



LAURENT DUPARCQ

PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR



*De la douceur  
à portée de bouche*

DEPUIS 1967

POUR VOS RÉCEPTIONS, ANNIVERSAIRES, REMERCIEMENTS...

WWW.PÂTISSERIEDUPARCQ.FR

# Sommaire

LA MAISON DUPARCQ.....	5
<b>LA PÂTISSERIE .....</b>	<b>6</b>
LA PÂTISSERIE TRADITIONNELLE.....	7
GÂTEAUX DE VOYAGE.....	8
LES INDIVIDUELS.....	9
LES MIGNARDISES SUCRÉES.....	10
LES ENTREMETS GLACÉS.....	11
LES MACARONS ET FOURS SECS.....	12
LES TARTES ET GOURMANDISES.....	14
LES VIENNOISERIES.....	16
PIÈCES MONTÉES ET NOUGATINE.....	18
WEDDING CAKE.....	19
<b>LES CHOCOLATS .....</b>	<b>20</b>
LA COLLECTION DU CHOCOLATIER.....	21
<b>LE TRAITEUR.....</b>	<b>24</b>
PETITS FOURS SALÉS ET MISES EN BOUCHE.....	25
LA SÉLECTION TRAITEUR.....	27
LA CARTE DES PLATS TRAITEUR.....	28
PAUSE DÉJEUNER GOURMANDE.....	30
PLATEAUX REPAS GOURMANDS ET RAFFINÉS.....	31
<b>LES ÉVÉNEMENTS GOURMANDS.....</b>	<b>32</b>
LES CADEAUX À SAVOURER.....	33
BÛCHES ET MARRONS GLACÉS.....	34
GALETTES DES ROIS.....	35



**PÂTISSERIE DUPARCQ - SERVICE COMMANDES**

TRAITEUR@PATISSERIEDUPARCQ.FR

ou sur le site  
WWW.PATISSERIEDUPARCQ.FR



## LA MAISON DUPARCQ

Depuis près d'un demi-siècle, la Famille Duparcq vous fait partager son savoir-faire et son amour de la pâtisserie française.

### *Tradition & Authenticité*

#### UNE 2<sup>ÈME</sup> GÉNÉRATION

LAURENT DUPARCQ, PÂTISSIER, CHOCOLATIER, GLACIER, TRAITEUR

Tout a commencé en regardant mon père faire des tartes, des brioches et autres mets culinaires dans sa pâtisserie Troyenne au 5 avenue Pierre Brossolette qu'il a repris en 1967. J'avais alors 8 ans.

En rentrant de l'école le soir, j'adorais faire des tartes aux cerises et à force de répéter les mêmes gestes, j'ai fini par savoir me débrouiller seul.

Puis est venu l'âge de choisir un métier d'avenir. J'ai alors commencé par apprendre le métier de pâtissier, chocolatier, confiseur et j'ai réalisais toutes sortes de pièces en sucre après mon travail de la journée sous la vigilance de mon père.

Par la suite, j'ai perfectionné mon apprentissage auprès des meilleurs chefs pâtissiers de l'époque : Gabriel Paillason (MOF) qui m'a appris la sculpture sur glace, Pascal Brunstein, pour tout ce qui est de la chocolaterie (MOF) et Joël Bellouet pour la pâtisserie.

J'ai obtenu mon CAP en 1988 et ai participé au concours du meilleur apprenti régional où j'ai décroché le titre de meilleur apprenti de Champagne-Ardennes.

J'ai ensuite exercé ma passion chez Monsieur Second à Aix-en-Provence dans sa pâtisserie familiale REIDERER.

Poussé par mes ambitions, j'ai participé, en 1990, au concours du meilleur apprenti de France à l'école Ferrandi à Paris, que j'ai remporté au finish, contre mon concurrent alsacien.

#### UNE HISTOIRE DE FAMILLE

DEPUIS 1967

Reçu à l'Élysée pour remettre la fameuse galette des rois au Président de la République, François Mitterrand, c'est aussi là que j'ai été nommé pour servir sous les drapeaux, grâce au travail que réalisé pour le concours du meilleur apprenti de France.

À mon retour, j'ai représenté la France, avec mon homologue alsacien, pour la sélection au concours international des jeunes pâtissiers à Lisbonne (Portugal), le 20 octobre 1992.

Heureux d'avoir vécu une expérience si enrichissante par la diversité des cultures de la pâtisserie à travers l'Europe, j'ai décidé de revenir travailler chez mon père en 1993 en devenant chef de la pâtisserie.

Ensemble nous avons élaboré des thèmes pour des buffets de desserts et nous avons participé à la réussite du club de foot de l'ESTAC en 1<sup>ère</sup> division en devenant fournisseur officiel en 2000 et 2001.

Aujourd'hui, nous continuons à vous régaler avec nos recettes maison sucrées et salées et notre savoir-faire, dans toute l'Aube et ses départements limitrophes.

