


LAURENT DUPARCQ
PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

NOËL



GOURMAND

PÂTISSERIE DUPARCQ

5 avenue Pierre Brossolette - 10000 TROYES - Tél. : **03 25 73 10 94**

WWW.PATISSERIEDUPARCQ.FR

APÉRITIF TRAITEUR



à partir de
10
PIÈCES

PETITS FOURS SALÉS

Pruneau au bacon	1€ pièce
Croissant au jambon	1€ pièce
Saucisse feuilletée	1€ pièce
Quiche lorraine	1€ pièce
Pizza anchois	1€ pièce
Croque saumon/jambon	1€ pièce
Bouchée champignons	1€ pièce
Chouquette escargot	1€ pièce
Gougère	0,35€ pièce
Sacristain	0,35€ pièce

LES DOUCEURS SALÉES

Macaron foie gras	2,80€ pièce
Briochette au crabe	2,80€ pièce
Mini hamburger	2,80€ pièce



MISES EN BOUCHE

Canapé : Tomate œuf crus / Concombre fromage frais / Saumon / Œufs de lump / Magret de canard / Foie gras / Fromage / Crevette / Légumes / Asperge	1,25€ pièce
Navette Foie gras / Saumon / Magret de canard / Crudités crevette / Fromage / Jambon blanc / Jambon de pays / Poulet / Asperges	1,60€ pièce
Verrines Saumon avocat / Foie gras / Avocat écrevisse / Homard tomate / Poulet pomme curry	2,20€ pièce

BOULES DE PAIN SURPRISE

Saumon	32 toasts - 42€	60 toasts - 62€
Jambon blanc	32 toasts - 32€	60 toasts - 52€
Brioche surprise	40 toasts - 55€	60 toasts - 80€

Foie gras ou saumon fumé

NOTRE SÉLECTION TRAITEUR



Coquille Saint-Jacques	13€
Bouchée aux ris de veau	12€
Tourte aux poissons pour 6 personnes	33€
Timbale de ris de veau aux morilles	14,60€
Tourte aux ris de veau pour 6 personnes	54€
Quiche au saumon	4€
Tourte au jambon sauce porto pour 6 personnes	33€
Pâté individuel	5,90€
Foie gras tranché	9€
Tartelette provençale	5,30€

Cocktail de crevettes	5,30€
Coquille Saint-Jacques aux légumes	17,60€
Coquille d'écrevisse chaude	9,30€
Coquille d'écrevisse froide et riz exotique	9,30€
Gougère fourrée	4,75€
Éclair italien	5,30€
Escargots Duparcq en coquille la douzaine	12€
Escargots en choux la douzaine	12€



Pour les 24 et 25
décembre, dernier jour
des commandes
20 décembre 2022

L'ensemble de nos menus traiteur habituels ne pourront être disponibles sur la période du 20/12 au 31/12.

NOS PLATS DE FÊTES

24, 25 ET 31 DÉCEMBRE

22€	Filet mignon de veau sauce morilles accompagné de sa jardinière de légumes et pommes de terre
20€	Quenelle de saumon sur lit d'épinards
22€	Filet de saumon sauce champagne accompagné de son riz

1^{ER} JANVIER

20€	Paëlla royale au poulet, poisson et chorizo
-----	---

NOS DESSERTS DE FÊTES



LES BÛCHES DU RÉVEILLON

BÛCHE TRADITIONNELLE

À la crème au beurre : Composée d'une génoise roulée et garnie de crème au beurre depuis 1967. Parfums : Praliné, Chocolat, Café, Marron, Extrait d'orange.

BÛCHES DU RÉVEILLON

Tutti Frutti : Biscuit cuillère, mousse abricot et mélange de fruits frais sur le dessus, coulis passion.
Manjari : Biscuit noisette, crèmeux vanille et mousse au chocolat 64%.
Bananier : Génoise, banane revenue au beurre et flambée au rhum, sauce chocolat.
Sarmantine : Moelleux au chocolat, compotée d'orange, ganache à l'extrait d'orange.
Equinoxe : Dacquoise à la noisette, éclats de noisettes, crèmeux praliné, crèmeux passion, crème diplomate à la noisette, glaçage praliné.
Veloutée : Streusel au café, biscuit aux noix, compotée de poire, noix de pécan, mousse bavaroise à la poire.

4 parts 30€	6 parts 35€	8 parts 40€
10 parts 46€	12 parts 55€	

BÛCHETTES SIGNATURE LAURENT DUPARCQ

Festive Dacquoise praliné, crèmeux pain d'épices, compotée pomme-pruneau, bavaroise vanille, glaçage vanillé.	5€ pièce
Green Biscuit au thé vert, confit de griottes, ganache moussueuse.	5€ pièce
Traditionnelle Génoise roulée et garnie de crème au beurre depuis 1967. Parfums : Praliné / Chocolat / Café / Extrait d'orange.	5€ pièce

ENTREMET SPÉCIAL FÊTES

Le gâteau du nouvel an
Biscuit léger garni de crème au beurre, praliné ou alcool d'orange.



