



**LD**  
LAURENT DUPARCQ  
PATISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER • TRAITEUR

# Menus de la Semaine

**DU 8 AU 14 MAI**



Flasher ce code pour télécharger le menu

## JEUDI 8 MAI

Fermeture 13h15

Menu à 29€

ENTRÉE : Millefeuille avocat et saumon 6€

STARTER : Avocado and salmon millefeuille €6

PLAT : Coq au vin accompagné de ses pommes de terre duchesses 17€

MAIN COURSE : Rooster cooked with wine with duchess potatoes €17

DESSERT : Macaron aux framboises 6€

DESSERT : Raspberry macaron €6

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

## VENREDI 9 MAI

Menu à 32€

ENTRÉE : Feuilleté aux asperges et sa crème mousseline 8€

STARTER : Asparagus puff with mousseline cream €8

PLAT : Blanquette de la mer accompagnée de son riz 18€

MAIN COURSE : Sea blanquette with rice €18

DESSERT : Baba au rhum 6€ / DESSERT : Rum baba €6

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

## SAMEDI 10 MAI

Menu à 31€

ENTRÉE : Carpaccio de daurade aux agrumes 7€

STARTER : Sea bream carpaccio with citrus €7

PLAT : Rôti de veau Orloff accompagné de son gratin de pommes de terre 18€

MAIN COURSE : Roasted Orloff veal with potato gratin €18

DESSERT : Fraisier 6€ / DESSERT : Strawberry shortcake €6

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

## DIMANCHE 11 MAI

Fermeture 13h15

Menu à 18,50€

### FORMULE BRUNCH

Tranche saumon fumé / Jus d'orange frais

Slice of smoked salmon / Fresh orange juice

Toast et œufs brouillés / Faisselle

Toast and scrambled eggs / Cottage cheese

Salade de fruits / Mini croissant

Fruit salad / Tiny croissant

PLAT : Filet de lieu jaune sauce beurre blanc accompagné de son risotto crémeux 16€

MAIN COURSE : Yellow herring filet with white butter sauce and creamy risotto €16

## LUNDI 12 MAI

Menu à 21€

PLAT : Hachi parmentier 15€ / MAIN COURSE : Sheperd's pie €15

DESSERT : Tartelette citron meringuée 6€

DESSERT : Lemon and meringue tartlet €6

En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 2€

## MARDI 13 MAI

Menu à 28€

ENTRÉE : Religieuse à la tomate 5€

STARTER : Tomato religieuse €5

PLAT : Ballotine de poisson sauce citron et tagliatelles 17€

MAIN COURSE : Fish ballotine with lemon sauce and tagliatelle €17

DESSERT : Moka café 6€ / DESSERT : Coffee moka €6

En option : Eau 50cl 1€ et pain au chocolat 2€

## MERCREDI 14 MAI

Menu à 29€

ENTRÉE : Salade de pâtes sauce cocktail au saumon 6€

STARTER : Pasta salad with cocktail sauce and salmon €6

PLAT : Mijoté de porc à la bière accompagné de pommes de terre grenailles 17€

MAIN COURSE : Stewed pork with beer with potatoes €17

DESSERT : Charlotte tutti frutti 6€

DESSERT : Tutti frutti charlotte €6

En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 5€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule à 4€



Dessert du mois



MACARON  
FRAMBOISE



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€