1967

Création de l'enseigne  
DUPARCQ  
(succession de M. Pinot)

1990

Meilleur apprenti  
de France

1992

Concours international  
du jeune pâtissier

2000 et 2001

Partenaire  
de l'ESTAC

2002

Reprise  
de l'entreprise familiale

# La Pâtisserie

## LA PÂTISSERIE TRADITIONNELLE

La pâtisserie Duparcq existe depuis 1967.  
Nous avons su conserver et transmettre notre savoir-faire traditionnel à nos pâtissiers pour préserver ce patrimoine qui nous est cher.

### Les Entremets

#### CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

(Accompagnée de son coulis de framboise)  
Biscuits à la cuillère, bavaroiise vanille, gelée de framboise.

#### FRAMBOISIER

(De mai à août) - Crème mousseline.

#### MANJARI

Biscuit noisette, mousse chocolat 64%, Manjari, crémeux vanille, glaçage chocolat noir.

#### OXFORD

Biscuit chocolat noir, mousse chocolat au lait 42%, parfumé au thé, feuillantine pralinée.

#### IPANEMA

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

#### FORÊT NOIRE

Biscuit chocolat, mousse chocolat, chantilly et griottes.

#### FINGER CHOCOLAT

Chocolat Caraïbe 66%, feuillantine pralinée, biscuit chocolat et amandes.

#### BANANIER

Génoise, crème pâtissière et banane flambée légèrement rhumée, recouverte de meringue italienne accompagnée d'une sauce chocolat.

#### CHARLOTTE CHOCOLAT

Biscuit cuillère chocolat, mousse au chocolat Caraïbe 66%, crème anglaise.

#### SAINT-VALENTIN

Biscuit noisette, crème vanille, gelée de framboises et gelée de passion.

#### TUTTI FRUTTI

(Accompagnée de son coulis de passion)  
Mousse d'abricot, biscuits à la cuillère, mélange de fruits



Forêt noire



Manjari



Charlotte aux framboises



Finger chocolat



Charlotte chocolat



Tutti Frutti



Oxford



Ipanema

4p	5p	6p	8p	10/p	12/p
32,50€	38,70€	43,90€	56,00€	67,00€	80,40€

# Les Crèmeux

## LE TROYEN

Biscuit noisette et sa crème au beurre, praliné et brisures de nougatine, recouvert de chocolat au lait aux amandes.

## SUCCULENT À L'ORANGE

Meringue chocolat, amandes, écorces d'oranges confites à l'extrait d'orange, crème au beurre chocolat recouverte de chocolat au lait.

## MOCAMBO

Biscuit chocolat, ganache chocolat, recouvert de chocolat noir.

## SUCCÈS PRALINÉ

Pâte macarons, crème au beurre, praliné, brisures de nougatine.

## MERVEILLEUX

Meringue chocolat amande, ganache crème au beurre café.

## OPÉRA

Biscuit Joconde, ganache, crème au beurre café, punch café.



Le Troyen



Succès praliné



Succulent à l'orange



Opéra



Mocambo

4p

30,00€

5p

35,00€

6p

40,00€

8p

51,50€

10/p

62,00€

12/p

74,00€

## GÂTEAUX DE VOYAGE



**CHAMPENOIS - 5 PARTS 20,00€**

Pâte macaron poudre d'amandes.



**CAKE AU CITRON - 6 PARTS 14,00€**

Quatre quart et zeste de citron

\*À PARTIR DE 20 PERS UNE PLANCHE VOUS SERA CONSIGNÉE 5,00€.

POUR FÊTER VOTRE ANNIVERSAIRE, NOUS RÉALISONS VOTRE GÂTEAU PERSONNALISÉ SUR DEMANDE ET PHOTO NOS SUGGESTIONS SUR COMMANDE : Pièces montées - Wedding cake - Château de princesse - Tête de Mickey.

## LES INDIVIDUELS

### ÉCLAIR CHOCOLAT / CAFÉ

Pâte à choux et crème pâtissière chocolat ou café.

4,20€

### BABA AU RHUM

Imbibé de rhum « Saint James ».

5,70€

### PARIS BREST

Pâte à choux, crème praliné.

5,70€

### TARTELETTES

Citron, framboises, fraises ou choco-banane

6,20€

### SAINT-HONORÉ

Crème chantilly vanille, feuilletage et pâte à choux.

6,20€

### NOYER

Pâte macaron, crème au beurre café et brisures de noix.

6,20€

### MACARON FRAMBOISE

Biscuit macaron, crème légère à la vanille, framboises

6,20€

### COINTREAU

Dacquoise noisette, crème au beurre praliné, biscuit Cointreau et éclats de nougatine.

6,20€

### TRUFFE MERINGUÉE

Meringue française, ganache crème au beurre chocolat.

