

CARTE FÊTES 2024

Pain d'épices – 20€ / kg (taille personnalisable)

Recette traditionnelle de Reims, avec les épices macérant dans le miel depuis avril; 50% pur miel bio de Savoie, de la farine de seigle complète, des épices... et c'est tout ! Pour un produit préparé sans sucres ajoutés, sans œufs, sans lait et sans beurre, un moelleux et des arômes incomparables.

Au choix : nature, dés de figues séchées et amandes, paillettes de chocolat et noisettes grillées, brisures de spéculoos...



Pompe à l'huile – 8€, 6-8 personnes

Galette briochée typiquement provençale, parfumée à l'eau de fleur d'oranger, réalisée pour le réveillon de Noël et faisant partie des 13 desserts traditionnels.

Tourte de seigle aux zestes de citron – 8€, 500g

Une tourte au seigle intégral, avec un trait de jus de citron et des zestes additionnés à la pâte, qui rafraîchiront la dégustation en rééquilibrant l'ensemble des notes aromatiques. Une combinaison unique, excellente pour accompagner un plateau de fruits de mer.



Babka à la cannelle – 9€, 500g

Brioche au beurre, tressée et originaire de Pologne, étymologiquement « grand-mère », fourrée ici avec une pâte à la cannelle et à la cardamome, rappelant celle des Kannelbullar scandinaves. Au choix, on pourra y ajouter également des amandes effilées ou du chocolat pour plus de gourmandise !



Brioche « père Noël » – 9€, 500g

Sur une base de brioche pur beurre, quelques colorants naturels (jus de betterave, cacao...), et une tête de père Noël barbue de sucre perlé !



Pain de mie au seigle et figues – 6€, 500g

Façonné en pavé pour des canapés, ou bombé à la demande – fondant, légèrement sucré, savoureux et délicieux pour des toasts raffinés.

Moricette à garnir (qté mini – 6) – 1€

Petit pain salé origininaire de Mulhouse, sur une base de pâte à bretzel, prête à être garnie pour une touche alsacienne à votre apéritif



Mini-buns à garnir (qté mini – 10) – 0,70€

Légèrement briochés, sésame blond en topping.



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 lesmichsamicha@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 !