



**LAURENT DUPARCO**  
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Menus  
de la  
Semaine

**JOYEUSES  
FÊTES**



Flasher ce code  
pour télécharger le menu

**DU 30 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE 2023**

**JEUDI 30 NOVEMBRE**

Menu à  
28€

ENTRÉE : Salade d'endives, poires, noix et Chaource 6€  
STARTER : Chicory, pear, walnuts and Chaource cheese salad 6€  
PLAT : Gratin d'écrevisses accompagné de tagliatelles 17€  
MAIN COURSE : Crayfish gratin with tagliatelle 17€  
DESSERT : Tartelette au citron 5€ / DESSERT : Lemon tartlet 5€  
En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 3,65€

**VENDREDI 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE**

Menu à  
29€

ENTRÉE : Tourte aux poissons 6€ / STARTER : Fish pie 6€  
PLAT : Filet de turbot en croûte d'épices, sauce à l'orange, accompagné d'une purée de carottes 18€  
MAIN COURSE : Turbot filet in spices crust, orange sauce and mashed carrots 18€  
DESSERT : Tartelette cocktail de fruits 5€  
DESSERT : Fruit cocktail tartlet 5€  
En option : Eau 50cl 1€ et cocktail de crevettes 5,30€

**SAMEDI 2 DÉCEMBRE**

Menu à  
31,20€

ENTRÉE : Coquille de saumon froid et sa macédoine 8€  
STARTER : Cold salmon shell with mixed vegetables 8€  
PLAT : Cuisse de poulet rôtie aux marrons accompagnée d'un gratin de pommes de terre 18€  
MAIN COURSE : Roasted chicken thigh with chestnuts and potato gratin 18€  
DESSERT : Baba aux fruits 5,20€ / DESSERT : Fruit baba 5,20€  
En option : Eau 50cl 1€ et pizza 4,75€

**DIMANCHE 3 DÉCEMBRE**

Fermeture 13h20

Menu à  
29€

ENTRÉE : Aumônière de chèvre et épinards 6€  
STARTER : Goat cheese and spinach Chaplain 6€  
PLAT : Risotto aux noix de Saint-Jacques 18€  
MAIN COURSE : Scallops risotto 18€  
DESSERT : Inspiration forêt noire 5€  
DESSERT : Black forest inspiration cake 5€  
En option : Eau 50cl 1€ et pâté individuel veau et jambon 5,90€

**LUNDI 4 DÉCEMBRE**

Menu à  
26€

ENTRÉE : Flan de courgettes et son coulis de tomates 6€  
STARTER : Zucchini flan with tomato sauce 6€  
PLAT : Paupiette de veau accompagnée d'une purée 17€  
MAIN COURSE : Stuffed veal with mashed potatoes 17€  
DESSERT : Cœur coulant au chocolat 3€  
DESSERT : Chocolate lava cake 3€  
En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 1,80€

**MARDI 5 DÉCEMBRE**

Menu à  
29€

ENTRÉE : Terrine de Saint-Jacques aux légumes 7€  
STARTER : Scallops and vegetables terrine 7€  
PLAT : Pot-au-feu 17€ / MAIN COURSE : Pot au feu 17€  
DESSERT : Millefeuille 5€ / DESSERT : Millefeuille 5€  
En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 1,80€

**MERCREDI 6 DÉCEMBRE**

Menu à  
27€

ENTRÉE : Velouté de chou-fleur et chorizo croustillant 5€  
STARTER : Cauliflower soup with crispy chorizo 5€  
PLAT : Hamburger au Chaource accompagné de sa salade composée 17€  
MAIN COURSE : Chaource cheese hamburger with mixed salad 17€  
DESSERT : Osselet 5€ / DESSERT : Osselet cake 5€  
En option : Eau 50cl 1€ et rocher praliné 6€

En raison de l'affluence pendant les fêtes,  
**nous vous recommandons de passer commande  
du lundi au jeudi**  
en venant dans notre magasin  
**avant le 20 décembre.**

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€