6,20€

### SUCCÈS

Dacquoise noisette, éclats de nougatine, crème au beurre praliné « Cognac ».

6,20€

### OSSELET

Meringue, crème au beurre praliné et amandes.

6,20€

### SUCCULENT À L'ORANGE

Meringue chocolat aux amandes, écorces d'orange et crème au beurre chocolat.

6,20€

### CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

(Accompagnée de son coulis de framboise)  
Biscuits à la cuillère, bavaroise vanille, gelée de framboise.

6,20€

### BABA AUX FRUITS

Fruits imbibés de rhum « Saint James ».

6,20€

### COUPELLE DE FRUITS

Gaufrette maison recouverte de chocolat, chantilly et mélange de fruits.

6,70€



Saint-Honoré



Cointreau Troyen



Noyer



Paris Brest



Baba au rhum



Baba aux fruits



Truffe meringuée



Succès



Osselet



Éclair chocolat / café



Succulent à l'orange



Tartelette aux fraises



Coupelle de fruits

## LES MIGNARDISES SUCRÉES

Nos plateaux de petits fours se composent à votre convenance : Éclairs, tartelettes, choux et mousses aux fruits, souris, grenouilles et cerises.

Minimum de 10 par variété / 1,20€ pièce



Assortiment de 14 mignardises  
16,80€

Assortiment de 20 mignardises  
24,00€



PLATEAUX DE MIGNARDISES SUCRÉES

## LES ENTREMETS GLACÉS

Nos entremets glacés sont idéaux pour finir votre repas sur une touche gourmande et légère. Ils peuvent être accompagnés d'un coulis de fruits frais pour le bonheur de vos papilles.

### LES VACHERINS

**POIRE - CASSIS**  
**VANILLE - FRAISE**  
**MANGUE - FRUITS ROUGES**

	4p	6p	8p	10/p
	30,00€	36,00€	42,00€	48,00€

Découvrez nos nouveautés en magasin

### LES INCONTOURNABLES

**CARDINAL**  
Nougat glacé, sorbet de framboises et son coulis de framboises.

	4p	6p	8p	10/p
	30,00€	36,00€	42,00€	48,00€

**ALCAZAR**  
Crème glacée chocolat et parfait pistache.

**OMELETTE NORVÉGIENNE**

**SORBETS AUX FRUITS**

Pot individuel : 3,70€  
Petit pot : 9,50€  
Grand pot : 15,80€

### GLACES - PARFUMS

**NOS SUGGESTIONS FAITES MAISON AVEC DES FRUITS FRAIS ET DE SAISON**

Chocolat - Vanille - Café - Fraise - Citron - Mangue - Fruits rouges - Coco - Abricot.



Vacherin Vanille-Fraise



Vacherin Poire Cassis



Vacherin Mangue Fruits rouges



Alcazar



Cardinal

# LES MACARONS ET FOURS SECS

Parfait pour accompagner vos glaces et entremets, les fours secs sont la spécialité de la maison.

## MACARONS

### DÉCOUVREZ NOS PARFUMS AU CHOIX :

Framboise - Citron - Vanille - Chocolat - Pistache - Praliné - Caramel beurre salé -  
Chocolat Manjari / Lavande - Orange - Piña Colada.

Nos macarons sont disponibles à l'unité ou en coffret

1,50€/p

**BOÎTE DE 8 MACARONS**

12,00€

**BOÎTE DE 12 MACARONS**

18,00€

**BOÎTE DE 18 MACARONS**

27,00€



## FOURS SECS

### DÉCOUVREZ NOTRE GAMME EN BOUTIQUE :

Duchesse - Cigarettes - Tuiles noix de coco - Tuiles à l'orange - Biarritz - Tuiles aux amandes

80,00€ le kilo

**MACARONS DE NANCY**

Aux amandes - non fourré

3,80€/100 g

**MERINGUES DOIGT DE FÉE**

6,00€/100 g

**BISCUITS CUILLÈRE**

3,00€/100 g

**COFFRET ASSORTIMENT DE 100G**

9,00€

**COFFRET ASSORTIMENT DE 250G**

19,00€

**COFFRET ASSORTIMENT DE 350G**

26,50€



Duchesse

Cigarettes

Tuiles noix de coco

Tuiles à l'orange

Biarritz

Tuiles aux amandes

Doigts de fée



# LES TARTES ET GOURMANDISES

Toutes nos tartes sont en base feuilletage sauf indication.

