



Votez pour le Trophée du public



Menus de la Semaine



Flasher ce code
pour voter pour nous !

DU 20 AU 26 NOVEMBRE

JEUDI 20 NOVEMBRE

Menu à
28,20€

ENTRÉE : Velouté de courgettes, fromage frais et ses croutons **6€** / *STARTER : Creamy zucchini soup with fresh cheese and croutons €6*
PLAT : Pot-au-feu **16€** / *MAIN COURSE : Pot-au-feu €16*
DESSERT : Manjari **6,20€** / *DESSERT : Manjari €6.20*
En option : Eau 50cl **1,20€** et cocktail de crevettes **6,50€**

VENDREDI 21 NOVEMBRE

Menu à
30,20€

ENTRÉE : Tartare avocat saumon **7€**
STARTER : Salmon avocado tartare €7
PLAT : Turbot en croute d'épices accompagné de sa purée de patate douce **17€** / *MAIN COURSE : Turbot in a spice crust served with sweet potato purée €17*
DESSERT : Osselet **6,20€** / *DESSERT : Osselet €6.20*
En option : Eau 50cl **1,20€** et cocktail de crevettes **6,50€**

SAMEDI 22 NOVEMBRE

Menu à
30,20€

ENTRÉE : Terrine de queue de bœuf et foie gras **7€**
STARTER : Oxtail and foie gras terrine €7
PLAT : Canard à l'orange accompagné de pomme de terre paysannes **17€** / *MAIN COURSE : Duck à l'orange served with country-style potatoes €17*
DESSERT : Charlotte tutti frutti **6.20€**
DESSERT : Charlotte tutti frutti €6.20
En option : Eau 50cl **1,20€** et pizza **5€**

DIMANCHE 23 NOVEMBRE

Fermeture 13h15

Menu à
19€

FORMULE BRUNCH

Ouf cocotte / Jus d'orange
Baked egg / Fresh orange juice
Saumon gravlax / Faisselle
Gravlax salmon / Cottage cheese
Salade de fruits / Mini pain au chocolat
Fruit salad / Tiny pain au chocolat

PLAT : Lotte à la vanille accompagnée de son riz **17€**
MAIN COURSE : Monkfish with vanilla sauce and rice €17

LUNDI 24 NOVEMBRE

Menu à
17,70€

PLAT : Tourte lorraine accompagnée de sa salade de crudité **12€** / *MAIN COURSE : Lorraine-style meat pie served with a side salad €12*
DESSERT : Paris-Brest **5,70€** / *DESSERT : Paris-Brest €5,70*
En option : Eau 50cl **1,20€** et pain au chocolat **2,40€**

MARDI 25 NOVEMBRE

Menu à
28,20€

ENTRÉE : Velouté de potimarron, crème et chips de jambon **6€**
STARTER : Butternut squash soup with cream and ham crisps €6
PLAT : Quenelles de saumon sur son lit d'épinards accompagné de son riz **16€** / *MAIN COURSE : Salmon quenelles on a bed of spinach, served with rice €16*
DESSERT : Merveilleux **6,20€** / *DESSERT : Merveilleux €6.20*
En option : Eau 50cl **1,20€** et pain au chocolat **2,40€**

MERCREDI 26 NOVEMBRE

Menu à
23€

ENTRÉE : Poireaux vinaigrette **5€**
STARTER : Leeks vinaigrette €5
PLAT : Hamburger à la raclette accompagné de ses pommes de terre grenailles **15€**
MAIN COURSE : Raclette burger served with new potatoes €15
DESSERT : Cœur coulant **3€**
DESSERT : Chocolate fondant €3
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@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€