

# Le Triomphe

Décembre 2017



- V 01 Flétan à la norvégienne, jardinier de légumes.
- S 02 Cuisse de pintade farcie foie gras pain d'épices, galettes de pomme de terre.
- D 03 Gambas aux poivrons, riz basmati.

*Week-end :*  
Sauté de Veau  
Marengo,  
Tagliatelles

COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Riesling 2015. Alsace.

---

- M 05 Ficelle Picarde gratinée.
- M 06 Rôti de Dinde aux herbes et son riz aux poivrons.
- J 07 Langue de bœuf, coquille.
- V 08 Émincé de Volaille aux morilles et ses tagliatelles.
- S 09 Cuisse de canard à l'orange, écrasée de pommes de terre.
- D 10 Noix de st jacques aux petits légumes.

*Week-end :*  
Pavé de Sandre  
sur lit de poireaux

COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Gewurztraminer 2015. Alsace.

---

- M 12 Tomate farcie, riz blanc.
- M 13 Filet de carrelet à l'aneth, torsade aux légumes.
- J 14 Cuisse de lapin sauce gibelotte, avec purée maison.
- V 15 Civet de lièvre, pommes à vapeur.
- S 16 Lotte à l'américaine et son riz sauvage.
- D 17 Saint Pierre à l'anis et son gratin de fenouil au thym.

*Week-end :*  
Navarin d'Agneau,  
et ses Légumes

COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Beaujolais village Nouveau

---

**De 19 au 31 Décembre 2017**

demandez notre  
Carte des Fêtes

TROIS ADRESSES POUR MIEUX VOUS SERVIR

► 117. Avenue de Paris  
94160 Saint-Mandé  
Tél : 01 43 28 03 16

► 95. Rue d'Avron  
75020 Paris  
Tél : 01 43 73 24 50

► 23. Rue du Rendez-vous  
75012 Paris  
Tél : 01 40 02 08 79