## TARTES

**TARTE AUX POMMES LAMELLES**

**TARTE AUX POMMES GRAND-MÈRE**

**TARTE AUX POMMES NORMANDES**

**TARTE PANACHÉE AUX FRUITS**

Fruits au sirop

**TARTE AUX QUETSCHES\***

**TARTE AUX GRIOTTES**

**TARTE FLAN**

**TARTE POLKA OU CHIBOUST**

4p	5p	6p	8p	10/p
20,00€	25,00€	30,00€	40,00€	50,00€



Tarte aux pommes lamelles



Tarte panachée aux fruits



Tarte aux griottes



Tarte aux pommes Grand-mère



Tarte chiboust

**TARTE PROFITEROLES**

Pâte sablée, crème légère, choux pralinés, nappée de chocolat

**TARTE CHOCO-BANANE**

**TARTE ANGLAISE**

Base pâte à choux et crème pâtissière aux pêches, kiwi, cerises et poires

**TARTE AU CITRON**

**TARTE AUX ABRICOTS\***

**TARTE AUX PÊCHES\***

**TARTE AUX MIRABELLES\***

**TARTE AUX FIGUES\***

**TARTES AUX POIRES ET AMANDES**

4p	5p	6p	8p	10/p
24,00€	30,00€	36,00€	48,00€	60,00€



Tarte profiteroles



Tarte anglaise



Tarte poires amandes

**TARTE AUX FRAISES\***

**TARTE AUX FRAMBOISES\***

Pâte sablée

4p	5p	6p	8p	10/p
25,20€	31,50€	37,80€	50,40€	63,00€

\*Tarte aux fruits de saison

## GOURMANDISES

**FLAN**

4,20€/part

**BANDE FRUITS**

4,20€/part

**FAR BRETON**

3,00€/part

**BROWNIES**

3,00€

**COOKIES**

4,00€

**CRÊPE AU SUCRE**

2,50€

**CRÊPE À LA PÂTE À TARTINER MAISON**

3,00€

**BEIGNET DE CARNAVAL À L'ORANGE**

1,50€/p ou 8€ les 6



Crêpes au sucre



Cookies



Far breton



Brownie  
chocolat

## LES VIENNOISERIES

Pain au chocolat  
2,40€/p



Croissant  
2,00€/p



Mini viennoiseries  
1,50€/p



Chouquettes au sucre  
0,25€/la pièce  
1,50€/la demi-douzaine  
3,00€/la douzaine



## PIÈCES MONTÉES ET NOUGATINE

Toutes nos pièces comprennent 4 choux par personne, une décoration florale et une inscription de votre choix sur un médaillon. Vous avez la possibilité de modifier la composition des choux (avec ou sans alcool).

### PIÈCES MONTÉES

**PIÈCES CONIQUES TRADITIONNELLES** 11,00€/p

à partir de 10 pers. jusqu'à 100 pers\*.

**PUITS DES AMOUREUX** 11,50€/p

à partir de 25 pers.

**LA CHAPELLE PONT** 11,00€/p

à partir de 25 pers.

**LANDAU** 11,00€/p

à partir de 25 pers.

**CŒUR** 11,00€/p

à partir de 20 pers.

#### LA PETITE CHAPELLE DU COMMUNIAN

220,00€

Pour 20 personnes :  
2 choux et 4 mignardises sucrées / pers  
Décors fleurs sucre + sujet  
+ plaquette inscription « Heureuse communion »

\*Voir photos en magasin

## WEDDING CAKE

Composez votre dessert avec une touche de wedding cake.

À partir de 10,00€/p

### QU'EST CE QU'UN WEDDING CAKE ?

C'est un gâteau recouvert de pâte à sucre (pâte fondante à base de sucre, texture sèche et moelleuse).

Le nom wedding cake vient des pays anglophones qui ont pour habitude de recouvrir leur gâteaux de mariage avec cette pâte de couleur blanche. Par la suite la mode s'est dirigée vers des gâteaux plus petits et surtout avec une personnalisation en rapport avec le goût et la passion de celui qui fête son événement.

Plus qu'une mode, une vraie tendance. Internet déborde de photos toutes plus belles les unes que les autres. Bien souvent ces photos sont issues de pâtisseries à travers le monde et ces réalisations ont demandé des heures de travail avec une précision chirurgicale.

Pour ce faire, Laurent Duparcq vous précise qu'il peut tout à fait s'inspirer de quelques modèles que vous aurez vu sur internet mais que cette reproduction ne sera pas identique. Il s'en rapprochera toutefois le plus possible, tant sur les couleurs que sur les contours...



Number cake



# Les Chocolats



## LA COLLECTION DU CHOCOLATIER

Laurent Duparcq, maître chocolatier, vous propose une collection de chocolats d'exception, composée de créations mais aussi de grands classiques qui font l'authenticité du chocolat traditionnel. À offrir ou à déguster, vous succomberez sans aucun doute aux saveurs de notre enfance et au plaisir de partager des chocolats de qualité.

