

# Le Triomphe

## **Nos entremets collection Automne/Hiver 2019**

Par personne : 6.40 € - \* réalisé en taille 4p/6p/8p

DÉLAI DE COMMANDE : minimum 72H

### **Ardéchois \***

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.

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

### **Tiramisu au café \***

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

### **Soleil d'Automne \***

mousse citron, coulis fruits rouges avec fruits rouges, biscuit madeleine citron à l'huile d'olives.

### **Opéra Framboise** (sur commande).

Biscuit aux amandes, crémeux framboise, confit framboise, crème beurre vanille.

## **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.

### **Crunchy**

Pain de Gênes chocolat, pralin croquant, crémeux gianduja, mousse praliné.

### **Tarte Bahibé** (taille 4 pers et 6pers)

biscuit moelleux amandes chocolat lait, éclat de chocolat caramel vanille au beurre salé, crémeux caramel, ganache montée Bahibé. (cacao 46%)