



**LAURENT DUPARCO**  
PATISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER • TRAITEUR

**Menus de la Semaine**



Flasher ce code pour télécharger le menu

**DU 11 DÉCEMBRE AU 17 DÉCEMBRE**

## JEUDI 11 DÉCEMBRE

Menu à 27,50€

ENTRÉE : Velouté de légumes, crème et croutons 6€

STARTER : Creamy vegetable soup with croutons €6

PLAT : Poulet basquaise accompagné pdt paysannes 16€

MAIN COURSE : Basque-style chicken served with country-style potatoes €16

DESSERT : Bûchette 5,50€

DESSERT : Tiny Yule log €5.50

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

## VENDREDI 12 DÉCEMBRE

Menu à 27,50€

ENTRÉE : Artichaut norvégien 6€ / STARTER : Norwegian artichoke €6

PLAT : Dos de cabillaud à l'armoricaine accompagné de son riz 16€ / MAIN COURSE : Cod loin à l'armoricaine served with rice €16

DESSERT : Bûchette 5,50€ / DESSERT : Tiny Yule log €5.50

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

## SAMEDI 13 DÉCEMBRE

Menu à 30,50€

ENTRÉE : Pressé de foie gras à la framboise et pain d'épices 8€

STARTER : Pressed foie gras with raspberry and gingerbread €8

PLAT : Couscous aux 2 poissons 17€

MAIN COURSE : Couscous with two types of fish €17

DESSERT : Bûchette 5,50€ / DESSERT : Tiny Yule log €5.50

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

## DIMANCHE 14 DÉCEMBRE

Fermeture 13h15

Menu à 16€

### FORMULE BRUNCH

Omelette au bacon / Jus d'orange frais

Bacon omelet / Fresh orange juice

Saumon gravlax

Gravlax salmon

Salade de fruits / Mini pain chocolat

Fruit salad / Mini chocolate bread

PLAT : Filet mignon de veau accompagné de son gratin de pomme de terre 16€

MAIN COURSE : Veal tenderloin served with potato gratin €16

## LUNDI 15 DÉCEMBRE

Menu à 20,50€

PLAT : Tagliatelles aux fruits de mer 15€

MAIN COURSE : Seafood tagliatelle €15

DESSERT : Bûchette 5,50€ / DESSERT : Tiny Yule log €5.50

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

## MARDI 16 DÉCEMBRE

Menu à 27,50€

ENTRÉE : Velouté de potimarron, crème et chips de jambon de pays 6€ / STARTER : Butternut squash soup with cream and country ham crisps €6

PLAT : Paupiette de veau accompagné de son flan de courgette à la sauce tomate 16€ / MAIN COURSE : Veal paupiette served with courgette flan in tomato sauce €16

DESSERT : Bûchette 5,50€ / DESSERT : Tiny Yule log €5.50

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

## MERCREDI 17 DÉCEMBRE

Menu à 26,50€

ENTRÉE : Assiette de charcuterie et fromage 6€

STARTER : Charcuterie and cheese platter €6

PLAT : Filet de dinde aux marrons accompagné de sa purée 15€

MAIN COURSE : Turkey fillet with chestnuts, served with mashed potatoes €15

DESSERT : Bûchette 5,50€

DESSERT : Tiny Yule log €5.50

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

**Petit-déjeuner**

Café et croissant

Formule à 4€



**Dessert du mois**



**BÛCHETTES**



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€