



LD
LAURENT DUPARCO
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Menus
de la
Semaine

Le Salon
du Mariage
de Troyes

Retrouvez nous
les 18 et 19 novembre



Flashez ce code
pour télécharger le menu

DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2023

JEUDI 16 NOVEMBRE

Menu à
29€

ENTRÉE : Pain perdu au comté et jambon accompagné de salade 6€

STARTER : Comté and ham French toast with salad €6

PLAT : Paupiette de veau accompagnée d'une purée de carottes 18€

MAIN COURSE : Veal paupiette with mashed carrots €18

DESSERT : Cocktail 5€ / DESSERT : Cocktail €5

En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 3,65€

VENDREDI 17 NOVEMBRE

Menu à
30€

ENTRÉE : Salade exotique aux écrevisses 7€

STARTER : Exotic salad with crayfish €7

PLAT : Feuilleté de la mer accompagné de ses carottes et pommes de terre 18€

MAIN COURSE : Sea pastry with carrots and potatoes €18

DESSERT : Saint Valentin 5€ / DESSERT : Saint Valentin cake €5

En option : Eau 50cl 1€ et cocktail de crevettes 5,30€

SAMEDI 18 NOVEMBRE

Menu à
30€

ENTRÉE : Terrine de poisson en croûte 6€

STARTER : Fish terrine in crust pastry €7

PLAT : Lotte à l'armoricaïne accompagnée de tagliatelles 18€

MAIN COURSE : Armorican monkfish with tagliatelle €18

DESSERT : Coupelle de fruits 6€ / DESSERT : Fruits cup €6

En option : Eau 50cl 1€ et pizza 4,75€

DIMANCHE 19 NOVEMBRE

Menu à
31,20€

Fermeture 13h20

ENTRÉE : Feuilleté au ris de veau 8€

STARTER : Sweetbread puff pastry €8

PLAT : Tajine d'agneau et fruits secs 18€

MAIN COURSE : Lamb and dried fruits tajine €18

DESSERT : Baba et chantilly 5,20€

DESSERT : Baba and whipped cream €5.20

En option : Eau 50cl 1€ et pâté individuel veau et jambon 5,90€

LUNDI 20 NOVEMBRE

Menu à
28€

ENTRÉE : Salade César 6€ / STARTER : Caesar salad €6

PLAT : Boudin noir aux pommes accompagné d'une purée 17€

MAIN COURSE : Blood sausage with apples and mashed potatoes €17

DESSERT : Moka au café 5€ / DESSERT : Coffee moka cake €5

En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 1,80€

MARDI 21 NOVEMBRE

Menu à
28,20€

ENTRÉE : Velouté de légumes 5€

STARTER : Vegetables soup €5

PLAT : Joue de porc au cidre accompagnée d'un gratin de pommes de terre 18€

MAIN COURSE : Pork cheek with cider and potato gratin €18

DESSERT : Charlotte aux framboises 5,20€

DESSERT : Raspberry charlot €5.20

En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 1,80€

MERCREDI 22 NOVEMBRE

Menu à
25,50€

ENTRÉE : Nori maki saumon et avocat 6€

STARTER : Nori maki salmon and avocado €6

PLAT : Quenelles de brochet sauce Nantua accompagnée de riz et légumes 17€

MAIN COURSE : Pike quenelles with Nantua sauce with rice and vegetables €17

DESSERT : Croissant pistache 2,50€

DESSERT : Pistachio croissant €2.50

En option : Eau 50cl 1€ et rocher praliné 6€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 3,40€

Dessert du mois

FORÊT NOIRE

Biscuit cuillère chocolat imbibé au kirsch, mousse au chocolat, griottes, copeaux de chocolat, chantilly



DU LUNDI AU SAMEDI DE 7H15 À 19H ET LE DIMANCHE DE 7H À 13H30 • 03 25 73 10 94 • TRAITEUR@PATISSERIEDUPARCO.FR • WWW.PATISSERIEDUPARCO.FR
SUR DEMANDE, DISPOSITION EN PLATEAU REPAS (5€) • LIVRAISON SUR TROYES ET AGGLO DE 11H À 13H • À PARTIR DE 2 PLATEAUX SERVICE FACTURÉ 5€