### les GANACHES



**BRASILIA**  
Ganache noire Macaé 62%, infusé au thé Darjeeling



**PALET WHISKY**  
Ganache Ivoire 35% Whisky



**FRAMBOISE**  
Ganache noire Manjari 64%, pulpe de framboise et fleur d'orange



**GRAND CRU ABRICOT**  
Ganache noire Tainori 64% République dominicaine, pâte de fruits abricot, vanille



**BISCUITÉ GRILLÉ**  
Ganache chocolat lait 39%, éclats de fève de cacao torréfié



**BAHIBÉ**  
Ganache lactée Bahibé 46% République dominicaine



**ORIZABA**  
Ganache lactée Orizaba 39%, gousse de vanille



**CHOCO COCO**  
Ganache noire Manjari 64%, ganache Ivoire 35%, pulpe coco



**OTUCAN**  
Ganache noire Ilanka 63% Pérou, pulpe de banane, zestes de citrons verts



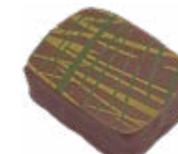
**FRISSON**  
Ganache lactée extra Bitter 39%, infusé gingembre et zestes de citrons jaunes



**DULCEY POIRE**  
Ganache Dulcey blond 35% de cacao et pulpe de poire



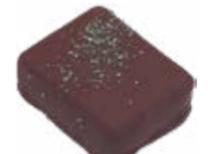
**MAÎTRE CHOCOLATIER**  
Ganache noire Maître Chocolatier 56%



**ORANGE YUZU**  
Ganache lactée Jivara 40% yuzu, pâte de fruit orange et mandarine



**ALVARO**  
Pâte de fruits mûre, cassis, myrtille, ganache noire Ilanka 63%



**AGRUME CITRONNÉ**  
Ganache noire Tainori 64% République dominicaine, pulpe et zestes de citrons



**PALET OR**  
Ganache noire et lactée, Ilanka 63% et Jivara 40%, gousse de vanille



**CAPPUCCINO**  
Ganache lactée Tanariva 33% au café



**GUANAJA TONKA**  
Ganache noire Guanaja 70%, infusé à la fève de Tonka



**MADININIA**  
Ganache noire Tainori 64% République dominicaine, infusion au thé blanc et jus de passion



**MILLEFEUILLES**  
Ganache Ivoire 35%, gousse de vanille et praliné fruité croustillant 50% amande/noisette

## les PRALINÉS



### PRALINÉ FEUILLANTINE

Praliné fruité amande et noisette 50%, feuillantine



### PRALINÉ CROUSTILLANT

Praliné amande et noisette 60%, riz soufflé et fleur de sel



### PRALINÉ VALENCIA CAFÉ

Praliné amande Valencia 70% et café moulu



### PRALINÉ PÉCAN

Praliné pécane, feuillantine, couverture lait Tanariva 33%



### PRALINÉ TOUT NOISETTE

Praliné noisette 60% et noisettes torréfiées



### PRALINÉ COCO

Praliné noisette 60% et coco torréfiée



### PRALINÉ TOUT AMANDE

Pâte d'amande 50% et praliné amande 70% valencia



### PRALINÉ GIANDUJA

Gianduja lait noisette et amandes hachées torréfiées

## les PÂTES

*d'amandes*



### CAFÉ, NOIX ET PÂTE D'AMANDE

Pâte d'amande 50%, noix hachées torréfiées et extrait de café



### PÂTE D'AMANDE PISTACHE

Pâte de pistache, pâte d'amande 50% et kirsch

## NOS BALLOTINS DE CHOCOLATS TRADITIONNELS

150g	250g	375g	500g	750g	1kg
23,50€	37,50€	54,00€	72,00€	108,00€	130,00€

## LES CHOCOLATS GOURMANDS

TUILES  
ORANGETTES / CITRONNETTES  
MENDIANTS  
FRITURES

100€/kg

GUIMAUVES  
PÂTES DE FRUITS

95€/kg

TABLETTE CHOCOLAT NOIR  
TABLETTE CHOCOLAT LAIT

8,50€  
8,50€



# Le Traiteur



## PETITS FOURS SALÉS ET MISES EN BOUCHE

Nous vous proposons une grande variété de dégustations salées, chaudes ou froides, à composer en plateau.

### PETITS FOURS SALÉS\*

FEUILLETÉ DE SAUCISSE	1,20€ /pièce
FEUILLETÉ PÂTÉ	1,20€ /pièce
CROISSANT AU JAMBON	1,20€ /pièce
PIZZA ANCHOIS	1,20€ /pièce
QUICHE	1,20€ /pièce
SACRISTAIN	0,80€ /pièce
GOUGÈRE AU FROMAGE	0,60€ /pièce
ESCARGOTS	1,50€ /pièce
MINI BOUCHÉE AUX CHAMPIGNONS	1,20€ /pièce

\* à partir de 10 pièces par sorte

### CANAPÉS ASSORTIS\*

1,50€ /pièce

TOMATE ŒUF CRUDITÉS / SAUMON / MAGRET  
DE CANARD / FOIE GRAS / FROMAGE / LÉGUMES  
/ ASPERGES / POIVRON CHORIZO / AVOCAT  
CREVETTE CURRY / TAPENADE ANCHOIS / JAMBON  
DE PAYS MOUTARDE

