



Menus de la Semaine



Flasher ce code
pour télécharger le menu

DU 12 AU 18 MARS

JEUDI 12 MARS

Menu à
27,20€

ENTRÉE : Brioche au crabe 5€ / *STARTER : Crab brioche €5*
PLAT : Brochettes de bœuf sauce béarnaise accompagnées
de pommes de terre paysannes 16€
*MAIN COURSE : Beef skewers with béarnaise sauce served
with country-style potatoes €16*
DESSERT : Charlotte framboise 6,20€
DESSERT : Raspberry charlotte €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

VENDREDI 13 MARS

Menu à
29,20€

ENTRÉE : Gratin d'écrevisses 6€ / *STARTER : Crayfish gratin €6*
PLAT : Cabillaud en croûte de chorizo et ses tagliatelles 17€
MAIN COURSE : Cod in a chorizo crust served with tagliatelle €17
DESSERT : Manjari 6,20€ / *DESSERT : Manjari €6.20*
En option : Eau 50cl 1,20€ et cocktail de crevettes 6,50€

SAMEDI 14 MARS

Menu à
29,20€

ENTRÉE : Salade périgourdine 6€
STARTER : Périgord-style salad €6
PLAT : Paupiette de saumon sauce beurre blanc
accompagnée de son riz 17€
*MAIN COURSE : Salmon paupiette with beurre blanc sauce served
with rice €17*
DESSERT : Saint honoré praliné 6,20€
DESSERT : Praline Saint-Honoré €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

DIMANCHE 15 MARS

Fermeture 13h15

Menu à
13€

**FORMULE
BRUNCH** Croque-monsieur salade / Jus d'orange
Croque-monsieur salad / Fresh orange juice
Omelette pommes de terre / Mini croissant
Scrambled eggs / Mini croissant

PLAT : Rôti de veau Orloff accompagné de son gratin
de pommes de terre 17€
MAIN COURSE : Veal Orloff roast served with potato gratin €17

LUNDI 16 MARS

Menu à
18,20€

PLAT : Endives au jambon gratinées 12€
MAIN COURSE : Ham and endive gratin €12
DESSERT : Truffe meringuée 6,20€
DESSERT : Meringue truffe €6.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et pain au chocolat 2,40€

MARDI 17 MARS

Menu à
25,20€

ENTRÉE : Velouté de légumes, crème et croûtons 6€
STARTER : Vegetable soup with cream and croutons €6
PLAT : Tagliatelles aux deux saumons 15€
MAIN COURSE : Tagliatelle with fresh and smoked salmon €15
DESSERT : Tartelette aux pommes 4,20€
DESSERT : Apple tartlet €4.20
En option : Eau 50cl 1,20€ et pizza 5€

MERCREDI 18 MARS

Menu à
25,40€

ENTRÉE : Roulé courgettes et saumon fumé 5€
STARTER : Zucchini and smoked salmon roll €5
PLAT : Boudin noir aux pommes accompagné de sa purée 16€
*MAIN COURSE : Black pudding with apples served with mashed
potatoes €16*
DESSERT : Religieuse au 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@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€