

Le Triomphe

JEAN PIERRE THUILLIER

ÉVÉNEMENTS TRAITEUR

Les formules gourmandes d'un artisan créateur pâtissier traiteur fabriquées près de chez vous.
Nous pouvons personnaliser nos offres selon vos événements.

Nos plateaux repas

Commandes: plateaux du chef commande à J-1 avant 11 heures

Autres plateaux : commande à J-2 avant 11 heures

Selon approvisionnement quotidien de Rungis • Fabrication et cuisiné du matin

Le poulet

Macédoine de légumes
¼ Poulet rôti
Notre fromage sélectionné AOCet/ou AOP
et petit beurre
Fruit de saison
Petit pain

HT : 13.37 € TTC : 14.70 €

Le bœuf

Pâté de Houdan
Bœuf en chiffonnade et
sa salade Piémontaise
Notre fromage sélectionné AOCet/ou AOP
et petit beurre
Tartelette aux abricots
Petit pain

HT : 19.95 € • TTC : 21.95 €

Le cabillaud

Confit de foie de volaille
Effeillé de Cabillaud,
ses légumes craquants
Notre fromage sélectionné AOCet/ou AOP
et petit beurre
Le pyrénées
Petit pain

HT : 19.95 € • TTC : 21.95 €

La pintade

parfait de saumon
suprême de pintade
farfales forestière
Notre fromage sélectionné AOCet/ou AOP
et petit beurre
Tartelette au citron
Petit pain

HT : 26.85 € • TTC : 29.53 €



La volaille

Salade de gambas aux fenouils
Larme de poulet aux herbes,
Légumes du potager
Notre fromage sélectionné AOCet/ou AOP
et petit beurre
Royal chocolat
Petit pain

HT : 23.75 € • TTC : 26.12 €

Le saumon

Compote de lapin
Saumon frais et ses légumes printaniers
Notre fromage sélectionné AOCet/ou AOP
et petit beurre
La tartelette aux poires
Petit pain

HT : 23.43 € TTC • 25.77 €

Le veau

Ronde de carpaccio saumon-st jacques
Filet de veau avec endives pomme noix
Notre fromage sélectionné AOCet/ou AOP
et petit beurre
Délice des îles
Petit pain

HT : 27.86 € • TTC : 30.64 €

Le végétarien

Tomate éventail
Semoule aux agrumes, légumes du marché
Notre fromage sélectionné AOCet/ou AOP
et petit beurre
Crème brûlée
Petit pain

HT : 21.75 € • TTC : 23.95 €

Conseil de notre Sommelier

Chardonnay, Manoir du Carra 2014
9.95 €
Vin de Pays du Tarn, rosé Pénélope
3.95 €
Rouge Gamay Loire domaine de Quincay
6.20 €
Faugères Château Chenaie 2012
8.60 €
Bordeaux Côte de Bourg clos du Merle
7.90 €
Champagne brut Y. Jacopé, cuvée
"le Triomphe" 24,90 €

• Nous consulter pour des plateaux spécifiques
• Nos conditions :
3% à partir de 20 plateaux du même choix

5% à partir de 30 plateaux du même choix
• Nos prix s'entendent TVA 5.5%
• Boissons TVA 20%
• Tous nos plateaux sont servis avec couverts
à usage unique. Couverts métal : supplément
1.50 €, le verre 1€.
• Les heures de livraison seront respectées au plus
juste, selon les impératifs de la circulation.
Veillez à l'exactitude et à la précision de votre adresse :
code - porte - étage - téléphone.
• Des modifications tarifaires peuvent intervenir sur
certains produits en fonction des cours des matières
premières.

PÂTISSERIE LE TRIOMPHE

95, rue d'Avron • 75020 Paris
Téléphone: 01 43 73 24 50
Horaires: Du mardi au samedi de 07H30
à 19H30. Dimanche de 07H30 à 19H.
Fermé le lundi.

23, rue du Rendez-Vous • 75012 Paris
Téléphone: 01 40 02 08 79
Horaires: Du mardi au samedi de 08H
à 19H30. Dimanche de 08H30 à 14H.
Fermé le lundi.

117 Avenue de Paris • 94160 Saint-Mandé
Téléphone: 01 43 28 03 16
Horaires: Du mardi au jeudi de 09H
à 14H et 16H à 20H. Vendredi et samedi
de 09H00 à 20H. Dimanche de 09H à 13H.
Fermé le lundi.

