

CHAMPION DU MONDE DE PÂTISSERIE.

A 44 ans, Christophe Michalak est l'un des chefs pâtisseries français les plus reconnus de la profession. Champion du monde de pâtisserie en 2005 le chef dirigea le palace du Plaza Athénée pendant 15 ans.

En 2013 il crée sa propre école de pâtisserie la Michalak Masterclass ainsi que sa première boutique au coeur de Paris qui deviendra en mars 2017 le «Café Michalak» avec une offre salée gourmande et végétale. Après 3 boutiques parisiennes ouvertes en 3 ans, en janvier 2018, il ouvre sa 4ème adresse parisienne, son salon de thé au Printemps du Goût et se prépare à ouvrir un haut lieu de gourmandise à Tokyo en octobre 2018.



CHRISTOPHE
MICHALAK
NOUS PROPULSE DANS LES ÉTOILES
POUR LES FÊTES DE
N O Ë L !



BÛCHE R O C K E T

Après la bûche « *Rock* », l'an dernier, voici
« *Rocket* », la nouvelle bûche signature du Chef.

« *Rocket* » est une création originale composée d'une base croustillante praliné noisettes caramélisées, d'une ganache fondante au Gianduja, d'un biscuit joconde, d'un punch léger à la fleur d'oranger, d'une mousse au chocolat lait Jivara et d'une crème onctueuse à la fleur d'oranger.

Bûche « Rocket » (Édition limitée) - 8 personnes - 63,98 € HT
Gianduja noisette - Chocolat au lait - Fleur d'oranger.

Sans farine de blé.





BÛCHES K L A S S I K

Les bûches « *Klassik* » du Chef : une alliance de textures et de saveurs qui apporteront des notes légères et gourmandes à votre réveillon !

. **Bûche Cream Cheese-Framboise-Passion** : Une base croustillante amande et biscuit associée à une mousse cheesecake passion, confit framboise allégée, crémeux framboise et punch léger à la passion.

. **Bûche Yuzu-Mangue-Citron Vert** : Une base croustillante amande et biscuit associée à un crémeux mangue yuzu, confit mangue yuzu, mousse yuzu et punch léger au citron vert.

. **Bûche Chocolat Noir-Praliné Pécan** : Une base croustillante pécan et biscuit chocolat associée à un praliné noix de pécan, crémeux dulcey pécan, mousse onctueuse au chocolat noir et punch léger à l'eau de noix.

Bûches Klassik - 6 personnes - 40,95 € HT
Sans farine de blé.

ÉTOILE DU NOUVEL AN

Cette année, le chef propose
une création étincelante pour
fêter la nouvelle année.



Une base croustillante praliné noisette, biscuit joconde,
punch exotique associée à une mousse sabayon noisette,
crèmeux et gelée exotique.

ÉTOILE DU NOUVEL AN
6/7 personnes - 51,18 € HT
Sans farine de blé.



DÉCOLLAGE IMMÉDIAT

// INÉDIT //

Pour la première fois, le Chef Christophe Michalak lance son calendrier de l'Avent ! Une création originale et savoureuse qui réserve son lot de surprises !

Un calendrier qui met des étoiles plein les yeux en mode fusée spatiale !

