

LD

LAURENT DUPARCQ

PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

L'ARTISAN

FESTIF



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	1,10€ pièce
Croissant au jambon	1,10€ pièce
Saucisse feuilletée	1,10€ pièce
Quiche lorraine	1,10€ pièce
Pizza anchois	1,10€ pièce
Croque saumon/jambon	1,10€ pièce
Bouchée champignons	1,10€ pièce
Chouquette escargot	2,00€ pièce
Gougère	0,50€ pièce
Sacristain	0,70€ pièce



LES DOUCEURS SALÉES

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

MISES EN BOUCHE

Canapé	1,40€ pièce
Tomate œuf crudités / Concombre fromage frais / Saumon / Œufs de lumps / Magret de canard / Foie gras / Fromage / Crevettes / Légumes / Asperges	
Navette	1,80€ pièce
Foie gras / Saumon / Magret de canard / Crudités crevette / Fromage / Jambon blanc / Jambon de pays / Poulet / Asperges	
Verrine	2,50€ pièce
Saumon avocat / Foie gras / Avocat écrevisse / Homard tomate / Poulet pomme curry	

BOULES DE PAIN SURPRISE

Saumon	32 toasts - 42,00€	60 toasts - 62,00€
Jambon blanc	32 toasts - 32,00€	60 toasts - 52,00€
Brioche surprise	40 toasts - 55,00€	60 toasts - 80,00€
Foie gras ou saumon fumé		



NOTRE SÉLECTION TRAITEUR

Coquille Saint-Jacques	13,00€
Bouchée aux ris de veau	12,00€
Tourte aux poissons	
pour 4 personnes	22,00€
pour 6 personnes	33,00€
pour 8 personnes	44,00€
Timbale de ris de veau aux morilles	14,60€
Quiche au saumon	5,00€
Tourte au jambon sauce porto	
pour 4 personnes	22,00€
pour 6 personnes	33,00€
pour 8 personnes	44,00€
Pâté individuel	6,00€

Foie gras tranché	10,00€
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€
Cocktail italien	5,30€
Escargots Duparcq en coquille la douzaine	15,00€
Escargots en chou la quinzaine	30,00€

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

Pour les 24 et 25
décembre, dernier jour
des commandes
20 décembre 2023



NOS PLATS DE FÊTES

23 DÉCEMBRE

Entrée : Bouchée de ris de veau
12€

Plat : Pintade sauce aux marrons
accompagnée de sa polenta
20€

24 DÉCEMBRE

Entrée : Coquille Saint-Jacques
13€

Plat : Saumon sauce Champagne
accompagné de son riz
20€

ou Filet mignon de veau, gratin
de pommes de terre et légumes
20€

25 DÉCEMBRE

Entrée : Saumon Gravlax
8€

Plat : Filet de bœuf
sauce morilles accompagné
de son gratin de légumes
20€

31 DÉCEMBRE

Entrée : Assortiments de mises
en bouche (3 canapés,
1 verrine avocat et écrevisse)
6,70€

Plat : Feuilleté de Saint-Jacques
et poisson accompagné de son riz
20€

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.

Bananier : Biscuit roulade au chocolat, crème diplomate vanille, insert banane mangue passion et recouverte de meringue italienne.

Manjari : Dacquoise à la noisette, mousse chocolat manjari 64% ainsi qu'un glaçage manjari 64%.

St-Honoré : Pâte feuilletée, confit de groseille-cranberry et d'une chantilly mascarpone.

Mocambo : Génoise chocolat, crème au beurre chocolat, imbibée à l'orange et glacée au chocolat noir.

Noyer : Génoise, biscuit aux amandes, crème au beurre au café, noix et glacée au fondant café.

Praliné Croustillante : Biscuit sans farine chocolat, croustillant feuillantine pralinée, crémeux caramel beurre salé, mousse chocolat au lait tanariva 33% pur Madagascar, glaçage lait.

