

Potel & Chabot

PARIS

ÉPIPHANIE 2024

POTEL ET CHABOT SIGNE DEUX GALETTES D'EXCEPTION

Depuis plus de 200 ans, **Potel et Chabot** se positionne sur tous les fronts de l'exceptionnel en orchestrant **des événements inoubliables**, de ceux qui font palpiter les cœurs et briller les yeux : du dîner pour deux dressé sur la scène de l'Opéra Garnier, aux loges VIP de Roland Garros en passant par le Festival de Cannes. Pour relever de tels défis et tenir la **promesse d'expériences uniques**, Potel et Chabot innove sans cesse, dans **une vision contemporaine de l'événementiel qui réconcilie engagements durables et émotion de l'instant**.

À l'occasion de l'Épiphanie, la maison démontre une nouvelle fois son savoir-faire culinaire avec la création de deux recettes exclusives : une galette signature de haute voltige, intemporelle, ainsi qu'une création inédite en édition limitée.

Ces deux interprétations qui séduiront à coup sûr les papilles des gourmets exigeants sont **disponibles sur réservation uniquement** et à venir retirer **du 5 au 13 janvier, au sein d'un pop-up éphémère** niché au cœur de l'adresse historique de la maison, rue de Chaillot.

La galette signature

Une **recette intemporelle**, qui reprend tous les codes qui font le succès de la galette frangipane : une **généreuse crème d'amande et noisettes** et un **feuilletage inversé pur beurre** qui apporte un croustillant sans pareil. Une belle couleur dorée, ornée de stries qui pointent vers un cercle d'amandes émondées et torréfiées, délicatement disposées pour apporter une finition originale et élégante.



La galette Collection 2024

Une interprétation plus que gourmande de la galette des rois pour cette création unique, dans laquelle des **éclats de noisettes torréfiées** viennent donner un relief tout particulier à la crème d'amande. Le vrai plus ? Ses **morceaux fondants de poires pochées caramel**, aux **saveurs délicatement épicées** : tonka, vanille, zestes d'oranges, badiane. Le visuel séduit également avec une forme joliment festonnée qui évoquera à certains une marguerite, soulignée par une rosace en noisettes effilées.. S'il fallait encore une raison de craquer pour cette création éphémère : son délicieux **cœur de praliné noisette**.



INFORMATIONS PRATIQUES

Tarifs

Galette de 6 personnes 58,50€

Galette de 8 personnes 78,50€

Précommandes à effectuer 48h en amont de la date de retrait sur le site Potel et Chabot à partir du 28 décembre 2023.

Retrait des commandes

Espace Potel et Chabot

3 rue de Chaillot - 75116 Paris

Du vendredi 5 au samedi 13 janvier inclus de 10h à 19h et dimanche 7 janvier de 10h à 12h uniquement.

Réservation du créneau de retrait sur le site Potel et Chabot