



Flasher ce code
pour télécharger le menu

DU 23 AU 29 OCTOBRE

JEUDI 23 OCTOBRE

Menu à
28,20€

ENTRÉE : Crumble de légumes d'automne 6€

STARTER : Autumn vegetable crumble €6

PLAT : Paupiette de veau sauce tomate et gratin de pommes de terre 16€

MAIN COURSE : Veal roulade with tomato sauce and potato gratin €16

DESSERT : Tartelette citron meringuée 6,20€

DESSERT : Lemon and meringue tartlet €6.20

En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

VENDREDI 24 OCTOBRE

Menu à
30,20€

ENTRÉE : Verrine de carottes façon capuccino et chips de jambon 7€

STARTER : Carrot verrine capucino-style with ham chips €7

PLAT : Kouloubiac de saumon sauce beurre citron et riz 17€

MAIN COURSE : Salmon kouloubiac with butter lemon sauce and rice €17

DESSERT : Saint Honoré praliné 6,20€

DESSERT : Saint Honoré with praline €6.20

En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

SAMEDI 25 OCTOBRE

Menu à
33,20€

ENTRÉE : Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux agrumes 8€

STARTER : Scallops carpaccio with citrus €8

PLAT : Tournedos Rossini sauce porto et purée de patates douces 19€ / MAIN COURSE : Rossini tournedos with portwine sauce and mashed sweet potato €19

DESSERT : Forêt noire 6,20€ / DESSERT : Black forest €6.20

En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

DIMANCHE 26 OCTOBRE

Fermeture 13h15

Menu à
19€

Wrap au poulet / Jus d'orange frais

Chicken wrap / Fresh orange juice

Oeufs Bénédict / Faisselle

Eggs Benedict / Cottage cheese

Salade de fruits / Mini pain au chocolat

Fruit salad / Tiny chocolate croissant

PLAT : Tajine de poissons aux fruits secs accompagnée de sa semoule 17€

MAIN COURSE : Fish tajine with dried fruits and semolina €17

LUNDI 27 OCTOBRE

Menu à
18,20€

PLAT : Quiche façon tartiflette et salade de crudités 12€

MAIN COURSE : Quiche tartiflette-style with vegetables salad €12

DESSERT : Truffe meringuée 6,20€

DESSERT : Meringue truffle €6.20

En option : Eau 50cl 1,20€ et pain au chocolat 2,40€

MARDI 28 OCTOBRE

Menu à
25,20€

ENTRÉE : Velouté de carottes, châtaigne, crème et croûtons 6€

STARTER : Carrot, chestnut, cream and croutons soup €6

PLAT : Tagliatelles carbonara 15€

MAIN COURSE : Tagliatelle with carbonara sauce €15

DESSERT : Tartelette pomme 4,20€

DESSERT : Apple tartlet €4.20

En option : Eau 50cl 1,20€ et pain au chocolat 2,40€

MERCREDI 29 OCTOBRE

Menu à
27,20€

ENTRÉE : Poireaux vinaigrette 5€

STARTER : Leeks and vinaigrette €5

PLAT : Risotto pesto vert et saumon 16€

MAIN COURSE : Green pesto and salmon risotto €16

DESSERT : Manjari 6,20€

DESSERT : Manjari €6.20

En option : Eau 50cl 1,20€ et quiche individuelle 5,50€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 4€



Dessert du mois



CHARLOTTE
TUTTI FRUTTI



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€