

LD
LAURENT DUPARCO
PÂTISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Magie SUCRÉE



**PÂTISSIER, CHOCOLATIER, GLACIER,
TRAITEUR DE VOS RÉCEPTIONS ET COCKTAIL DINATOIRE**

PÂTISSERIE DUPARCQ

5 avenue Pierre Brossolette - 10000 TROYES - Tél. : **03 25 73 10 94**

WWW.PATISSERIEDUPARCQ.FR

APÉRITIF TRAITEUR

À partir de 10 pièces par sorte

PETITS FOURS SALÉS

Pruneau au bacon	1,20€ pièce
Croissant au jambon	1,20€ pièce
Saucisse feuilletée	1,20€ pièce
Quiche lorraine	1,20€ pièce
Pizza anchois	1,20€ pièce
Croque saumon/jambon	1,20€ pièce
Bouchée champignons	1,20€ pièce
Chouquette escargot	2,00€ pièce
Gougère	0,60€ pièce
Sacristain	0,80€ pièce



LES DOUCEURS SALÉES

Macaron foie gras	2,80€ pièce
Briochette au crabe	2,80€ pièce

NOTRE SÉLECTION TRAITEUR



Coquille Saint-Jacques	14,00€
Bouchée aux ris de veau	13,00€
Pâté individuel	6,00€
Foie gras tranché	10,00€
Tartelette provençale	5,30€
Cocktail de crevettes	6,50€
Cocktail saumon	6,50€
Gougère fourrée	6,50€
Escargots en coquille faits maison la douzaine	18,00€
Escargots en choux la quinzaine	30,00€
Timbale de ris de veau aux morilles	14,60€
Tourte aux poissons	4 pers. 22,00€ 5 pers. 27,50€ 6 pers. 33,00€ 8 pers. 44,00€
Tourte au ris de veau	4 pers. 36,00€ 5 pers. 45,00€ 6 pers. 54,00€ 8 pers. 72,00€
Tourte au jambon sauce porto	4 pers. 22,00€ 5 pers. 27,50€ 6 pers. 33,00€ 8 pers. 44,00€
Quiche norvégienne	Individuelle 5,50€
	4 pers. 22,00€ 5 pers. 27,50€ 6 pers. 33,00€ 8 pers. 44,00€
Quiche lorraine	Individuelle 5,50€
	4 pers. 22,00€ 5 pers. 27,50€ 6 pers. 33,00€ 8 pers. 44,00€
Quiche chèvre et légumes	Individuelle 5,50€
	4 pers. 22,00€ 5 pers. 27,50€ 6 pers. 33,00€ 8 pers. 44,00€

L'ensemble de nos menus traiteur habituels ne pourront être disponibles sur la période du 20/12 au 31/12.



MISES EN BOUCHE

Canapé	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	
Navette	1,90€ pièce
Foie gras / Saumon / Magret de canard / Crudités crevette / Fromage / Jambon blanc / Jambon de pays / Poulet / Asperges	
Verrine	2,60€ pièce
Saumon avocat / Foie gras / Avocat écrevisse / Homard tomate / Poulet pomme curry	

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€
Foie gras ou saumon fumé		

NOS PLATS DE FÊTES

23 DÉCEMBRE

Entrée :	Coquille de homard Thermidor
10€	
Plat :	Pavé de saumon sauce champagne accompagné d'un flan de légumes
20€	

25 DÉCEMBRE

Entrée :	Verrine avocat et écrevisse
10€	
Plat :	Filet de bœuf sauce foie gras et morilles accompagné de sa purée et châtaignes poêlées
24€	

24 DÉCEMBRE

Entrée :	Kouloubiac
10€	
Plat :	Magret de canard aux griottes accompagné de son gratin de pommes de terre et de son fagot de haricots verts
22€	

31 DÉCEMBRE

Entrée :	Assortiments de mises en bouche (3 canapés, 1 potimarron façon capuccino, 1 macaron foie gras)
10€	
Plat :	Dos de cabillaud en croûte d'épices accompagné de polenta frit
20€	

Pour les 24 et 25 décembre, dernier jour des commandes
22 décembre 2025



NOS DESSERTS DE FÊTES

LES BÛCHES DU RÉVEILLON



BÛCHE TRADITIONNELLE

À la crème au beurre : Composée d'une génoise roulée et garnie de crème au beurre depuis 1967. Parfums : Praliné, Chocolat, Café, Marron, Extrait d'orange.

BÛCHES DU RÉVEILLON

Tutti Frutti : Biscuit cuillère, mousse abricot et mélange de fruits frais sur le dessus, coulis passion.

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

Manjari : Dacquoise noisette, mousse chocolat manjari 64%, crémeux vanille et glaçage chocolat.

Douceur Ruby : Biscuit noisette, streusel, confit caramel, mousse framboise-cassis et mousse dulcey caramel.

Baba : Baba trempé aux agrumes, ganache montée chocolat 70%, confit d'agrumes et biscuit madeleine.

4 parts | 29,90€ 6 parts | 39,90€ 8 parts | 54,00€ 10 parts | 60,00€ 12 parts | 66,00€

BÛCHETTES SIGNATURE LAURENT DUPARCQ

Traditionnelle

Génoise roulée et garnie de crème au beurre depuis 1967. Parfums : Praliné / Chocolat / Café / Extrait d'orange.

