

# Le Triomphe

## Nos entremets collection Été 2020

6.40€ p/pers - jusqu'à fin septembre

### Fraisier :

6.90 € p/pers - Recouvert de pâte d'amandes : 7.50 € p/pers  
Génoise punché kirsch, mousseline vanille, léger kirsch, fraises entières.

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

Opéra Framboise : (sur commande).

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

Soleil d'Automne\* :

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

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.

Tarte aux fraises : (5.70 €/pers)

Pâte sablé, crème d'amandes et sa crème pâtissière parfumé au kirsch

Tarte aux Framboises :

Sablé breton, mousseline pistache et framboises fraîches.

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.

Piémont :

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

Elégance :

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

Crunchy :

Pain de Gênes chocolat, pralin croquant, crèmeux gianduja, mousse praliné. (sur commande).

Royal :

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

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 01/09/2020

# 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  
Crème praliné traditionnelle, cœur coulant de pralin  
sur une feuillantine craquante  
5.70 € p/pers

## Nos Tartes

- ❖ Tarte cocktail aux fruits frais  
6.40 € p/pers  
Pâte sablée, 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)