



LD
LAURENT DUPARCO
PATISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER • TRAITEUR

Menus
de la
Semaine



Flasher ce code
pour télécharger le menu

DU 26 FÉVRIER AU 04 MARS

JEUDI 26 FÉVRIER

Menu à
28,20€

ENTRÉE : Wrap saumon et crudités 6€
STARTER : Salmon and crudités wrap €6
PLAT : Jambon de porc au cidre accompagnées d'une poêlée de pommes de terre, carottes et haricots verts 16€
MAIN COURSE : Pork cheeks braised in cider, served with a pan of potatoes, carrots and green beans €16
DESSERT : Charlotte tutti frutti 6,20€ / DESSERT : Charlotte tutti frutti €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

VENDREDI 27 FÉVRIER

Menu à
31,20€

ENTRÉE : Aumônière fondue de poireaux et Noix de Saint Jacques 8€
STARTER : Leek and Scallop Fondue stuffed pancake €8
PLAT : Blanquette de la mer accompagnée de son riz 17€
MAIN COURSE : Seafood stew served with rice €17
DESSERT : Baba au rhum chantilly 6,20€
DESSERT : Rum baba with whipped cream €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

SAMEDI 28 FÉVRIER

Menu à
28,70€

ENTRÉE : Tartare avocat saumon 6€ / STARTER : Salmon avocado tartare €6
PLAT : Cabillaud sauce crémeuse au chorizo accompagné de polenta frite 17€ / MAIN COURSE : Cod in a creamy chorizo sauce served with fried polenta €17
DESSERT : Saint valentin 5,70€ / DESSERT : Valentine's Day €5.70
En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

DIMANCHE 01 MARS

Fermeture 13h15

Brunch
à 13€

FORMULE BRUNCH

Beignets de crevettes / Jus d'orange
Shrimp fritters / Fresh orange juice
Œuf Bénédicte / Mini pain raisin
Eggs Benedict / Mini grape pastry

FÊTE DES GRANDS MÈRES - MENU À 32,20€

ENTRÉE : Tatin de foie gras, pomme caramélisée et pain d'épices 8€
STARTER : Foie gras tart with caramelized apple and gingerbread €8
PLAT : Souris d'agneau confite accompagné de carottes glacées et pommes de terre paysannes 18€ / MAIN COURSE : Confit lamb shank served with glazed carrots and country potatoes €18
DESSERT : Charlotte framboise 6,20€ / DESSERT : Raspberry Charlotte €6.20

LUNDI 02 MARS

Menu à
18,20€

PLAT : Lasagne à la bolognaise 12€ / MAIN COURSE : Lasagna Bolognese €12
DESSERT : Tartelette citron meringuée 6,20€
DESSERT : Lemon meringue tartlet €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et pain au chocolat 2,40€

MARDI 03 MARS

Menu à
28,20€

ENTRÉE : Velouté de légumes, crème et croutons 6€
STARTER : Creamy vegetable soup with croutons €6
PLAT : Poulet aux poivrons, olives, sauce tomate et pommes de terre 16€ / MAIN COURSE : Chicken with peppers, olives, tomato sauce and potatoes €16
DESSERT : Cocktail 6,20€ / DESSERT : Cocktail €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

MERCREDI 04 MARS

Menu à
27,40€

ENTRÉE : Feuilleté roulé raclette jambon 6€
STARTER : Puff pastry roll with raclette and ham €6
PLAT : Lotte à la vanille accompagnée de son riz 17€
MAIN COURSE : Monkfish with vanilla sauce and rice €17
DESSERT : Religieuse café 4,40€
DESSERT : Coffee Religieuse €4.40
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 4€



Dessert du mois



MANJARI



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€