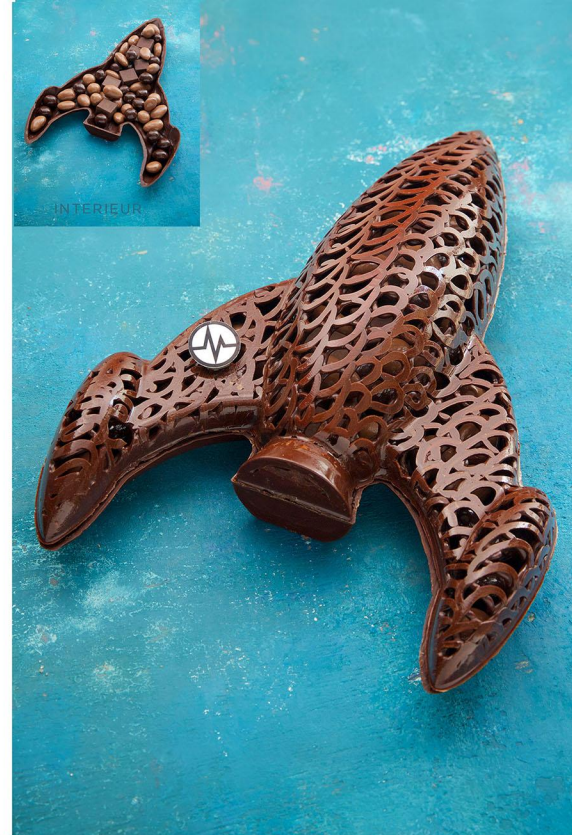
24 surprises à découvrir et surtout à déguster : pralinés, chocolats, pâtes d'amandes etc.

Calendrier de l'Avent - 38,39 € HT



IDÉES GOURMANDES

Voici des idées de cadeaux et de décorations gourmandes et ludiques qui se déclinent sous forme de fusées, sapins et boules de Noël.



Bonbonnière Fusée : Une fusée tout chocolat garnit de bonbons pralinés feuilletés, amandes et noisettes enrobées de chocolat croquant.
450 g. - 42,65 € HT

Boule de Noël : Une idée originale pour décorer son sapin, une boule en chocolat noir ou blanc, garnie de bonbons pralinés feuilletés, amandes et noisettes enrobées de chocolat croquant.
100 g. - 8,53 € HT

Sapin de Noël : une décoration alliant tradition et gourmandise avec ce sapin de Noël qui se décline en 3 versions : chocolat noir, chocolat blond ou chocolat lait parsemé de fleur de sel.
160 g. - 17,06 € HT

Sapin de Noël Mendiant : une déclinaison gourmande au chocolat noir, noisettes caramélisées, oranges confites, citrons confits et gingembres confits.
255 g. - 25,59 € HT



EPIPHANIE 2019

Galette, cake des rois, brioche de Noël...

L'Épiphanie s'annonce royale !



Galette des rois : Une nouvelle recette de crème amandine encore plus fondante et une pâte feuilletée caramélisée toujours aussi croustillante...
L'équilibre parfait !

6/8 personnes, 700 g. - 34,12 € HT

Pour compléter sa collection de fèves signature : cette année le Chef a caché une étoile dans ses galettes et bien sûr la traditionnelle couronne.



Cake des rois : Un cake fondant et acidulé au cédrat et à la bergamote **pour faire le plein de vitamines C !** L'excuse est déjà toute trouvée...

5/6 personnes, 300 g. - 17,06 € HT

Fève étoile et masque de super héros pour remplacer la couronne.

Brioche de Noël : Pour varier les plaisirs, **on ne dit pas non à cette généreuse brioche** aux oranges confites maison recouverte de chocolat noir.

850 g. - 29,86 € HT



MODALITÉS DE LIVRAISON

Retrait boutique

DANS NOS 4 BOUTIQUES PARISIENNES

Livraison par coursier

PARIS & ÎLE DE FRANCE

Livraison France

COLLECTIONS CHOCOLATS & GRIGNOTAGES

NOS BOUTIQUES

Faubourg Poissonnière

60, rue du Faubourg Poissonnière 75010 Paris

Printemps du Goût

64, bd Haussmann 75009 Paris

Saint-Germain

8, rue du Vieux Colombier 75006 Paris

Marais

16, rue de la Verrerie 75004 Paris

Pour toute question contactez notre service commercial et
obtenez un devis en maximum 24h

(hors week-end et jours fériés).

CONTACT

Clémence BUSTIN

RESPONSABLE COMMERCIALE

T. 01 42 46 10 45

clemence@christophemichalak.com

christophemichalak.com



Les Pâtisseries Christophe Michalak
n'utilisent que des colorants naturels
(à base de fruits ou légumes) et des oeufs
issus de l'agriculture biologique.