



# Menus de la Semaine



Flasher ce code pour télécharger le menu

## DU 19 FÉVRIER AU 25 FÉVRIER

### JEUDI 19 FÉVRIER

Menu à 26€

ENTRÉE : Velouté de tomate, patate douce, crème et vermicelles 6€  
 STARTER : Creamy tomato soup with sweet potato, cream and vermicelli 6€  
 PLAT : Cassoulet 16€ / MAIN COURSE : Cassoulet 16€  
 DESSERT : Eclair café 4€ / DESSERT : Coffee éclair 4€  
 En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

### VENDREDI 20 FÉVRIER

Menu à 29,20€

ENTRÉE : Salade d'endives, poire, noix et toasts de chaource 6€  
 STARTER : Endive salad with pear, walnuts and Chaource cheese toasts 6€  
 PLAT : Quenelles de saumon sur son lit d'épinard accompagnées de son riz 17€ / MAIN COURSE : Salmon quenelles on a bed of spinach, served with rice 17€  
 DESSERT : Saint honoré praliné 6,20€  
 DESSERT : Saint Honoré praline 6.20  
 En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

### SAMEDI 21 FÉVRIER

Menu à 29.20€

ENTRÉE : Tourte aux poisson 6€ / STARTER : Fish pie 6€  
 PLAT : Brochettes de chorizo et noix de Saint Jacques accompagnées de son risotto 17€ / MAIN COURSE : Chorizo and scallop skewers served with risotto 17€  
 DESSERT : Truffe meringuée 6.20€  
 DESSERT : Meringue truffle 6.20  
 En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

### DIMANCHE 22 FÉVRIER

Fermeture 13h15

Menu à 13€

#### FORMULE BRUNCH

Tartare avocat saumon / Jus d'orange frais  
 Salmon avocado tartare / Fresh orange juice  
 Œuf cocotte / Mini croissant  
 Baked egg / Mini croissant

PLAT : Tajine de poisson aux fruits secs semoule 17€  
 MAIN COURSE : Fish tagine with dried fruit and semolina 17€

### LUNDI 23 FÉVRIER

Menu à 20€

PLAT : Parmentier de canard 16€  
 MAIN COURSE : Duck Parmentier 16€  
 DESSERT : Flan 4€  
 DESSERT : Flan 4€  
 En option : Eau 50cl 1,20€ et pain au chocolat 2,40€

### MARDI 24 FÉVRIER

Menu à 26€

ENTRÉE : Minestrone 6€  
 STARTER : Minestrone 6€  
 PLAT : Coq au vin accompagné de ses tagliatelles 16€  
 MAIN COURSE : Coq au vin served with tagliatelle 16€  
 DESSERT : Tarte aux fruits 4€ / DESSERT : Fruit tart 4€  
 En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

### MERCREDI 25 FÉVRIER

Menu à 23,50€

ENTRÉE : Œufs meurette 5€  
 STARTER : Eggs poached in red wine sauce 5€  
 PLAT : Gratin jurassien, saucisse de Morteau et morbier 16€  
 MAIN COURSE : Jura-style gratin, Morteau sausage and Morbier cheese 16€  
 DESSERT : Croissant framboise 2,50€  
 DESSERT : Raspberry croissant 2.50  
 En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

## Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule à 4€



## 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@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€