### MISES EN BOUCHE\*

MACARON AU FOIE GRAS	2,80€ /pièce
NAVETTE AU FOIE GRAS	1,90€ /pièce
BRIOCLETTE AU CRABE	2,80€ /pièce
MINI VERRINE D'AVOCAT ET ÉCREVISSE	2,60€ /pièce
MINI VERRINE DE HOMARD	2,60€ /pièce

\* à partir de 10 pièces par sorte

### 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€



**Formule Prestige**

13,50€ /personne

- 3 Fours salés assortis
- 3 Canapés assortis
- 1 Briochette au Crabe
- 1 Verrine Avocat/Écrevisse

**Formule Cérémonie**

8,70€ /personne

- 1 Gougère
- 1 Sacristain
- 2 Fours salés assortis
- 2 Canapés assortis
- 1 navette crudité

Des nouveautés peuvent être proposées à tout moment. N'hésitez pas à nous consulter tout au long de l'année pour découvrir de nouvelles recettes gourmandes et connaître la tendance du moment. Des recettes peuvent être élaborées avec des produits régionaux.



## RECETTE SALADE DE CREVETTES, AVOCAT ET PAMPLEMOUSSE, SAUCE COCKTAIL

### INGRÉDIENTS

2 AVOCATS	20 G DE RAISINS SECS	CIBOULETTE, PERSIL ET BASILIC
2 POMÉLOS	1 CUILLÈRE À SOUPE DE MAYONNAISE	1 CUILLÈRE À SOUPE DE JUS DE CITRON
2 TOMATES	20 CL DE CRÈME FLEURETTE 35%	SEL, POIVRE

### PROCÉDÉ

- 1 Cuire votre riz, en le gardant croquant.
- 2 L'égoutter et le laisser refroidir.
- 3 Concasser les tomates et couper l'avocat en dés et l'arroser de jus de citron.
- 4 Ajouter le crabe émietté, le riz et la mayonnaise.
- 5 Ajouter les ingrédients restants et assaisonner.
- 6 Battre la crème pour obtenir une mousse.
- 7 Dresser à l'aide d'un cercle et réserver au frais.



## LA SÉLECTION TRAITEUR

Pour toutes les occasions, découvrez une sélection de produits traditionnels idéale pour vos repas d'affaires, vos repas de fêtes et vos réceptions entre amis.

### LES TRADITIONNELS

<b>PÂTÉ INDIVIDUEL</b> Aussi disponible en 4, 6 et 8 pers.	<b>6,00€/p</b>	<b>ÉCLAIR ITALIEN</b> Pâte à choux, salade, tomate, mozzarella, jambon italien	<b>6,50€</b>
<b>QUICHE LORRAINE</b>	<b>5,50€</b>	<b>GOUGÈRE FOURRÉE</b> Éclair béchamel, emmental, jambon	<b>6,50€</b>
<b>QUICHE AU SAUMON</b> Blancs de poireaux, saumon fumé	<b>25,50€/kg</b>	<b>GNOCCHI</b> Quenelles, béchamel, gruyère	<b>5,90€</b>
<b>TIMBALE DE RIS DE VEAU</b> Pâte briochée, aux morilles	<b>14,60€</b>	<b>COQUILLE SAINT-JACQUES</b> Cuisiné avec trois noix de Saint-Jacques, moules, crevettes, champignons	<b>14,00€</b>
<b>BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU</b> Quenelles ris de veau, champignons	<b>13,00€</b>	<b>COQUILLE SAINT-JACQUES AUX LÉGUMES</b> Coquille aux petits légumes, sauce au vin; Cuisinée avec cinq noix	<b>17,60€</b>
<b>TARTELETTE PROVENÇALE</b> Pâte feuilletée, sauce tomate et légumes croquants	<b>5,80€</b>	<b>FOIE GRAS MAISON - 70G</b> Accompagné de sa compote	<b>10,00€</b>
<b>COQUILLE D'ÉCREVISSE FROIDE</b> Fond de riz exotique, écrevisse, tomate, mayonnaise	<b>9,30€</b>	<b>SAUMON ENTIER FROID</b> Pour 10 personnes	<b>140,00€</b>
<b>PIZZA INDIVIDUELLE</b> Pâte à pizza, sauce tomate, jambon de Parme	<b>5,00€</b>		
<b>COCKTAIL CREVETTES</b> Pâte à choux, crevettes, œuf dur, tomate, légumes croquants, mayonnaise	<b>6,50€</b>		

