



LAURENT DUPARCQ
PATISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER • TRAITEUR

DES FÊTES
gourmandes



NOS MENUS de fêtes

**SAMEDI
23 DÉCEMBRE**

26€ SANS LE DESSERT

COQUILLES S^t-JACQUES FRAÎCHES | 11€

DOS DE BAR RÔTI | 15€
et son flanc de courgettes

DESSERT



**LUNDI
25 DÉCEMBRE**

24€ SANS LE DESSERT

BOUCHÉES AUX RIS DE VEAU | 9€

FILET DE SAUMON SAUCE CHAMPAGNE | 15€
sur lit d'épinards

DESSERT

**DIMANCHE
24 DÉCEMBRE**

28€ SANS LE DESSERT

6 PIÈCES : FEUILLETÉS LÉGERS AU FROMAGE | 3€
et gougères pour votre apéritif

BROCHETTES GAMBAS & NOIX DE S^t-JACQUES | 10€
aux riz parfumé

KOULIBIAC DE SAUMON | 15€
sauce au beurre blanc

DESSERT

**DIMANCHE
31 DÉCEMBRE**

34€ SANS LE DESSERT

TARTARE D'AVOCAT AU CRABE | 5€

DEMI-LANGOUSTE FRAÎCHE | 29€
Afrique du sud - Selon arrivage

DESSERT

NOS SUGGESTIONS de Noël

DEMI-LANGOUSTE FRAÎCHE D'AFRIQUE DU SUD	29€
TIMBALE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES	13€
COQUILLE D'ÉCREVISSES CHAUDES Fondu d'endives, champignons de Paris, sauce crémée	7€
TOURTE AU POISSON - 4, 5, 6, 8 OU 10 PERS.	5€/pers.
TOURTE LORRAINE AU JAMBON - 4, 5, 6, 8 OU 10 PERS. Sauce Porto aux champignons de Paris	5€/pers.
TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD ET SA GELÉE - 70GR	8€



NOS CANAPÉS & amuse-bouches

CANAPÉS ASSORTIS Asperges, saumon, beurre crevettes, fromage, œufs de lump, œufs, crudités, magret de canard fumé	1,15€
NAVETTES ASSORTIES Foie gras ou briochette au crabe	2,60€
VERRINE D'AVOCAT ET ÉCREVISSES OU VERRINE DE HOMARD	2,60€
FEUILLETÉS PETITS FOURS SALÉS Saucisse, croissant au jambon, pizza, quichette, pruneaux au lard, croque-saumon, croque-monsieur	1€
BRIOCHE MOUSSELIN À PARTAGER Garnie de foie gras ou saumon fumé - De 40 à 60 pièces	
60 PIÈCES AU FOIE GRAS	80€
40 PIÈCES AU SAUMON FUMÉ	54€

NOS MIGNARDISES SUCRÉES

Éclairs café ou chocolat, choux alcoolisés, bavaois aux fruits, tartelettes, babas au rhum, Paris-Brest, tartelettes au citron

POUR UN APÉRITIF RÉUSSI...

4 petits fours salés, 3 canapés, 2 navettes et 1 verrine
5 mignardises sucrées



N'OUBLIEZ PAS NOS MARRONS GLACÉS MAISON ! ILS SONT EXQUIS POUR LES CONNAISSEURS

IMPRESSIONNEZ VOS AMIS AVEC LA PIÈCE MONTÉE DU NOUVEL AN

10 personnes - 40 choux **80€**

NOTRE CARTE des desserts

BÛCHE TRADITIONNELLE À LA CRÈME AU BEURRE

Café, praliné, chocolat, marron

BÛCHE TRADITIONNELLE AU GRAND MARNIER

Crème au beurre Grand Marnier

BÛCHE INSPIRATION MANDARINE

Biscuit amande, croustillant praliné, mousse chocolat amande et gelée de mandarine

BÛCHE CRANBERRY ST-HONORÉ

Pâte à choux, feuilletage, chantilly mascarpone et confit de groseilles et cranberry

BÛCHE ST-RAPHAËL

Tout chocolat avec une touche de crémeux caramel et confit d'orange

BÛCHE EXOTIQUE

Mousse coco et compotée d'ananas. Biscuit léger aux amandes

4 PERS. | 25,20€ 6 PERS. | 35,00€ 8 PERS. | 46,60€ 10 PERS. | 58,00€ 12 PERS. | 69,00€



nos bûches glacées

6 / 8 PERSONNES

MARMITTE GLACÉE

BÛCHE CARAMEL FRAMBOISE

Biscuit moelleux aux amandes, sorbet framboise, glace caramel Dulcey

BÛCHE PRALINÉ

Crème glacée au praliné, biscuit léger vanille

BÛCHE CRÉOLE

Meringue coco, glace chocolat, banane

6 PERS. | 30,00€ 8 PERS. | 35,00€



nos desserts glacés

6 / 8 / 10 PERSONNES

VACHERIN MANGUE FRUITS ROUGES

VACHERIN SORBET MÛRE ET GLACE AU MARRON

VACHERIN CHOCOLAT VANILLE

OMELETTE NORVÉGIENNE GRAND MARNIER

6 PERS. | 30,00€ 8 PERS. | 35,00€ 10 PERS. | 40,00€

CARDINAL SORBET FRAMBOISE, INTÉRIEUR NOUGAT

ALCAZAR GLACÉ, CHOCOLAT PARFAIT PISTACHE

NOUGAT GLACÉ

PENSEZ À PASSER COMMANDE : 03 25 73 10 94

Commandez vos menus avant le 22 / 12 / 2017

PÂTISSERIE DUPARCO

5, avenue Pierre Brossolette - 10000 TROYES

WWW.PATISSERIEDUPARCO.FR

Création IKADIA - Crédit Photo : Olivier Gobert - Ne pas jeter sur la voie publique
« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière » - www.mangerbouger.fr