




# Le Triomphe

TROIS ADRESSES POUR MIEUX VOUS SERVIR

- 117, avenue de Paris - 94160 Saint-Mandé  
tél. : 01 43 28 03 16 - fax : 01 43 65 26 82
  - 95, rue d'Avron - 75020 Paris  
tél. : 01 43 73 24 50 - fax : 01 43 73 23 50
  - 23, rue du Rendez-Vous - 75012 Paris  
tél. : 01 40 02 08 79 - fax : 01 44 74 03 79
- 

## Commandes :

Pour le 24 et 25 décembre, arrêt des prises de commandes  
le mercredi 20 décembre à 19h30.\*

Pour le 31 décembre et le 1er janvier, arrêt des prises de commandes  
le mercredi 27 décembre à 19h30.\*

Le règlement doit être effectué le jour de votre commande.

**\*Aucune modification sur vos commandes ne sera possible passé ces dates.**

Tous vos magasins  
seront fermés le 26/12/2017  
ainsi que le 02/01/2018.

Le 1<sup>er</sup> janvier, seul votre magasin  
rue d'Avron sera ouvert,  
Les magasins Rendez-vous et Saint-Mandé seront fermés.

A partir du 1<sup>er</sup> Janvier à 14 heures  
nos galettes seront disponibles (rue d'Avron)

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



# Le Triomphe

PÂTISSIER · TRAITEUR

CARTE DES FÊTES

2017-2018

Bonnes Fêtes





# Le Triomphe

## Menu n°1

Minimum 4 couverts

Coquille de langouste

Suprême de Chapon senteur des bois,  
écrasée de pommes  
de terre aux truffes,  
poêlée de champignons aux marrons

Bûche de Noël ou entremets\*

Prix par couvert : 50 euros



## Menu n°3

Minimum 4 couverts

Brioche aux escargots  
et aux asperges vertes

Turbot aux morilles,  
tagliatelles aux légumes

Bûche de Noël ou entremets\*

Prix par couvert : 33 euros



## Menu n°2

Minimum 4 couverts

Marbré de Ris de Veau et foie gras

Filet de Sole  
et son écrevisse en mousseline aux herbes,  
rizotto aux fèves

Bûche de Noël ou entremets\*

Prix par couvert : 28 euros

# Le Triomphe



## Les Vins

### POUR ACCOMPAGNER LE FOIE GRAS :

Jurançon, réserve du Domaine de Nigri, 75 cl	19,90 €
Gewurztraminer : vendanges tardives 2009 Gocker, 75 cl	28,40 €
Vin jaune, Château Chalon 2007, 62 cl	58,00 €

### POUR ACCOMPAGNER NOS CHARCUTERIES, TERRINES ET VIANDES :

Les Chênes de Bouscaut, Pessac-Léognan 2012, 75 cl	17,50 €
Aloxe Corton 1 <sup>er</sup> cru Bourgogne rouge Domaine Maillard et Fils 2013	44,00 €
Gevrey-Chambertin "Les Corvées", 2015, 75 cl	32,00 €
Pavillon du Glana, Saint-Julien 2010/2011, 75 cl	24,50 €
Second de Camensac, Haut-Médoc, 2010, 75 cl	17,50 €
Pommard La Chanière rouge, Domaine Maillard et Fils, 2013, 75 cl	38,00 €
Les Ailes de Paloumey, Haut-Médoc, 2012, 75 cl	12,90 €

### POUR ACCOMPAGNER LES POISSONS FROIDS ET CHAUDS

Chassagne-Montrachet blanc, Domaine P.L. Borgeot 2014, 75 cl	44,00 €
Château Chenais, Faugères, blanc, vigneron 2015, 75cl	8,60 €
Pouilly Fuissé 2014, 75 cl	29,10 €

### NOS CHAMPAGNES, VIN DE LIQUEUR

Le Triomphe, 37,5 cl ou 75 cl	15,70/24,90 €
Cuvée Prestige : Blanc de Blancs Yves Jacope, 75 cl	31,20 €
Champagne Rosé : Yves Jacope, 75 cl	28,90 €
Macvin du Jura, 75 cl	26,00 €

Cette liste n'est pas exhaustive, n'hésitez pas à demander conseil à notre sommelier





# Le Triomphe

## Buches entremets

4 personnes 30,00 €, 6 personnes 44,00 €, 8 personnes 55,00 €

**Ardéchoise** : mousse aux marrons de Turin, morceaux de marrons glacés et macaron aux amandes.

**Sublime** : bavaroise vanille de Bourbon, gelée de citron parsemée de framboises, joconde aux éclats de framboises.

**Élégance** : mousse chocolat blanc, suprême chocolat au lait et parfait chocolat amer, biscuit chocolat.

**Royal** : chantilly chocolat, croquant aux noisettes et meringue aux amandes.

**Tradition Café** : crème légère au café avec un biscuit cuillère punché fine cognac.

**Tradition Chocolat** : crème légère au chocolat avec un biscuit sacher imbibé rhum.

**Hawaï** : biscuit citron, crème citron, avec des dés d'ananas.

### Entremets du Jour de l'An :

**Soufflé aux Pêches** : mousse pêche et son cocktail de pêche, biscuit nature punché aux pêches : 6,50 €/pers (existe en 4, 6, et 8 personnes)

