

# LE PETIT TRIANON

Yannick MEGARD

Artisan Pâtissier-Chocolatier



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

Livret 2019-2020

## **Les entrées/les apéritifs/le buffet**

- Pâté en croûte nature : 40 € 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 : 53 € 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 : 53 € le kilo

## **Notre choix de bûches pâtisseries**

Pour le 24 et le 25 Décembre 2019

4,50 € la part

Taille : 4 / 6 / 8 /10 et 12 personnes

- 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
- MUSCAT : biscuit aux amandes, mousse marron, coulis de poire, génoise nature
- BEAUME DE VENISE : biscuit cuillère, mousse vanille, mousse pêche jaune, gelée de Beaume de Venise et morceaux de pêches
- FRONTIGNAN : biscuit chocolat, crémeux chocolat lait, crème légère au citron, biscuit noisette

## **Notre choix de bûches glacées**

Pour le 24 et le 25 Décembre 2019      4,80 € la part

Taille : 4 / 6 / 8 /10 et 12 personnes

- MOZART : biscuit aux amandes, sorbet abricot, sorbet passion, génoise nature
- VIVALDI : biscuit chocolat, glace noisette, glace café, génoise chocolat
- BEETHOVEN : biscuit aux amandes, glace vanille, 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, poivre, fève de Tonka...)
- 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 Eldorador, nos papillotes assorties, nos Florentins...

## **Nos entremets**

Pour le 31 Décembre 2019

4,50 € la part

Taille : 4 / 6 / 8 /10 et 12 personnes

- 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
- SPECULOS : praliné croustillant, crémeux spéculos, débris de spéculos, mousse vanille
- ROMANCE : pâte sablée framboise, crémeux framboise, débris de marrons glacés et framboises, biscuit moelleux, mousse marron
- PRESTIGE : biscuit noisette, coulis caramel beurre salé, crémeux praliné, mousse chocolat caramel

## **Les galettes des rois**

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

Du 26 Décembre 2019 au 31 Décembre 2019, les galettes seront uniquement fabriquées sur commande.

Vous les retrouverez en magasin à partir du 2 Janvier 2020, à l'occasion de l'Épiphanie et pendant tout le mois de Janvier...



## **HORAIRES D'OUVERTURE**

- Mardi 10 et Mercredi 11 Décembre 2019  
7h30-12h30 et 14h30-19h
- Jeudi 12 Décembre au Mardi 24 Décembre 2019  
7h30-19h sans interruption
- Mercredi 25 Décembre 2019 : 8h-12h
- Jeudi 26 Décembre au Lundi 30 Décembre 2019  
7h30-12h30 et 14h30-19h
- Mardi 31 Décembre 2019 : 7h30-19h sans interruption

### **Attention : fermeture du magasin le Mercredi 1<sup>er</sup> Janvier 2020**

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<sup>er</sup> de Belgique  
38100 GRENOBLE  
Tél : 04-76-46-62-76  
[www.le-petit-trianon.fr](http://www.le-petit-trianon.fr)