



Votez pour le Trophée du public



Menus de la Semaine



Flasher ce code
pour voter pour nous !

DU 06 AU 12 NOVEMBRE

JEUDI 06 NOVEMBRE

Menu à
24,50€

ENTRÉE : Velouté de lentilles corail, crème et croutons **6€**
STARTER : Cream of red lentil soup with cream and croutons €6
PLAT : Feuilleté de volaille sauce forestière accompagné de son gratin de pdt **16€** / MAIN COURSE : Poultry puff pastry with forest sauce served with potato gratin €16
DESSERT : Croissant framboise **2,50€** / DESSERT : Raspberry croissant €2.50
En option : Eau 50cl **1,20€** et cocktail de crevettes **6,50€**

VENDREDI 07 NOVEMBRE

Menu à
28,20€

ENTRÉE : Gratin de gnocchi à l'italienne **5€** / STARTER : Italian-style gnocchi gratin €5
PLAT : Duo de poisson à l'armoricaine accompagné de son riz **17€**
MAIN COURSE : Armorican fish duo with rice €17
DESSERT : Finger **6,20€** / DESSERT : Finger €6.20
En option : Eau 50cl **1,20€** et cocktail de crevettes **6,50€**

SAMEDI 08 NOVEMBRE

Menu à
32,20€

ENTRÉE : Religieuse de homard **8€** / STARTER : Lobster religieuse €8
PLAT : Gigot d'agneau accompagné de flageolets **18€**
MAIN COURSE : Leg of lamb with beans €18
DESSERT : Saint honoré praliné **6.20€**
DESSERT : Saint Honoré praline €6.20
En option : Eau 50cl **1,20€** et pizza **5€**

DIMANCHE 09 NOVEMBRE

Fermeture 13h15

Menu à
19€

FORMULE BRUNCH

Omelette pomme de terre bacon frit / Jus d'orange frais / Fried bacon potato omelet / Fresh orange juice
Toast de saumon fumé / Faisselle
Smoked salmon toast / Cottage cheese
Salade de fruits / Mini croissant
Fruit salad / Tiny croissant

PLAT : Chou farci accompagné de sa poêlée de pomme de terre, carotte et chou **16€** / MAIN COURSE : Stuffed cabbage with pan-fried potatoes, carrots and cabbage €16

LUNDI 10 NOVEMBRE

Menu à
22,20€

PLAT : Parmentier de canard **16€** / MAIN COURSE : Duck Parmentier €16
DESSERT : Succulent à l'orange **6,20€** / DESSERT : Succulent orange €6.20

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

MARDI 11 NOVEMBRE

Fermeture 13h15

Menu à
28,70€

ENTRÉE : Velouté de légumes, crème et croutons **6€**
STARTER : Creamy vegetable soup with cream and croutons €6
PLAT : Blanquette de la mer accompagnée de son riz **17€**
MAIN COURSE : Seafood blanquette with rice €17
DESSERT : Saint valentin **5,70€**
DESSERT : Valentine's Day €5.70

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

MERCREDI 12 NOVEMBRE

Menu à
26,70€

ENTRÉE : Salade d'endives et toast de chèvre **5€**
STARTER : Endive salad and goat cheese toast €5
PLAT : Boudin noir aux pommes accompagné de sa purée **16€**
MAIN COURSE : Black pudding with apples and mashed potatoes €16
DESSERT : Baba au rhum **5,70€**
DESSERT : Rum Baba €5.70
En option : Eau 50cl **1,20€** et quiche individuelle **5,50€**

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 4€



Dessert du mois



FORÊT NOIRE



DU LUNDI AU SAMEDI DE 7H15 À 19H ET LE DIMANCHE DE 7H À 13H30 • 03 25 73 10 94 • TRAITEUR@PATISSERIEDUPARCO.FR • WWW.PATISSERIEDUPARCO.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€