### LES TOURTES

<b>TOURTE LORRAINE</b> Jambon d'York, champignons, sauce Porto	<b>5,50€/p</b>	<b>22,00€/4p</b>	<b>27,50€/5p</b>	<b>33,00€/6p</b>	<b>44,00€/8p</b>	<b>55,00€/10p</b>
<b>TOURTE AUX FRUITS DE MER</b> Saumon, moules, crevettes	<b>5,50€/p</b>	<b>22,00€/4p</b>	<b>27,50€/5p</b>	<b>33,00€/6p</b>	<b>44,00€/8p</b>	<b>55,00€/10p</b>
<b>TOURTE AUX RIS DE VEAU</b> Ris de veau, champignons de Paris	<b>9,00€/p</b>	<b>36,00€/4p</b>	<b>45,00€/5p</b>	<b>54,00€/6p</b>	<b>72,00€/8p</b>	<b>90,00€/10p</b>



Gougère fourrée



Bouchée aux ris de veau



Cocktail crevettes



Coquille Saint-Jacques



Tartelette provençale



Foie gras

# LA CARTE DES PLATS TRAITEUR

La maison Duparcq vous propose une cuisine de saison réalisée avec des produits frais soigneusement sélectionnés.

## NOS SUGGESTIONS

**DOS DE BAR RÔTI ET SON FLAN DE COURGETTES**

*Nous consulter*

**PAELLA MAISON**

*Nous consulter*

**FILET DE SAUMON, SAUCE CHAMPAGNE ET SON RIZ PILAF**

*Nous consulter*

**HAUT DE CUISSE DE PINTADE AU CURRY DE MADRAS ACCOMPAGNÉ DE SON RIZ**

*Nous consulter*

**FILET DE BŒUF ET SON GRATIN DE POMMES DE TERRE**

*Nous consulter*

**COUSCOUS ROYAL**

*Nous consulter*

**MAGRET DE CANARD AUX GRIOTTES ACCOMPAGNÉ DE SON GRATIN DE POMMES DE TERRE**

*Nous consulter*

**LOTTE À LA VANILLE ACCOMPAGNÉE DE SON RIZ**

*Nous consulter*

**SAUMON ENTIER FROID**

*Nous consulter*

*Mayonnaise et barquettes d'asperges*

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

**RIZ OU GRATIN OU HARICOTS VERTS OU POMMES DE TERRE**

**5,00€/p**

Tous nos plats sont disponibles sur commande 72h à l'avance à partir de 10 personnes - Hors période de fête.

Plus d'information sur notre site

[www.patisserieduparcq.fr](http://www.patisserieduparcq.fr)



## RECETTE DOS DE BAR RÔTI, POÊLÉE DE COURGETTES ET CAROTTES EN JULIENNE



### POÊLÉE DE COURGETTES ET CAROTTES EN JULIENNE

POIVRE

1 NOIX DE BEURRE

*à ajouter en fin de cuisson*

SEL

4 PETITES CAROTTES

*ou 2 grosses*

3 À 4 GOUSSES D'AIL,

1 ÉCHALOTE

2 PETITES COURGETTES

1 C À S D'HUILE D'OLIVE

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Éplucher et ciseler les échalotes. Éplucher et hacher l'ail. Laver les courgettes et les couper en dés. Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faire sauter les courgettes avec une pincée de sel, sans coloration. Baisser le feu, ajouter les échalotes et l'ail, puis poursuivre la cuisson pendant 5 min, jusqu'à ce que les courgettes soient fondantes (mais pas molles). Mixer ensuite le tout en purée (on obtient environ 800 g de purée).

**POUR L'APPAREIL :** Dans un saladier, battre les oeufs en omelette à l'aide d'un fouet, saler et poivrer puis ajouter la crème. Verser ensuite dans la purée de courgettes et bien mélanger. Répartir cette préparation dans les moules jusqu'aux 3/4 de la hauteur. Les disposer dans un plat allant au four avec de l'eau chaude à mi-hauteur et enfourner pendant environ 20 min.

**POUR LE DRESSAGE :** Laver et effeuiller le persil, puis le mixer finement avec le reste d'huile d'olive. Saler et poivrer. Laver les tomates cerises et les couper en quartiers. Une fois les flans cuits, les laisser un peu tiédir puis les démouler en douceur sur les assiettes pour ne pas les abîmer. Décorer avec des quartiers de tomates cerises et ajouter un trait de jus de persil.

