



LD
LAURENT DUPARCQ
PATISSIER • CHOCOLATIER • GLACIER • TRAITEUR

Menus
de la
Semaine



Flasher ce code
pour télécharger le menu

DU 4 AU 10 JUIN

JEUDI 4 JUIN

Menu à
25€

ENTRÉE : 3 verrines fraîcheur 6€

STARTER: Three fresh verrines €6

PLAT : Lapin sauce moutarde à l'ancienne et purée 16€

MAIN COURSE: Rabbit with wholegrain mustard sauce served with mashed potatoes €16

DESSERT : Cœur coulant 3€ / DESSERT: Lava cake €3

En option : Eau 50cl 1€ et cocktail de crevettes 5,30€

VENREDI 5 JUIN

Menu à
29,20€

ENTRÉE : Terrine de poisson en croûte 6€

STARTER: Fish terrine in pastry crust €6

PLAT : Tataki de thon accompagné de ses nouilles sauce soja et sésame 17€

MAIN COURSE: Tuna tataki served with soy and sesame noodles €17

DESSERT : Baba au rhum et chantilly 6,20€

DESSERT: Rum baba with whipped cream €6.20

En option : Eau 50cl 1€ et cocktail de crevettes 5,30€

SAMEDI 6 JUIN

Menu à
29,70€

ENTRÉE : Pissaladière de cabillaud 6€

STARTER: Cod pissaladière €6

PLAT : Pavé de saumon sauce champagne et riz 17€

MAIN COURSE: Salmon fillet with champagne sauce and rice €17

DESSERT : Coupelle de fraises 6,70€

DESSERT: Strawberry cup €6.70

En option : Eau 50cl 1€ et pizza 4,75€

DIMANCHE 7 JUIN

Fermeture 13h15

Menu à
13€

FORMULE BRUNCH

Œufs mimosa / Jus d'orange

Deviled eggs / Orange juice

Avocado toast / Mini pain chocolat

Avocado toast / Mini pain au chocolat

PLAT : Filet de bœuf sauce porto accompagné de son gratin de pommes de terre 17€

MAIN COURSE: Beef fillet with port sauce served with potato gratin €17

LUNDI 8 JUIN

Menu à
21,20€

PLAT : Hauts de cuisse de poulet sauce curry accompagnée de macaroni 15€

MAIN COURSE: Chicken thighs with curry sauce served with macaroni €15

DESSERT : Osselet 6,20€ / DESSERT: Osselet €6.20

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

MARDI 9 JUIN

Menu à
21,20€

ENTRÉE : Salade de crudités 5€

STARTER: Mixed raw vegetable salad €5

PLAT : Dauphinois de saumon 12€

MAIN COURSE: Salmon dauphinois €12

DESSERT : Éclair chocolat 4,20€

DESSERT: Chocolate éclair €4.20

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

MERCREDI 10 JUIN

Menu à
26,20€

ENTRÉE : Salade de lentilles, tomates et haddock 5€

STARTER: Lentil, tomato and haddock salad €5

PLAT : Boulettes de bœuf sauce tomate cuisinée accompagnées de tagliatelles 15€

MAIN COURSE: Beef meatballs in tomato sauce served with tagliatelle €15

DESSERT : Charlotte tutti frutti 6,20€

DESSERT: Tutti frutti charlotte €6.20

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

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 4€



Dessert du mois



FRAMBOISIER



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€