Sarmantine : Biscuit moelleux chocolat, confit d'orange et ganache tendre chocolat noir.

4 parts | 28,60€ 6 parts | 39,60€ 8 parts | 52,80€ 10 parts | 59,80€ 12 parts | 65,80€

BÛCHETTES SIGNATURE LAURENT DUPARCQ

Bananier 5,20€ pièce

Biscuit roulade chocolat, crème diplomate vanille, insert banane mangue passion et recouvert de meringue italienne.

Green 5,20€ pièce

Biscuit roulade thé matcha imbibée au thé matcha, confit de griotte et ganache montée chocolat noir et thé matcha.

Ardéchoise 5,20€ pièce

Pâte sucrée, biscuit moelleux parsemé de myrtilles, mousse chocolat blanc et vermicelles de marrons.

Traditionnelle 5,20€ pièce

Génoise roulée et garnie de crème au beurre depuis 1967. Parfums : Praliné / Chocolat / Café / Extrait d'orange.

ENTREMET SPÉCIAL FÊTES

Le gâteau du nouvel an

Biscuit léger garni de crème au beurre, praliné ou alcool d'orange.

4 parts | 30,00€ 6 parts | 40,00€ 8 parts | 53,00€ 10 parts | 65,00€

LES DESSERTS GLACÉS

Bûche Profiteroles :

Glace chocolat, choux vanille, biscuit chocolat moelleux.

Le Traîneau en nougatine du Père Noël :

Soufflé framboise, assortiment de boules de glaces.

Bûche Mandarine :

Mousse glacée mandarine, sorbet mandarine, biscuit amande moelleux.

Bûche Norvégienne :

(Omelette) Glace vanille, orange confite, extrait d'orange.

Vacherin :

Vanille-chocolat ou Vanille-Marron

ou Mangue-Passion-Fruits rouges ou Poire-Cassis

Cardinal : Sorbet framboise, nougat glacé & coulis de framboises.

Alcazar : Glace chocolat et parfait pistache, sauce chocolat.

Taille unique | 40,00€

6 parts | 30,00€

8 parts | 35,00€

4 parts | 25,00€

6 parts | 30,00€

8 parts | 35,00€

10 parts | 40,00€



MIGNARDISES SUCRÉES

Assortiment de 14 mignardises 15,40€

Assortiment de 20 mignardises 22,00€

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

Pain de Gênes au poids

Week-end citron au poids

Gros macaron de Nancy 3,60€ pièce

Coffret assortiment four secs (tuiles aux amandes, noix de coco et orange, biarriz, cigarettes, rotchids, duchesse)

100 g : 7,00€ - 250 g : 17,50€ - 400 g : 28,00€

MACARONS

1 macaron pièce 1,40€

8 macarons en réglette 11,20€

12 macarons en coffret 16,80€

18 macarons en coffret 25,20€



Bûche Mandarine



Le Traîneau du Père Noël

GALETTE DES ROIS

À PARTIR DU 28 DÉCEMBRE

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

3 parts | 21,00€ 4 parts | 27,00€ 6 parts | 37,00€ 8 parts | 49,00€ 10 parts | 55,00€ 12 parts | 59,00€

À PARTIR DU 10 JANVIER

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



CHOCOLATS

Ballotin chocolats traditionnels 250gr	38,00€
Ballotin chocolats traditionnels 375gr	54,00€
Ballotin chocolats traditionnels 500gr	72,00€
Ballotin chocolats traditionnels 750gr	102,00€
Ballotin chocolats traditionnels 1Kg	120,00€

Aucune personnalisation de ballotin les 24, 25, 31 Décembre.

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 8 pièces 26,00€
Brisure de marrons les 100gr 12,00€



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.

Le 24 décembre et 31 décembre, la boutique ouvrira à 7h45 et fermera à 18h00.

Le 25 décembre, la boutique ouvrira de 7h15 à 13h00.

Le 1er janvier, nous serons fermé toute la journée.



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