4 parts 30€	6 parts 40€
8 parts 53€	10 parts 65€

LES DESSERTS GLACÉS

Bûche Mandarin : Mousse glacée mandarine, sorbet mandarine, biscuit amande moelleux.
Bûche Rondin : Glace praliné amande-noisette, caramel, biscuit amande noisette.
Bûche Norvégienne : (Omelette) Glace vanille, orange confite, extrait d'orange.
Bûche Profiteroles : Glace chocolat, choux vanille, biscuit chocolat moelleux.
Bouteille de champagne glacée : Glace vanille, sorbet mûre-groseille, biscuit amande moelleux.
Galette glacée : Parfum mangue-abricot.
Vacherin : Vanille-chocolat ou marron ou mangue passion fruits rouges.
Cardinal : Sorbet framboise, nougat glacé & coulis de framboises.
Alcazar : Glace chocolat et parfait pistache, sauce chocolat.
Le traineau du Père Noël : Taille unique 6 parts - Soufflé framboise, assortiment de boules de glace.

6 parts 32€	8 parts 37€	10 parts 42€
---------------	---------------	----------------



MIGNARDISES SUCRÉES

Assortiment de 14 mignardises	14€
Assortiment de 20 mignardises	20€

Le 24 décembre, les mignardises seront uniquement disponibles en coffret assorti. Nous ne ferons pas de vente au détail.

LES FOURS SECS

Champenois	au poids
Week-end citron	au poids
Tuiles aux amandes, noix de coco ou à l'orange	6€ ^{100g}
Biarritz, Cigarettes, Rodchids, Duchesse (praliné)	6€ ^{100g}
Gros macaron de Nancy	3,60€ pièce
Coffret d'assortiment de 250g	15€
Coffret d'assortiment de 400g	24€

MACARONS

1 macaron pièce	1,40€
8 macarons en réglette	11,20€
12 macarons en coffret	16,80€
18 macarons en coffret	25,20€



GALETTE DES ROIS

À PARTIR DU 28 DÉCEMBRE

Frangipane
3-4-6-8-10-12 parts

À PARTIR DU 10 JANVIER

Pistache griotte | Pomme
3-4-6-8 parts, sur commande : 10-12 parts

3 parts | 21€ 4 parts | 27€ 6 parts | 37€ 8 parts | 49€ 10 parts | 55€ 12 parts | 59€



CHOCOLATS

Ballotin chocolats traditionnels 250gr	36,25€
Ballotin chocolats traditionnels 350gr	47,25€
Ballotin chocolats traditionnels 500gr	60€
Ballotin chocolats traditionnels 750gr	82,50€
Ballotin chocolats traditionnels 1Kg	99€
Tube de bouchons en chocolat 50gr 5 bouchons	5€
Tube de bouchons en chocolat 250gr 20 bouchons	18€

Aucune personnalisation
de ballotin les 24, 25, 31
Décembre et 1^{er} Janvier

MARRONS GLACÉS

UNE TRADITION QUI PERDURE À LA MAISON DUPARCQ

Chaque marron cru est enveloppé manuellement dans une mousseline de tulle ce qui évite une trop grande absorption de sucre pendant la cuisson et le confisage. Une fois le marron confit à cœur, il ne reste plus qu'à le déguster. Nous glaçons des marrons de qualité supérieure d'origine Turinoise.

Marrons glacés les 5 pièces	13,50€
Brisure de marrons les 100gr	12€

LES IDÉES CADEAUX

ORIGINALES ET GOURMANDES

OUVERT TOUS LES JOURS EN DÉCEMBRE

Un comptoir retrait des commandes sera mis à disposition. Les commandes seront disponibles à partir de 10H les 24 et 25 décembre.

Le règlement par téléphone, par carte bancaire, sera privilégié. Sur place, espèces, cartes bancaires, titres restaurant et chèques seront acceptés.



En cas de forte affluence, nous ne pourrions pas vous répondre par téléphone. Veuillez nous en excuser et merci de renouveler votre appel.



Afin de faciliter votre achat et d'écourter votre attente, nous vous prions de venir accompagné de votre bon de commande.

Pour la confection de ballotins en grande quantité, merci de passer votre commande par mail et de nous communiquer le nom de votre société à traiteur@patisserieduparcq.fr



Vivez vos fêtes
de fin d'année
avec le quartier Brossolette
et tous ses commerçants !

Stationnement facile.

PÂTISSERIE DUPARCQ

5 avenue Pierre Brossolette - 10000 TROYES - Tél. : 03 25 73 10 94

WWW.PATISSERIEDUPARCQ.FR