



LAURENT DUPARCQ
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Menus
de la
Semaine



Flashez ce code
pour télécharger le menu

DU 6 AU 12 JUIN

JEUDI 6 JUIN

Menu à
26€

ENTRÉE : Salade César **5€** / *STARTER : Caesar salad €5*
PLAT : Quenelles de brochet, sauce écrevisse, accompagnées de ses tagliatelles **16€**
MAIN COURSE : Pike quenelles with crayfish sauce and tagliatelle €16
DESSERT : Opéra **5€** / *DESSERT : Opera €5*
En option : Eau 50cl **1€** et quiche individuelle **5€**

VENDREDI 7 JUIN

Menu à
25,50€

ENTRÉE : Coquille de saumon sur macédoine **6€**
STARTER : Salmon sheel on mixed vegetables €5
PLAT : Crevettes et gambas sauce teriyaki accompagnées de riz **16€**
MAIN COURSE : Prawns and gambas with teriyaki sauce and rice €16
DESSERT : Croissant à la framboise **3,50€**
DESSERT : Raspberry croissant €3.50
En option : Eau 50cl **1€** et cocktail de crevettes **5,30€**

SAMEDI 8 JUIN

Menu à
30€

ENTRÉE : Salade de langoustines aux agrumes **8€**
STARTER : Prawns salad with citrus fruits €8
PLAT : Filet mignon de veau accompagné de son gratin de pommes de terre **16€**
MAIN COURSE : Veal tenderloin with potato gratin €16
DESSERT : Coupelle de fruits **6€** / *DESSERT : Fruit cup €6*
En option : Eau 50cl **1€** et pizza **4,75€**

DIMANCHE 9 JUIN

Fermeture 13h20

Menu à
29,20€

ENTRÉE : Verrine de homard, tomates et petits légumes **8€**
STARTER : Lobster, tomatoes and vegetables verrine €8
PLAT : Risotto aux asperges et noix de Saint-Jacques **16€**
MAIN COURSE : Asparagus and scallops risotto €16
DESSERT : Tartelette aux framboises **5,20€**
DESSERT : Raspberry tartlet €5.20
En option : Eau 50cl **1€** et pâté individuel veau et jambon **6€**

LUNDI 10 JUIN

Menu à
26€

ENTRÉE : Wrap au poulet **5€** / *STARTER : Chicken wrap €5*
PLAT : Rôti de bœuf sauce tomate accompagné de tagliatelles **16€**
MAIN COURSE : Roast beef with tomato sauce and tagliatelle €16
DESSERT : Tartelette au citron **5€** / *DESSERT : Lemon tartlet €5*
En option : Eau 50cl **1€** et pain au chocolat **2€**

MARDI 11 JUIN

Menu à
24,80€

ENTRÉE : Gaspacho de tomates et mozzarella **5€**
STARTER : Tomato and mozzarella gazpacho €5
PLAT : Gratin de macaronis et saumon **16€**
MAIN COURSE : Macaroni and salmon gratin €16
DESSERT : Religieuse au chocolat **3,80€**
DESSERT : Chocolate cream puff €3.80
En option : Eau 50cl **1€** et pain au chocolat **2€**

MERCREDI 12 JUIN

Menu à
24€

ENTRÉE : Salade de melon et jambon de pays **5€**
STARTER : Cantaloupe and ham salad €5
PLAT : Canard à l'orange accompagné de pommes de terre grenailles **16€**
MAIN COURSE : Duck with orange and potatoes €16
DESSERT : Cœur coulant **3€**
DESSERT : Lava cake €3
En option : Eau 50cl **1€** et quiche individuelle **5€**

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 3,40€



Dessert du mois



IPANÉMA

Biscuit pistache, chocolat blanc noix de coco, compotée de banane et mangue, passion et crème passion



DU LUNDI AU SAMEDI DE 7H15 À 19H ET LE DIMANCHE DE 7H À 13H30 • 03 25 73 10 94 • TRAITEUR@PATISSERIEDUPARCQ.FR • WWW.PATISSERIEDUPARCQ.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€