

# Le Triomphe

## Nos entremets collection Automne/Hiver 2017

Par personne : 6.20 € - \* réalisé en taille 4p/6p/8p

DÉLAI DE COMMANDE : minimum 72H

**Ardéchois \*** : (hiver à partir du 18/11/17)

Macaron aux amandes, mousse marron, brisures de marrons glacés, léger rhum.

**Délice des îles :**

Macaron coco, bavaroise cocktail de fruits (mangue, citron vert, ananas, passion). Servi avec un coulis de framboise.

**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.

**Le Rubis :** (taille unique 6pers )

Feuilletine craquante au chocolat avec des pépites de chocolat et son crémeux menthe fraîche dans une mousse au cassis.

**Tiramisu au café \***:

Sabayon mascarpone vanille, crémeux café, pain de Gênes café, croustillant riz soufflé.

**Abricomania \***:

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

**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.

## Pour les gourmands de Chocolat

**Charlotte au chocolat \***:

Biscuit chocolat, mousse au chocolat, entouré de biscuit cuillère.  
S'accompagne d'une crème anglaise.

**Piémont :**

Biscuit noisette, mousse chocolat noisette, éclats de noisettes caramélisées.

**Elégance :**

Parfait chocolat amer, mousse chocolat au lait, chocolat blanc, biscuit cacao.

**Opéra :** (sur commande).

Biscuit aux amandes, crème café et chocolat, glacé chocolat.

**Pyrénées :** (sur commande).

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

**Royal :**

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

**Eclipse \***:

bavaroise chocolat, crémeux passion, biscuit chocolat.

**Toffee\*** :

Mousse chocolat - caramel avec un crémeux caramel au sel de Guérande sur un fond de sablé breton.

# Le Triomphe

## Nos classiques

- ❖ *Millefeuille vanille Bourbon*  
4.50 € p/pers
- ❖ *Millefeuille du mois*  
5.50 € p/pers
- ❖ *Millefeuille glacé rhum*  
4.50 € 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 chocolat  
5.50 € p/pers
- ❖ *Paris Brest*  
Crème praliné traditionnelle, cœur coulant de pralin  
sur une feuillantine craquante  
5.50 € p/pers

## Nos Tartes

- ❖ *Tarte Tatin*  
Avec un cœur crémeux vanille  
4.80 € p/pers
- ❖ *Tarte chocolat*  
ganache glaçage chocolat  
4.80 € p/pers
- ❖ *Tarte au citron meringuée*  
5.20 € p/pers
- ❖ *Tarte au citron*  
p/pers 4.90 €
- ❖ *Tarte aux fruits cuits*  
p/pers 4.80 €
- ❖ *Tarte aux abricots*  
4.80 € p/pers
- ❖ *Tarte aux pommes*  
4.40€ p/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

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

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

Notre site internet avec les  
photos de notre collection :

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

Pour des commandes d'entremets avec un format différent,  
le délai est de 8 jours ouvrés, avec validation du chef Pâtissier.