### DOS DE BAR RÔTI

4 FILETS DE BAR (LOUP)

*sans arêtes et avec la peau*

4 POMMES DE TERRE

1 CUBE DE BOUILLON DE LÉGUMES

*ou de volaille*

1 ÉCHALOTE ET 1 GOUSSE D'AIL

1 JUS DE CITRON

1 BOUQUET DE SAUGE

1 VERRE DE VIN BLANC SEC

2 DL DE CRÈME LIQUIDE 25%

ALLÉGÉE

SEL ET POIVRE

HUILE D'OLIVE

Commencer par peler les pommes de terre et les plonger dans une eau froide légèrement salée avec le bouillon cube de légumes. Cuire durant environ 25 minutes. Pendant ce temps, faire revenir l'échalote, dans un peu d'huile d'olive, puis avec l'ail haché, cela ne doit pas colorer. Ajouter quelques feuilles de sauge, trois pour cette quantité suffisent, car la sauge a un goût assez puissant. Une fois l'échalote bien attendrie, verser le vin blanc sec et le jus de citron. Porter à ébullition, le temps de l'évaporation de l'alcool, baisser le feu et ajouter la crème. Saler et poivrer. Passer la sauce à l'aide d'un mixer ou d'une girafe. Remettre la sauce dans la casserole, goûter et rectifier l'assaisonnement, cuire encore une à deux minutes et réserver au chaud. Sur une plancha (ou une poêle) assez chaude, légèrement graissée, déposer les filets de bar sur leur peau et les dorer durant deux minutes, puis les retourner de l'autre côté, les saisir à peine une minute. On peut alors égoutter les pommes de terre, les trancher délicatement et les placer sur l'assiette avec les filets de bar joliment posés dessus, servir avec un peu de sauce à côté, le reste en saucière, décorer avec des feuilles de sauge. Servir bien chaud.

**SUGGESTION :** Un autre poisson comme la daurade convient également parfaitement pour réaliser cette recette.

## PAUSE DÉJEUNER GOURMANDE

Découvrez nos paniers repas gourmands et nomades idéals pour vos pauses déjeuners et vos réunions.

Notre lunch box comprend un produit traiteur, un dessert au choix ainsi qu'une eau minérale, le tout dans un coffret gourmand.

Vous pouvez passer votre commande directement sur notre site internet pour une livraison sur Troyes et son agglomération ou bien demander un retrait en magasin.

### VOTRE LUNCH BOX INDIVIDUELLE

à partir de  
**12** €

1 ENTRÉE

+

1 DESSERT

+

1 EAU MINÉRALE

Rendez-vous sur [www.patisserieduparcq.fr](http://www.patisserieduparcq.fr) pour passer votre commande.\*



### FAITES-VOUS LIVRER !

Le service de commande avec livraison sur Troyes et son agglomération est disponible à partir de 10 Lunch Boxes commandées.



## PLATEAUX REPAS GOURMANDS ET RAFFINÉS

Nos plateaux repas sont élaborés par notre chef cuisinier avec des produits de la région et de saison. Ils sont présentés avec un petit pain, une eau minérale, couverts en plastique, verres en plastique, serviette façon tissu et une capsule individuelle de gel nettoyant.

### PLATEAU REPAS 32,00€

1 ENTRÉE DU JOUR

+

1 PLAT DU JOUR

+

1 DESSERT DU JOUR

+

2 CHOCOLATS



NOUVEAU



Commandez en ligne sur  
[www.patisserieduparcq.fr](http://www.patisserieduparcq.fr)\*

\* Conditions de commande et de livraison sur notre site internet. Le service de livraison sur Troyes et son agglomération est disponible à partir de 10 plateaux repas ou lunch box commandés.



Contactez le Service COMMANDES  
**03 25 73 10 94**

[traiteur@patisserieduparcq.fr](mailto:traiteur@patisserieduparcq.fr)

# Les Événements gourmands



## LES CADEAUX À SAVOURER

Saint-Valentin, fêtes des Mères, des Pères, des Grand-Mères, des Grand-Pères...  
Toute l'année, et pour chaque occasion, la Pâtisserie Laurent Duparcq  
vous propose des idées cadeaux originales et gourmandes.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

# BÛCHES ET MARRONS GLACÉS

Pour les fêtes, partagez des instants gourmands en famille et avec vos proches. Dès début décembre, nous vous proposons notre sélection de bûches traditionnelles et glacées. Chaque année découvrez de nouvelles créations originales.



## GALETTE DES ROIS

3/4 PERSONNES	👑	22,00€	8 PERSONNES	👑👑	50,00€
4 PERSONNES	👑	28,00€	10 PERSONNES	👑👑👑	56,00€
6 PERSONNES	👑	38,00€	12 PERSONNES	👑👑👑👑	60,00€

👑 Nombre de fève(s) dans la galette

*Pourquoi goûter un marron glacé ?*

### PARCE QUE C'EST UNE TRADITION QUI PERDURE À LA MAISON DUPARCQ

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** 26,00€/les 8 pièces  
**BRISURES DE MARRONS** 15,00€/les 100g



**PARFUMS PROPOSÉS :**  
 Frangipane - Pomme - Pistache griotte





  
**LAURENT DUPARCO**  
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR



5, avenue Pierre Brossolette | 10000 TROYES | Tél. : 03 25 73 10 94  
[www.patisserieduparcq.fr](http://www.patisserieduparcq.fr) | [traiteur@patisserieduparcq.fr](mailto:traiteur@patisserieduparcq.fr)

OUVERT 7J/7

