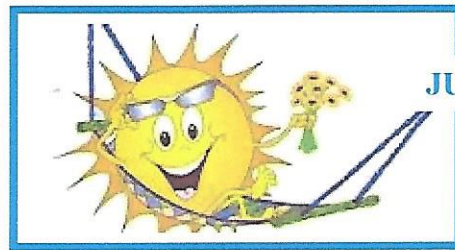


Le Triomphe



JUIN 2017

- M 30 Cuisse de Lapin gibelotte, farfalles.
M 31 Spaghettis Bolognaise.
J 01 Rouget Provençale, riz ratatouille.
V 02 Flétan sauce safrané, riz sauvage et légumes du marché.
S 03 Suprême de Pintade aux figues, poêlée campagnarde.
D 04 Filet lieu jaune, quenelle de pommes de terre aux herbes.
COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Beaujolais Blanc 2014 Manoir du Carra

*Week-end :
Sauté de veau
marengo, tagliatelles.*

- M 06 Dos de Cabillaud sauce ciboulette, brocolis chou fleur.
M 07 Hachis Parmentier.
J 08 Filet Mignon de Porc sauce cèpes, torsades aux trois couleurs.
V 09 Filet saint pierre à l'aneth, artichaut gourmand.
S 10 Pavé Saumon grillé sauce noilly, julienne de légumes.
D 11 Osso Bucco, spaghettis.
COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Reuilly, Pinot Noir 2015

*Week-end :
Sauté de porc estragon,
râpée de pommes de terre.*

- M 13 Tomate farcie, riz.
M 14 Filet de limande, légumes verts.
J 15 Travers de Porc au miel, pommes grenailles.
V 16 Filet de dorade farci aux champignons, soufflé courgettes.
S 17 Filet de sandre aux petits légumes, riz safrané.
D 18 Magret de Canard à l'orange, quenelle de pomme de terre.
Noisette d'agneau au romarin, tomate provençale et haricots verts.
COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Vin de Bourgogne Pouilly-Fuissé 2015

*Bonne fête à
tous les papas..*

- M 20 Lasagne Bolognaise.
M 21 Langue de bœuf, purée de pommes de terre.
J 22 Escalope milanaise, spaghettis.
V 23 Filet Mignon de Porc aux abricots, fricassée de grenailles tomates sèches.
S 24 Dos Cabillaud meunière, jardinière de légumes.
D 25 Gambas au curry, riz basmati, patates douces.
COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Côtes de Provence Ste Roseline

*Week-end :
Noix de veau braisé,
galette pommes de terre.*

- M 27 Eglefin sauce aneth, riz pilaf.
M 28 Andouillette sauce moutarde à l'ancienne et purée pomme de terre.
J 29 Fish & chips.
V 30 Ballotine de volaille à l'italienne, tagliatelles.
S 01 Sauté de veau aux olives, galette de pomme de terre.
D 02 Pavé de Saumon portefeuille, légumes du marché.

*Week-end :
Lotte à l'Américaine,
riz sauvage*

COUP DE CŒUR DU TRIOMPHE Château Chenaie 2014, faugères

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 –
E-mail : letriomphe@hotmail.fr

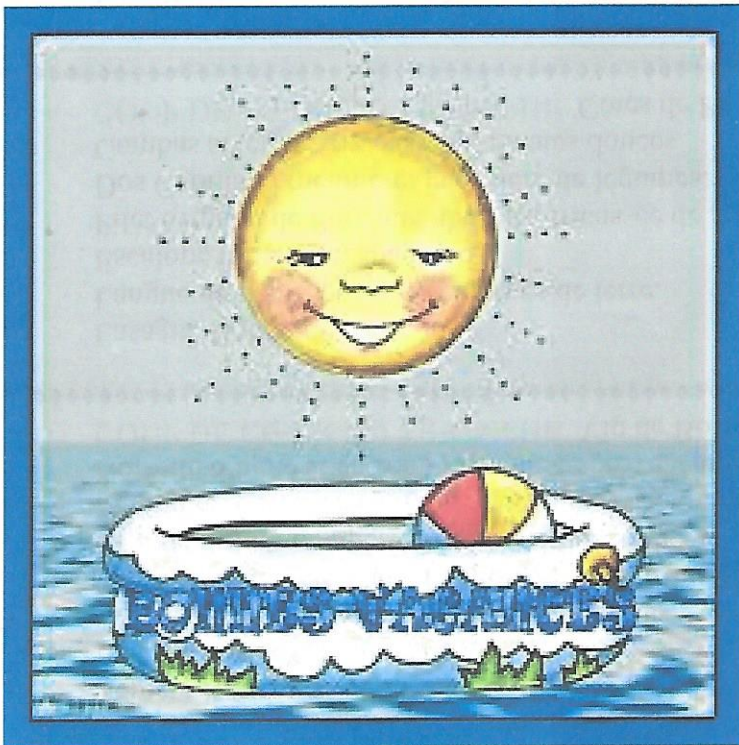
► 23. rue du Rendez-vous – 75012 Paris
Tél : 01 40 02 08 79 –
www.letriomphe.net

Vive l'été

*Nos horaires d'ouverture pour les mois de
Juillet et Août*

Du mardi au vendredi 9h-14h /16h-20h
Samedi 9h-14h et 15h-20h
Dimanche 9h-13h

À Saint Mandé.



Du Mardi au Vendredi

de 9 h à 14 h

Formule Estivale : 10.50 €

Salade en folie

1 boisson
(cannette ou eau de source)

Une Viennoiserie ou pain

« Au Triomphe de St Mandé »

**Fermeture annuelle de
nos magasins**

*le Triomphe Avron et
le Triomphe Saint-Mandé
du 14 Août au 05 Septembre inclus*

*le Triomphe Rendez-vous
du 31 Juillet au 05 Septembre inclus*