



PARIS BAGUETTE ENCHANTE L'ÉPIPHANIE AVEC SES NOUVELLES CRÉATIONS !

Chaque premier dimanche de l'année, les fêtes se poursuivent avec la célébration de l'Épiphanie. Pour régaler famille, amis ou collègues, Paris Baguette propose deux nouveautés gourmandes : une galette création au praliné et une galette traditionnelle à l'amande. Il ne reste plus qu'à savoir qui sera le roi ou la reine de la journée !

La galette des rois création

Paris Baguette a imaginé une version ultra généreuse de la galette des rois : la galette des rois au praliné.

La pâte feuilletée est garnie d'une frangipane à l'amande classique, agrémentée d'un praliné à l'amande et à la noisette ainsi que de chocolat pour plaire aux plus gourmands.

Cette création sucrée et onctueuse ramène instantanément dans les doux souvenirs des goûters d'enfance.



La galette des rois traditionnelle

La traditionnelle et indémodable galette des rois à l'amande fera partie des festivités chez Paris Baguette.

Avec sa pâte feuilletée dorée et croustillante, cette galette est généreusement garnie d'une crème d'amande agrémentée au rhum.

C'est une valeur sûre qui fera l'unanimité autour de la table.



Prix : La part : 4,20€ / Galette 4 personnes : 18€
Disponible dans toutes les boutiques Paris Baguette

