

LE PETIT TRIANON

Yannick MEGARD

Artisan Pâtissier-Chocolatier



Toute l'équipe vous souhaite de très bonnes fêtes
de fin d'année.

Livret 2017-2018

Les entrées/les apéritifs/le buffet

- Pâté en croûte nature : 38 € le kilo

- Pain surprise charcuterie
 - Petit pain (30 pièces) : 28 €
 - Grand pain (60 pièces) : 45 €

- Pain surprise œufs de lump/saumon fumé
 - Petit pain (30 pièces) : 34 €
 - Grand pain (60 pièces) : 57 €

- Petits fours salés assortis : 50 € le kilo

- Navette fourrée à la mousse de foie / au tartare : 1,30 € la pièce

- Réduits sucrés assortis : 1,30 € la pièce

- Petits fours sucrés assortis : 50 € le kilo

Notre choix de bûches pâtisseries

Pour le 24 et le 25 Décembre 2017

Taille 4 personnes, 6 personnes, 8 personnes, 10 personnes et 12 personnes

4,50 € la part

- FLOREAL : mousse chocolat, génoise chocolat, croustillant praliné
- AMBASSADEUR : génoise nature, mousseline vanille, fruits confits
- FRAMBOISINE : biscuit framboise, mousseline vanille, framboises entières, décor fruits frais
- TRIANON : mousse aux 3 chocolats (lait, blanc, noir), biscuit Sacher, croustillant praliné
- SUMMUM : macaron chocolat, mousse au chocolat amer
- SEINE : biscuit roulade coco, mousseline fruit de la passion, mangue et framboise, biscuit macaron coco
- TAMISE : biscuit roulade chocolat, mousse vanille, crémeux caramel, coulis caramel, biscuit nature
- TIBRE : biscuit roulade nature, mousse marron et débris de marrons glacés, crémeux spéculos, biscuit nature

Notre choix de bûches glacées

Pour le 24 et le 25 Décembre 2017

Taille 4 personnes, 6 personnes, 8 personnes, 10 personnes et 12 personnes

4,80 € la part

- VENDOME : biscuit cuillère, sorbet cassis, glace vanille, biscuit nature

- BASTILLE : biscuit cuillère chocolat, sorbet orange mandarine, crème de marron, biscuit chocolat

- REPUBLIQUE : biscuit roulade nature, sorbet fraise, sorbet framboise, biscuit macaron

Nous vous proposons également nos coupes nougatine et nos tulipes (boules de glaces et sorbets au choix) ainsi que nos vacherins.

Attention : nous ne sommes pas en mesure de fournir les boîtes isothermes pour le transport. Merci de prendre vos précautions pour le retrait de vos commandes (pains de glace, sacs isotherme...)

Les chocolats

76 € le kilo

- Nos bonbons de chocolat : faits maison avec des produits de tout premier choix. Ils vous seront proposés en sachets, ballotins ou boîtes prestige.
- Nos ganaches : elles sont réalisées avec les meilleurs grands crus de cacao. Découvrez nos ganaches traditionnelles (palet or, palet café...) et nos ganaches originales (fenouil, gingembre, poivre...).
- Nos pralinés : ils sont réalisés avec des amandes et des noisettes du Piémont.
- Nos liqueurs : nous vous proposons des liqueurs classiques (framboise, poire...) ainsi que des liqueurs locales (genépi, chartreuse...).

Les spécialités

- Le Summum (marque et modèle déposé) : ganache Guanaja, 70% de cacao
- Les Rocailles de la Bastille : crème de chartreuse, pâte d'amande à la Noix de Grenoble
- Les confiseries maison : retrouvez notre nougat traditionnel, nos Noix de Grenoble, nos marrons glacés, nos pâtes de fruits, nos Eldorado, nos papillotes assorties, nos Florentins...

Nos entremets Pour le réveillon du 31 Décembre 2017

Taille 4 personnes, 6 personnes, 8 personnes, 10 personnes et 12 personnes

4,50 € la part

- SUCCES : biscuit amande, ganache à truffe
- MOGADOR : mousse chocolat, génoise chocolat, coulis de framboise maison
- OPERA : biscuit amande, mousseline café, ganache chocolat
- AMBASSADEUR : génoise nature, mousseline vanille, fruits confits
- CHAMBORD : génoise nature, mousseline framboise, décor meringue
- CHARLOTTE FRAMBOISE : biscuit cuillère, bavaroise framboise, framboises entières
- CHARLOTTE POIRE-CHOCOLAT : biscuit chocolat, bavaroise poire, morceaux de poires
- TRIANON : mousse aux 3 chocolats (lait, blanc, noir), biscuit Sacher, croustillant praliné
- SUMMUM : macaron chocolat, mousse au chocolat amer
- PRALINE WILLIAMS : dacquoise noisette, marmelade de poires, mousse praliné
- MARONI : feuilletine, biscuit Pain de Gènes (base pâte d'amandes), crémeux vanille, mousse marron et débris de marrons glacés
- DUO : biscuit brownies noisette, crémeux Gianduja, mousse chocolat lait caramel

Les galettes des rois

Nous vous proposons les traditionnelles galettes des rois entièrement faites maison.

Du 26 Décembre 2017 au 31 Décembre 2017, les galettes seront uniquement fabriquées sur commande.

Vous les retrouverez en magasin à partir du 2 Janvier 2018, à l'occasion de l'Épiphanie et pendant tout le mois de Janvier...



HORAIRES D'OUVERTURE

- Lundi 11 Décembre, Mardi 12 Décembre et Mercredi 13 Décembre 2017: 7h30-12h30 et 14h30-19h
- Jeudi 14 Décembre au Dimanche 24 Décembre 2017: 7h30-19h sans interruption
- Lundi 25 Décembre 2017: 8h-12h
- Mardi 26 Décembre au Samedi 30 Décembre 2017: 7h30-12h30 et 14h30-19h
- Dimanche 31 Décembre 2017: 7h30-19h sans interruption

Attention : fermeture du magasin le Lundi 1^{er} Janvier 2018

Afin de mieux vous servir, nous ne pouvons accepter de commande après le 22 Décembre pour Noël et après le 29 Décembre pour le réveillon du 31 Décembre.

Nous ne pouvons pas accepter de changement de dernière minute. Nous vous remercions de votre compréhension.

Pensez à commander vos ballotins, boîtes et présentations de chocolats à l'avance.

Pâtisserie-Chocolaterie Le Petit Trianon
37 avenue Albert 1^{er} de Belgique
38100 GRENOBLE
Tél : 04-76-46-62-76

www.le-petit-trianon.fr