

Le Triomphe

Nos entremets collection Automne/Hiver 2018

Par personne : 6.20 € - * réalisé en taille 4p/6p/8p

DÉLAI DE COMMANDE : minimum 72H

Ardéchois * : (hiver à partir du 18/11/17)

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.

Tentation * :

Bavaroise fraise, crèmeux citron, biscuit coco, croustillant mangue passion.

Tiramisu au café * :

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

Finger food* :

Croustillant noix de coco, biscuit pistache, compotée de bananes avec une mousse exotique.

Farandole* : (taille unique 6pers)

Sablé breton pistache avec des macarons garnis d'une ganache litchi, sur une mousseline pistache, décoré d'un cocktail de fruits.

Tarte d' Automne* : (taille 4 pers et 6pers)

Pâte sablée, bananes caramélisées, crème d'amandes coco, crème vanille, fruits de saison.

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.

Framboisine * :

Crème brûlée à la vanille, avec framboises et mousse au chocolat.

Croquant Noisette Passion* :

Brownie noisette, crèmeux chocolat lait passion, feuille de chocolat, caramel crèmeux.

Crunchy* :

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

Le Triomphe

Nos classiques

- ❖ *Millefeuille vanille Bourbon*
4.50 € p/pers
- ❖ *Millefeuille du mois*
5.50 € p/pers
- ❖ *Millefeuille glacé rhum*
4.50 € p/pers
- ❖ *Savarin aux fruits*
(taille unique 5 pers) 5.00 € p/pers
- ❖ *Savarin chantilly*
(taille unique 5 pers) 5.00 € p/pers
- ❖ *Savarin crème mousseline*
(taille unique 5 pers) 5.00 € p/pers
- ❖ *St Honoré*
-chantilly vanille
- chantilly vanille et chocolat
5.50 € p/pers
- ❖ *Paris Brest*
Crème praliné traditionnelle, cœur coulant de pralin
sur une feuillantine craquante
5.50 € p/pers

Nos Tartes

- ❖ *Tarte Tatin*
Avec un cœur crémeux vanille
4.80 € p/pers
- ❖ *Tarte chocolat*
ganache glaçage chocolat
4.80 € p/pers
- ❖ *Tarte au citron meringuée*
5.20 € p/pers
- ❖ *Tarte au citron*
4.90 € p/pers
- ❖ *Tarte aux fruits cuits*
4.80 € p/pers
- ❖ *Tarte aux abricots*
4.80 € p/pers
- ❖ *Tarte aux pommes*
4.40 € p/pers
- ❖ *Tarte cocktail*
6.20 € p/pers
- ❖ *Tarte aux poires*
4.40 € p/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

Email :
contact@letriomphe.net

Pour tous devis :
dhez.patricia@letriomphe.net

Notre site internet avec les
photos de notre collection :

www.letriomphe.net

Pour des commandes d'entremets avec un format différent,
le délai est de 8 jours ouvrés, avec validation du chef Pâtissier.