



Menus de la Semaine

DU 19 AU 25 JUIN



Flasher ce code pour télécharger le menu

JEUDI 19 JUIN

Menu à 27€

ENTRÉE : Pamplemousse cocktail 6€

STARTER : Grapefruit cocktail 6€

PLAT : Cannellonis épinards ricotta et sauce tomate 15€

MAIN COURSE : Spinach, ricotta and tomato sauce cannelloni 15€

DESSERT : Tartelette aux framboises 6€

DESSERT : Raspberry tartlet 6€

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

VENDREDI 20 JUIN

Menu à 26€

ENTRÉE : Salade de pommes Granny et crabe 5€

STARTER : Apple and crab salad 5€

PLAT : Turbot en croûte d'épices sauce à l'orange accompagné d'une purée de carottes 18€

MAIN COURSE : Turbot in spice shell with orange sauce and mashed carrots 18€

DESSERT : Salade de fruits frais 3€ / DESSERT : Fresh fruit salad 3€

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

SAMEDI 21 JUIN

Menu à 30€

ENTRÉE : Beignets de crevettes sauce aigre douce 6€

STARTER : Prawns beignets with sweet and sour sauce 6€

PLAT : Suprême de pintade à la moutarde et estragon accompagné de tagliatelles 18€

MAIN COURSE : Guinea fowl with mustard, tarragon and tagliatelle 18€

DESSERT : Osselet 6€ / DESSERT : Osselet 6€

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

DIMANCHE 22 JUIN

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 : Ballotine de chou farci au cabillaud, sauce au cidre et d'un gratin de pommes de terre et carottes 18€

MAIN COURSE : Cabbage filled with cod, cider sauce with potato and carrot gratin 18€

LUNDI 23 JUIN

Menu à 20,50€

PLAT : Salade grecque avec filet de poulet croustillant 15€

MAIN COURSE : Greek salad with crispy chicken filet 15€

DESSERT : Paris-Brest 5,50€ / DESSERT : Paris-Brest 5,50€

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

MARDI 24 JUIN

Menu à 27€

ENTRÉE : Salade de melons et fraises accompagnée de ses toasts de chèvre et d'une vinaigrette au miel 5€

STARTER : Cantaloupe and strawberry salad with goat cheese toasts and honey vinaigrette 5€

PLAT : Jambon à la Chablisienne et son gratin de pâtes 16€

MAIN COURSE : Chablis-style ham with pasta gratin 16€

DESSERT : Charlotte aux framboises 6€

DESSERT : Raspberry charlotte 6€

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

MERCREDI 25 JUIN

Menu à 28€

ENTRÉE : Roulé aubergine, jambon et mozzarella 5€

STARTER : Eggplant, ham and mozzarella roll 5€

PLAT : Duo de brochettes façon tex-mex accompagnées de pommes de terre paysannes sauce barbecue 17€

MAIN COURSE : Tex-mex skewers with potatoes and barbecue sauce 17€

DESSERT : Tartelette citron meringuée 6€

DESSERT : Meringue and lemon tartlet 6€

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

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule à 4€



Dessert du mois



TARTE AUX FRAISES



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€