Ardéchoise 5,50€ pièce

Pâte sucrée, biscuit moelleux parsemé de myrtilles, mousse chocolat blanc et vermicelles de marrons.

Manjari 5,50€ pièce

Dacquoise noisette, mousse chocolat manjari 64%, crémeux vanille et glaçage chocolat.

Belle Hélène 5,50€ pièce

Mousse chocolat, compotée de poire, biscuit croustillant et chantilly.

ENTREMET SPÉCIAL FÊTES

Le gâteau du nouvel an

Biscuit léger garni de crème au beurre, praliné ou alcool d'orange.

4 parts | 30,00€ 6 parts | 40,00€ 8 parts | 53,00€ 10 parts | 65,00€



LES DESSERTS GLACÉS

Le Traîneau en nougatine du Père Noël :

Soufflé framboise, assortiment de boules de glaces.

Taille unique | 45,00€

Bûche Norvégienne :

(Omelette) Glace vanille, orange confite, extrait d'orange

6 parts | 36,00€

8 parts | 42,00€

Vacherins :

Mangue - Passion - Fruits rouges
Champagne vanillé et sorbet pêche
Vanille, nougat et caramel

4 parts | 30,00€

6 parts | 36,00€

8 parts | 42,00€

10 parts | 46,00€

Bûches :

Caramel, poire, vanille et biscuit épicés
Litchi, framboise et pain de gène pistache

Cardinal : Sorbet framboise, nougat glacé et coulis de framboises



Le Traîneau du Père Noël



Bûche Tutti Frutti



Bûche Manjari



MIGNARDISES SUCRÉES

Assortiment de 20 mignardises 24,00€

Le 24 décembre, les mignardises seront uniquement disponibles en coffret assorti. Nous ne ferons pas de vente au détail.

LES FOURS SECS

Champenois au poids

Pain de Gênes au poids

Week-end citron au poids

Gros macaron de Nancy 3,80€ pièce

Coffret assortiment four secs

(tuiles aux amandes, noix de coco et orange, biarritz, cigarettes, rotchids, duchesse)

100 g : 9,00€ - 250 g : 19,00€ - 350 g : 26,50€

MACARONS

1 macaron pièce 1,50€

7 macarons en réglette 10,50€

12 macarons en coffret 18,00€

18 macarons en coffret 27,00€



GALETTE DES ROIS

À PARTIR DU 28 DÉCEMBRE

Frangipane

3-4-6-8-10-12 parts

Individuelle | 7,00€

3 parts | 22,00€ 4 parts | 28,00€ 6 parts | 38,00€ 8 parts | 50,00€ 10 parts | 56,00€ 12 parts | 60,00€

À PARTIR DU 6 JANVIER

Pistache griotte | Pomme

3-4-6-8 parts, sur commande : 10-12 parts

Galette Troyenne

GALETTE TROYENNE

Avec fève spéciale de Troyes

Crème d'amande et noisette

6 parts | 40,00€

VIENNOISERIES

Pensez à commander vos viennoiseries à l'avance !



Croissant	2,00€ pièce
Pain au chocolat	2,20€ pièce
Pain au raisin	2,20€ pièce



CHOCOLATS VALRHONA

Ballotin chocolats traditionnels 150gr	23,50€
Ballotin chocolats traditionnels 250gr	37,50€
Ballotin chocolats traditionnels 375gr	54,00€
Ballotin chocolats traditionnels 500gr	72,00€
Ballotin chocolats traditionnels 750gr	108,00€
Ballotin chocolats traditionnels 1Kg	130,00€

Aucune personnalisation de ballotin les 24, 25, 31 Décembre.



LES IDÉES CADEAUX

ORIGINALES ET GOURMANDES

MARRONS GLACÉS

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 confitage. 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 les 8 pièces	26,00€
Brisure de marrons les 100gr	15,00€

Griottines le pot de 35cl	26,00€
---------------------------	--------

Griottines®



OUVERT TOUS LES JOURS EN DÉCEMBRE

Un comptoir retrait des commandes sera mis à disposition.
Les commandes seront disponibles à partir de 10h les 24 et 25 décembre.
Le règlement par téléphone, par carte bancaire, sera privilégié.
Sur place, espèces, cartes bancaires, titres restaurant et chèques seront acceptés.
Le 24 décembre, la boutique ouvrira de 7h45 à 13h00 et de 14h00 à 18h00.
Le 25 décembre, la boutique ouvrira de 7h15 à 13h00.
Le 31 décembre, la boutique ouvrira de 7h45 à 18h00.
Le 1^{er} janvier, nous serons fermé toute la journée.



En cas de forte affluence, nous ne pourrons pas vous répondre par téléphone. Veuillez nous en excuser et merci de renouveler votre appel.



Afin de faciliter votre achat et d'écourter votre attente, nous vous prions de venir accompagné de votre bon de commande.

Pour la confection de ballotins en grande quantité, merci de passer votre commande par mail et de nous communiquer le nom de votre société à traiteur@patisserieduparcq.fr



Emballages français réalisés par

THIBAUT BERGERON
Créateur d'emballages depuis 1990

Vivez vos fêtes de fin d'année avec le quartier Brossolette !
Fleuriste et point presse à proximité
Stationnement facile.

PÂTISSERIE DUPARCQ

5 avenue Pierre Brossolette - 10000 TROYES - Tél. : 03 25 73 10 94

WWW.PATISSERIEDUPARCQ.FR