

## ÉPIPHANIE 2025

### Galette des rois

Sur base de pâte feuilletée 100% beurre AOP de Charente, entièrement faite maison et à la main.

La frangipane est pure crème d'amandes, sans arômes artificiels – amandes bio et avec des éclats d'amandes torréfiées pour une texture croquante et gourmande...

Outre le classique de la frangipane, il est possible de fourrer les galettes à la pomme, à la pâte de cacao et noisettes grillées, aux pralines roses, ou avec une délicieuse crème de pistache (3€ supp. en ce cas). N'hésitez pas à me faire part de vos envies, même les plus extravagantes !

21€ pour 4-6 pers. ; 29€ pour 6-8 pers. ;  
36€ pour 8-10 pers. ; 42€ pour 10-12 pers.



Sur demande, nous pourrons également voir ensemble certaines créations uniques – feuilletage orthogonal sur le dessus de la pâte, ou une galette étonnante avec de la pâte à croissant comme un cruffin...

### Couronne des rois provençale – 20€ pour 8-10 pers.



Pour changer des galettes à la frangipane, voilà un gâteau rond, fourré de fruits confits et orné de sucre perlé entre ses picots, pour ressembler à une couronne ornée de précieux joyaux ! Pas d'amande dans ce cas-là, mais un délicieux goût d'eau de fleur d'oranger.



**Babka des rois – 20€ pour 8-10 pers.**

Une brioche tressée, avec notre crème d'amande maison, pour les amateurs de l'Épiphanie qui souhaite changer de la traditionnelle galette des rois

Retrouvez le reste de notre carte sur <https://les-miches-a-micha.vercel.app>

Commandez par téléphone au 06 52 39 48 79 ou par mél sur [lesmichesamicha@gmail.com](mailto:lesmichesamicha@gmail.com)

N'hésitez pas à nous contacter pour des conseils sur les meilleurs pains pour votre repas, ainsi que pour personnaliser votre commande selon vos envies !