**Bonheur** : en forme de fer à cheval, macaron aux amandes, mousseline au Rhum et dés d'ananas frais, taille unique 6 pers. : 39,00 € pièce



## Les Chocolats

Truffes : 8,70 € les 100 grs, Mendiants : 7,00 € les 100grs

Chocolats : 8,70 € les 100 grs,

Marrons glacés de Naples : 9,50 € les 100 grs

Marrons glacés de Turin : 12,50 € les 100 grs

Boule de Noël : 3,50 € pièce

Un assortiment de petits fours frais, secs et moelleux peuvent vous être proposés pour accompagner vos soirées sans oublier les **fameux macarons du Triomphe...**



# Le Triomphe

## Nos fabrications maison de foie gras

### Présentation à la coupe sur commande

Foie gras de canard Français cuit dans sa terrine les 100g : 17,20 €

Foie gras d'oie au naturel les 100g : 20,30 €

Foie gras d'oie truffé à 5%, les 100g : 35,30 €

Foie gras d'oie façon Colmar truffé à 5%, les 100g : 42,00 €

### Notre partenaire vous propose :

**Truffes fraîches du Périgord**  
sur commande, en magasin à partir du 19/12/17

**Caviar Kaspia**  
Caviar Oscietre tradition  
Caviar Baeri de France

Champagne «Le Triomphe» (75cl) : 24,90 €



## Nos spécialités incontournables

Lobe de foie gras de canard Français, son pain d'épices agrémenté de sel et poivre,  
8 à 10 personnes, l'assiette : 94,00 €  
4 à 5 personnes, l'assiette : 58,00 €

Saumon écossais "Label Rouge" fumé par nos soins à la sciure de hêtre  
les 100g : 11,80 €



# Le Triomphe

## Mises en Bouche

Nos petits fours salés tradition à chauffer	la pièce	1,20 €
Pains Surprise, 48 sandwiches	(à partir de)	46,00 €
Plateau de 20 canapés		32,00 €
<i>Mousseline de tomate confite sur blinis, briochin aux girolles, œuf de caille aux œufs d'avruga, saumon fumé</i>		
Plateau cocktail de 24 pièces		38,00 €
<i>Entremets de foie gras au pain d'épices, financier courgettes à l'estragon et citron, carottes au fromage frais, spirale de saumon fumé et fromage frais aux herbes</i>		

## Nos Entrées Chaudes

Coquille St Jacques à la Normande	la pièce	12,30 €
Bouchée à la reine	la pièce	5,70 €
Escargot de Bourgogne au beurre des Charentes	la douzaine	9,95 €
Boudin blanc à la truffe 1 %	le kilo	34,00 €
Brioche aux escargots et aux asperges vertes	la pièce	8,00 €
Ris de veau financier	la pièce	18,90 €
Marmite de rouget aux petits légumes	la pièce	12,00 €

## Nos Entrées Froides

Terrine de Daurade aux gambas	la pièce	7,90 €
Délice de Homard et Tourteaux	la pièce	10,50 €
Marbré de Ris de Veau et foie gras	la pièce	10,50 €
Suprême de volaille à la truffe 1%, foie gras d'oie 20%	les 100g	6,60 €
Coquille de langouste	la pièce	26,00 €
Ballotine de Canard aux griottes	la pièce	9,80 €
Homard ou Langouste à la parisienne		selon le cours

# Le Triomphe

## Viandes

Suprême de Chapon senteur des bois, écrasée de pommes de terre aux truffes, poêlée de champignons aux marrons	la part	22,80 €
Noix de Veau aux girolles, et sa fricassée de légumes		15,80 €
Cuisse de Pintade farcie foie gras pain d'épices, et poêlée de champignons aux marrons		15,80 €
Caille aux raisins, fricassée de grenailles aux fruits		15,80 €

## Poissons

Turbot aux morilles, tagliatelles aux légumes		21,90 €
Filet de Sole et son écrevisse en mousseline aux herbes, rizotto aux fèves		14,80 €
Coulubiak de Saumon, beurre blanc (taille unique 3 personnes)		33,00 €
Homard ou langouste à l'américaine		selon le cours

## Buches glacées

4 personnes 28 €, 6 personnes 41 €

**Belle Hélène** : Biscuit brownies, glace chocolat, sorbet poire parfumé à la Williamine.  
**Châtaignier** : biscuit marron, sorbet marron-mandarine, inclusion marrons glacés, glace vanille.

**Honolulu** : biscuit financier framboise, sorbet framboise-litchi, sorbet passion.

### Entremet glacé spécial fêtes :

**Igloo**, Biscuit amandes, confit de citron, glace vanille et sorbet fruits rouges, velours chocolat blanc. 6/8 personnes 49 €

### Spécialité glacée Nougatine :

**Compotier**, garni de 3 boules par personne (vanille, framboise, chocolat).  
4 personnes 32 €, 6 personnes 48 €