



LD
LAURENT DUPARCO
PATISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER • TRAITEUR

Menus
de la
Semaine



Flasher ce code
pour télécharger le menu

DU 12 FÉVRIER AU 18 FÉVRIER

JEUDI 12 FÉVRIER

Menu à
26,20€

ENTRÉE : Velouté de petit pois au lard 6€
STARTER : Cream of pea soup with bacon €6
PLAT : Sauté de porc au cidre accompagné de pommes
de terre vapeur 16€ / MAIN COURSE : Pork stir-fry with cider,
served with steamed potatoes €16
DESSERT : Religieuse chocolat 4,20€
DESSERT : Chocolate Religieuse €4.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

VENDREDI 13 FÉVRIER

Menu à
30,70€

ENTRÉE : Pressé de foie gras aux framboises 8€
STARTER : Pressed foie gras with raspberries €8
PLAT : Pavé de saumon sauce champagne accompagné
de son gratin de pomme de terre 17€ / MAIN COURSE : Salmon
steak with champagne sauce, served with potato gratin €17
DESSERT : Saint valentin 5,70€ / DESSERT : Valentine's Day €5.70
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 4€



SAMEDI 14 FÉVRIER

Amuse-bouche : 3€
Verrine de homard à la tomate

Entrée : 13€
Timbale de feuilletage et mousseline de bar
et homard, segment d'agrumes

Plat : 18€
Filet mignon de veau
aux petits légumes glacés et quelques morilles

Dessert : 6€
Sablé cacao, crémeux au chocolat 66%
et sa brunoise de pomme granny

DIMANCHE 15 FÉVRIER

Menu à
13€

Fermeture 13h15

FORMULE BRUNCH

Beignets de crevettes / Jus d'orange
Shrimp fritters / Fresh orange juice
Avocado toast / Mini pain raisin
Avocado toast / Mini raisin bread
PLAT : Cassolette de poisson et fruits de mer accompagnée
de tagliatelles 17€ / MAIN COURSE : Fish and seafood casserole
served with tagliatelle €17

LUNDI 16 FÉVRIER

Menu à
22,20€

PLAT : Saucisse au couteau, jus réduits accompagnée
de sa purée 16€ / MAIN COURSE : Sausage cooked with a knife,
reduced jus, and served with mashed potatoes €16
DESSERT : Osselet 6,20€ / DESSERT : Osselet €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et pain au chocolat 2,40€

MARDI 17 FÉVRIER

Menu à
28,20€

ENTRÉE : Velouté de potimarron, crème et croutons 6€
STARTER : Butternut squash soup with cream and croutons €6
PLAT : Tagliatelles aux deux saumons 16€
MAIN COURSE : Tagliatelle with two types of salmon €16
DESSERT : Charlotte framboise 6,20€
DESSERT : Raspberry Charlotte €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

MERCREDI 18 FÉVRIER

Menu à
23€

ENTRÉE : Salade césar 5€ / STARTER : Caesar salad €5
PLAT : Hamburger à la raclette accompagné de pommes
de terre paysannes 15€ / MAIN COURSE : Raclette burger served
with country-style potatoes €15
DESSERT : Cœur coulant 3€ / DESSERT : Chocolate fondant €3
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

Dessert du mois



SAINT-VALENTIN



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€