

ÉPIPHANIE 2024

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, mêmes les plus extravagantes !

20€ pour 4-6 pers. ; 28€ pour 6-8 pers. ;
35€ pour 8-10 pers. ; 40€ pour 10-12 pers.



Sur demande, nous pourrions 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 6-8 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 bijoux ! Pas d'amande dans ce cas-là, mais un délicieux goût d'eau de fleur d'oranger.

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

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 !