

# Le Triomphe

## Nos entremets collection Printemps / Été 2019

6.40€ p/pers - à partir de 07 avril / fin septembre

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

**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.

**Mozart** : Mousse cassis, fruit de la passion et framboises, biscuit amandes.

**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)** à partir de mai / 6.90 € p/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.

**Prestige** : Biscuit amande, bavaroise chocolat-pistache, chibouste caramélisée. (sur commande).

**Elégance** :  
Parfait chocolat amer, crème anglaise et fleurette montée chocolat au lait, chocolat blanc, biscuit chocolat sans farine.

**Crunchy** :  
Pain de Gènes chocolat, pralin croquant, crémeux gianduja, mousse praliné. (sur commande).

**Royal** :  
Meringue aux amandes, praliné au pailleté de feuilletine, chantilly chocolat amer.

**Hélène**\* : Macaron aux amandes, bavaroise poire, biscuit chocolat, légèrement relevé à la williamine.

**Pyrénées** :  
Biscuit chocolat, punché framboise, chantilly fondante amère, gelée framboise pépin.

*Pour réaliser vos commandes, délai de 72h.  
pour les demandes spéciales : 8 jours  
\*4pers / 6 pers / 8 pers*

Tarif au 05/04/19

# Le Triomphe

## Nos classiques

- ❖ Millefeuille vanille  
4.70 € p/pers
- ❖ Millefeuille du moment  
5.70 € p/pers
- ❖ Savarin aux fruits  
(taille unique 5 pers) 5.20 € p/pers
- ❖ Savarin chantilly  
(taille unique 5 pers) 5.20 € p/pers
- ❖ Savarin crème mousseline  
(taille unique 5 pers) 5.20 € p/pers
- ❖ St Honoré\* 5.70 € p/pers  
-chantilly vanille  
- chantilly vanille et fruits rouges
- ❖ Paris Brest 5.70 € p/pers

## 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  
6.40 € p/pers  
Pâte sablé, crème d'amandes,  
et fruits frais de saison.
- ❖ Tarte au citron meringuée  
5.40 € p/pers
- ❖ Tarte au citron 5.10 € p/pers
- ❖ Tarte Chocolat 5.00 € p/pers
- ❖ Tarte aux fruits cuits 5.00 € p/pers
- ❖ Tarte aux abricots 5.00 € p/pers
- ❖ Tarte aux pommes 4.60 € p/pers
- ❖ Tarte aux poires 5.00 € p/pers

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

**De notre collection**  
[www.letriomphe.net](http://www.letriomphe.net)