



Les formules gourmandes d'un artisan créateur pâtissier traiteur viennoiserie maison fabriquée prêt de chez vous.

Accueil café salé ou sucré !*

Commande à J-1 avant 15h

Accueil pause-café Avron 6.76 HT

- 16 pièces Mini-pain au chocolat
- 16 pièces Quatre-quart
- 16 pièces Mini chausson aux pommes
- 16 pièces Café
- 3 bouteilles Jus d'orange Tropicana 1 litre
- 1 bouteille Eau de source 1.5 litre
- 16 pièces Gobelet golf carton 10 cl
- 20 pièces Verre octogonal 25 cl
- 1 pièce Serviette

Accueil café Picpus 5.60 HT

- 8 pièces Mini-croissant
- 8 pièces Mini-Pain au chocolat
- 8 pièces Mini curiosité
- 8 pièces Mini-pain au raisin
- 16 pièces Café
- 3 bouteilles Jus d'orange Tropicana 1 litre
- 1 bouteille Eau de source 1.5 litre
- 16 pièces Gobelet golf carton 10 cl
- 20 pièces Verre octogonal 25 cl
- 1 pièce Serviette /sucre/dosette de lait

Salé et sucré Accueil café Gambetta • 15.48 HT

- 16 pièces Mini curiosité
- 16 pièces Mini chausson aux pommes
- 32 pièces Mini-Brochette aux fruits
- 16 pièces Pain au lait
- 16 pièces Chocolat Fondant
- 1 pot Confiture « Rêve du Roussillon »
- 16 pièces Beurre micro pain 15g
- 0.8 kilo jambon blanc fabriqué Maison
- 0.5 kilo Emmental 45%
- 16 pièces Pavé Compagne
- 16 pièces Café
- 4 pièces Thé
- 3 bouteilles Jus d'orange tropicana 1 litre
- 1 bouteille Eau de source 1.5 litre
- 16 pièces Gobelet golf carton 10 cl
- 6 pièces Gobelet golf carton 25 cl
- 20 pièces Verre octogonal 25 cl

Pause sucrée*

Pause salée sucrée Lagny 8.76 HT

- 24 pièces Navette assorties
- 24 pièces Canapés assortis
- 32 pièces Petits fours frais
- 16 pièces Café
- 1 bouteille Jus d'orange Tropicana 1 litre
- 3 bouteilles Jus de fruits bio 75cl
- 1 bouteille San Pellegrino 1 litre
- 2 bouteilles Eau de source 1.5 litre
- 16 pièces Gobelet golf carton 10 cl
- 6 pièces Gobelet golf carton 25 cl
- 1 pièce Serviette

Pause sucrée Bel air 7.23 HT

- 16 pièces Petits fours Moelleux
- 16 pièces Macarons Fours
- 16 pièces Café
- 4 pièces Thé
- 3 bouteilles Jus d'orange Tropicana 1 litre
- 1 bouteille San Pellegrino 1 litre
- 2 bouteilles Eau de source 1.5 litre
- 16 pièces Gobelet golf carton 10 cl
- 6 pièces Gobelet golf carton 25 cl
- 20 pièces Verre octogonal 25 cl
- 1 pièce Serviette
- Sucre/dosette de lait



ÉVÉNEMENTS TRAITEUR

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

Nos Cocktails salés/sucrés Buffets et service à la carte

Cocktail rubis

5 Pièces salées et 3 pièces sucrées • 10 personnes minimum

- Canapés tradition
- Canapé au saumon fumé
- Canapé au jambon de parme
- Navettes assorties
- Petite brioche asperge et tomate séchée
- Mousse de thon
- Délice feuilleté
- Mini croissant aux crudités
- Trop chou
- Mini éclair au chocolat
- Mini tartelette
- Fruits de saison
- Sphère
- Chocolat, et mousse de fruit

Par personne 12 €



Cocktail saphir

8 Pièces salées et 4 pièces sucrées • 10 personnes minimum

- Canapés tradition
- Canapé pomme et boudin noir
- Canapé œuf de caille et œuf d'avruga
- Canapé terrine de lapin
- Canapés fraîcheur
- Pince-moi crevette, cœur de radis
- Petite brioche asperge et tomate séchée
- Navettes assorties
- Tomate confites et basilic
- Mousse de thon olives
- Mini verrine
- Tartare de saumon
- Trop chou
- Mini éclair au café
- Mini Paris Brest
- Mini tartelette
- Tartelette framboise
- Mini entremet
- Royal chocolat

Par personne 19 €

Cocktail émeraude

10 pièces salées et 6 pièces sucrées • 20 personnes minimum

- Canapés tradition
- Canapé crevettes et ananas
- Canapé radis rose et fromage blanc
- Canapé asperges
- Canapé magret de canard
- Canapé saumon fumé
- Navettes assorties
- Navette au tarama
- Navette au foie gras
- Mini brochette
- Lapin aux girolles
- Cassolette dégustation
- Rouget vierge de légumes
- Délice feuilleté
- Mini croissant aux crudités
- Trop chou
- Mini éclair au café
- Chou du moment
- Mini tartelettes
- Fruits de saison
- Ganache chocolat
- Sphère
- Chocolat, et mousse de fruit
- Fraîcheur fruitée
- Mini brochette de fruits

Par personne 29 €

Cocktail diamant

12 pièces salées et 8 pièces sucrées • 40 personnes minimum

- Canapés tradition
- Dés de foie gras sur pain d'épices
- Canapé Saint jacques mousse homard
- Canapé œuf de caille œufs d'avruga
- Pain baby
- St moret ciboulette
- Pyrogue
- Cœur de palmier et tartare de saumon
- Cassolette dégustation
- Rouget et légumes sauce vierge
- Timbale de crudités
- Salade Bulgare (endives, radis et noix)
- Mini verrine
- Cappuccino de champignons
- Mignardises salées à réchauffer
- Quiche lorraine
- Quiche poireaux
- Mini bouchée reine
- Feuilleté saucisse
- Mini moelleux
- Pistache et griotte
- Mini macarons
- Caramel au beurre salé
- Cassis
- Trop chou
- Chou du moment
- Mini tartelettes
- Framboises
- Kiwi
- Douceur chocolat
- Mini opéra
- Sphère chocolat

Par personne 34 €

• Nous réalisons des buffet froid, ou chaud, déjeuner ou dîner assis avec ou sans maître d'hôtel.

ÉVÉNEMENTS TRAITEUR

Les formules gourmandes d'un artisan créateur pâtissier traiteur fabriqués 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 illes
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. Veuillez 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.