

# Le Triomphe

## Nos classiques

- ❖ Millefeuille vanille  
4.50 € p/pers
- ❖ Millefeuille du moment  
5.50 € p/pers
- ❖ Savarin aux fruits  
(taille unique 5 pers) 5.00 € p/pers
- ❖ Savarin chantilly  
(taille unique 5 pers) 5.00 € p/pers
- ❖ Savarin crème mousseline  
(taille unique 5 pers) 5.00 € p/pers
- ❖ St Honoré\*  
-chantilly vanille  
- chantilly vanille et fruits rouges
- ❖ Paris Brest

## Nos Tartes

- ❖ Tarte aux fraises (mi-mai)  
Pâte sablé, crème d'amandes pistache  
et sa crème pâtissière parfumé au kirsch
- ❖ Tarte aux Framboises (mi-mai)  
Sablé breton, mousseline pistache  
et framboises fraîches.
- ❖ Tarte cocktail aux fruits frais  
6.20 € p/pers  
Pâte sablé, crème d'amandes,  
et fruits frais de saison.
- ❖ Tarte au citron meringuée  
5.20 € p/pers
- ❖ Tarte au citron
- ❖ Tarte Chocolat
- ❖ Tarte aux fruits cuits
- ❖ Tarte aux abricots
- ❖ Tarte aux pommes

Pour réaliser vos commandes, délai de 72h.  
\*4pers / 6 pers /8 pers/10 pers

## 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

### ***E-mail :***

[contact@letriomphe.net](mailto:contact@letriomphe.net)

Pour les devis :

[dhez.patricia@letriomphe.net](mailto:dhez.patricia@letriomphe.net)

***De notre collection***

[www.letriomphe.net](http://www.letriomphe.net)

# Le Triomphe

## Nos entremets collection Printemps / Été 2017

6.20 € p/pers - à partir de 22Mars / fin septembre

### Soleil rouge\* :

Dacquoise coco, mousse fruits rouges, coulis intérieur exotique.

### Marigny\* :

dacquoise coco, mousse coco et mousse au citron vert.

### Nuance :

Biscuit café, croustillant cacahuètes, crèmeux café, avec une mousse au café.

### Tarte Moderne\* :

Mousse aux fruits du jour, avec une tarte sablé, crème d'amandes, décorée avec des fruits frais.  
(sur commande 48h à l'avance)

### Charlotte aux fruits rouges : (mai à septembre)

Bavaroise vanille, mélange de fruits rouges, avec un biscuit cuillère.

### Fraisier : (mai à septembre) 6.90 € p/pers

Recouvert de pâte d'amandes : 7.50 € p/pers

Génoise punché kirsch, mousseline vanille, léger kirsch, fraises entières.

### Macaronade aux Fraises ou Framboises \* :

Macaron garni d'une mousseline vanille avec des fraises ou framboises fraîches

A partir de mai,

### Tiramisu aux fruits rouges \* :

Sabayon mascarpone vanille, coulis de framboise, pain de gènes et croustillant aux fruits rouges .

### Délice des îles :

Macaron coco, bavaroise cocktail de fruits, mangue citron vert, ananas, passion. Servi avec un coulis aux fruits rouges.

## Pour Les Gourmands de Chocolat

### Opéra: (sur commande)

Biscuit aux amandes, crème légère au café, ganache chocolat amer, glacé chocolat et sans alcool.

### Elégance :

Parfait chocolat amer, mousse chocolat au lait, chocolat blanc, biscuit chocolat sans farine.

### Royal :

Meringue aux amandes, praliné au pailleté de feuilletine, mousse chocolat amer.

Framboisine\* : Crème brûlée à la vanille, avec framboises et mousse au chocolat.

### Pyrénées :

Biscuit chocolat, punché framboise, mousse fondante amère, gelée framboise pépin.

Pour réaliser vos commandes, délai de 72h.

\*4pers / 6 pers / 8 pers

Tarif au 15/03/17