

Le Triomphe

Nos entremets collection Printemps / Été 2018

6.20 € p/pers – à partir de 07 avril / fin septembre

Abricomania * :

Compotée d'abricot, croustillant au beurre salé, mousse mascarpone.

Symphonie * : (en magasin le week-end ou sur commande)

Macaron aux amandes et noix hachées, bavaroise vanille, fruits frais et fruits rouges, recouvert d'une chibouste caramélisée.

Miroir de Bourgogne (4 pers et 6 pers) :

Cœur mousse de cassis avec des pommes caramélisées sur un biscuit amandes recouvert d'une mousse aux pommes verte.

Farandole : (taille unique 6pers)

Sablé breton pistache avec des macarons garnis d'une ganache litchi, sur une mousseline pistache, décoré d'un cocktail de fruits.

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 (4pers ou 6 pers) :

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.

Colombie* : Dacquoise amandes et noix hachées, bavaroise café à la vanille de Bourbon
crèmeux café, s'accompagne d'une crème anglaise.

Pyrénées :

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

Pour réaliser vos commandes, délai de 72h.

pour les demandes spéciales : 8 jours

**4pers / 6 pers /8 pers*

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

Pour les devis :

dhez.patricia@letriomphe.net

De notre collection

www.letriomphe.net