



LD  
LAURENT DUPARCQ

# Noël COSMIQUE



**PÂTISSERIE DUPARCQ**

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

[WWW.PATISSERIEDUPARCQ.FR](http://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

<b>Canapé</b>	1,40€ pièce
Tomate œuf crudités / Concombre fromage frais / Saumon / Œufs de lumps / Magret de canard / Foie gras / Fromage / Crevettes / Légumes / Asperges	
<b>Navette</b>	1,80€ pièce
Foie gras / Saumon / Magret de canard / Crudités crevette / Fromage / Jambon blanc / Jambon de pays / Poulet / Asperges	
<b>Verrine</b>	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€
Tourte au ris de veau	
pour 4 personnes	36,00€
pour 6 personnes	45,00€
pour 8 personnes	54,00€
Tourte au jambon sauce porto	
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€
Pâté individuel	6,50€
Foie gras tranché	10,00€
Tartelette provençale	5,30€
Cocktail de crevettes	6,00€
Cocktail saumon	6,00€
Cocktail italien	6,00€
Gougère fourrée	6,00€
Escargots en coquille faits maison la douzaine	15,00€
Escargots en choux la quinzaine	30,00€

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

## NOS PLATS DE FÊTES

### 23 DÉCEMBRE

<b>Entrée :</b>	
Coquille de saumon froide	8€
<b>Plat :</b>	
Canard à l'orange accompagné de sa purée de carottes	18€

### 25 DÉCEMBRE

<b>Entrée :</b>	
Saumon Gravlax	8€
<b>Plat :</b>	
Tournedos Rossini sauce morilles accompagné d'une polenta	22€

### 24 DÉCEMBRE

<b>Entrée :</b>	
Feuilleté au saumon et petits légumes	10€
<b>Plat :</b>	
Pintade aux marrons accompagnée d'un gratin de pommes de terre et de sucrose braisée	22€

### 31 DÉCEMBRE

<b>Entrée :</b>	
Assortiments de mises en bouche (3 canapés / 1 verrine avocat et écrevisse / 1 macaron foie gras)	6,70€
<b>Plat :</b>	
Filet de turbot en croûte d'épices au beurre d'orange accompagné de sa purée et de son fagot de haricots verts	20€

Pour les 24 et 25 décembre, dernier jour des commandes  
**22 décembre 2024**



# 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.

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

**Jasmin :** Biscuit dacquoise noisette, biscuit chocolat sans farine, crèmeux jasmin et mousse chocolat noir.

**Ardéchoise :** Pâte sucrée, biscuit amande, insert myrtille, mousse vanille et crème de marron.

**Saveurs lointaines :** Biscuit madeleine, gelée gingembre et mousse chocolat lait.

**Tatin :** Crème diplomate vanille, feuilletage pate à choux et pomme tatin.

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

## BÛCHETTES SIGNATURE LAURENT DUPARCQ

**Traditionnelle** ..... 5,20€ pièce

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

**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.

**Manjari** ..... 5,20€ pièce

Dacquoise noisette, mousse chocolat manjari 64%, crèmeux vanille et glaçage chocolat.

## 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

### Le Traîneau en nougatine du Père Noël :

Soufflé framboise, assortiment de boules de glaces.

Taille unique | 40,00€

### Bûche Norvégienne :

(Omelette) Glacé vanille, orange confite, extrait d'orange

### Bûche vanille-fraise façon vacherin :

Meringue, crème glacée vanille et sorbet fraise

### Bûche vanille-chocolat façon vacherin :

Meringue, crème glacée vanille, crème glacée chocolat

**Vacherin :** Mangue-Passion-Fruits rouges OU Mandarine

**Vacherin brésilienne :** Crème glacée café, crème glacée vanille rhum raisin, meringues

**Cardinal :** Sorbet framboise, nougat glacé et coulis de framboises

**Alcazar :** Glace chocolat et parfait pistache, sauce chocolat

6 parts | 30,00€

8 parts | 35,00€

4 parts | 25,00€

6 parts | 30,00€

8 parts | 35,00€

10 parts | 40,00€



Le Traîneau du Père Noël



Bûchettes Green

Bûche Ardéchoise

Bûche Saveurs lointaines

## MIGNARDISES SUCRÉES

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, biarritz, cigarettes, rotchids, duchesse)

100 g : 9,00€ - 250 g : 19,00€ - 350 g : 26,50€

## MACARONS

1 macaron pièce ..... 1,50€

7 macarons en réglette ..... 10,50€

12 macarons en coffret ..... 18,00€

18 macarons en coffret ..... 27,00€



# GALETTE DES ROIS

À PARTIR DU 28 DÉCEMBRE

Frangipane

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

Individuelle | 7,00€

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 15 JANVIER

Pistache girotte | Pomme

3-4-6-8 parts, sur commande : 10-12 parts

Galette Troyenne

## NOUVEAU - GALETTE TROYENNE

Avec fête spéciale de Troyes

Crème d'amande et noisette

6 parts | 40,00€

## VIENNOISERIES

Pensez à commander vos viennoiseries à l'avance !



Croissant ..... 2,00€ pièce  
Pain au chocolat ..... 2,20€ pièce  
Pain au raisin ..... 2,20€ pièce



## CHOCOLATS VALRHONA

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.



## LES IDÉES CADEAUX

ORIGINALES ET GOURMANDES



## MARRONS GLACÉS

UNE TRADITION QUI PERDURE À LA MAISON DUPARCO

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 ..... 15,00€

Griottines le pot de 35cl ..... 26,00€



Griottines®

## 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, la boutique ouvrira de 7h45 à 13h00 et de 14h00 à 18h00.  
Le 25 décembre, la boutique ouvrira de 7h15 à 13h00.  
Le 31 décembre, la boutique ouvrira de 7h45 à 18h00.  
Le 1<sup>er</sup> janvier, nous serons fermé toute la journée.

En cas de forte affluence, nous ne pourrons 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](mailto:traiteur@patisserieduparcq.fr)  
Tarif inchangé sur nos chocolats, galettes et bûches cette année.



Emballages français réalisés par



THIBAUT BERGERON  
Créateur d'emballages depuis 1890

Vivez vos fêtes de fin d'année avec le quartier Brossolette !  
Fleuriste et point presse à proximité  
Stationnement facile.

## PÂTISSERIE DUPARCO

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

WWW.PATISSERIEDUPARCO.FR