



LD
LAURENT DUPARCQ
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Menus
de la
Semaine



Flashez ce code
pour télécharger le menu

DU 9 AU 15 JUILLET

JEUDI 9 JUILLET

Menu à
27,20€

ENTRÉE : Wrap végétarien 5€

STARTER: Vegetarian wrap €5

PLAT : Lasagne saumon et courgette 16€

MAIN COURSE: Salmon and zucchini lasagne €16

DESSERT : Tartelette citron meringuée 6,20€

DESSERT: Lemon meringue tartlet €6.20

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

VENREDI 10 JUILLET

Menu à
28,20€

ENTRÉE : Beignets de courgettes et sa sauce crème ciboulette 5€

STARTER: Zucchini fritters with chive cream sauce €5

PLAT : Tataki de thon sauce soja et nouilles 17€

MAIN COURSE: Tuna tataki with soy sauce served with noodles €17

DESSERT : Baba au rhum chantilly 6,20€

DESSERT: Rum baba with whipped cream €6.20

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

SAMEDI 11 JUILLET

Menu à
29,20€

ENTRÉE : Terrine de légumes d'été 5€

STARTER: Summer vegetable terrine €5

PLAT : Risotto à la romaine et homard 18€

MAIN COURSE: Roman-style risotto with lobster €18

DESSERT : Framboisier 6,20€

DESSERT: Raspberry cake €6.20

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

DIMANCHE 12 JUILLET

Fermeture 13h15

Menu à
13€

**FORMULE
BRUNCH**

Salade de melon et fraise / Jus d'orange

Melon and strawberry salad / Orange juice

Wrap saumon / Mini pain chocolat

Salmon wrap / Mini pain au chocolat

PLAT : Beignets de crevette accompagnées de sa salade de riz exotique 12€

MAIN COURSE: Shrimp fritters served with exotic rice salad €12

LUNDI 13 JUILLET

Menu à
17,70€

PLAT : Salade grecque et quiche courgette, saumon et feta 12€

MAIN COURSE: Greek salad with zucchini, salmon and feta quiche €12

DESSERT : Paris Brest 5,70€ / DESSERT: Paris-Brest €5.70

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

MARDI 14 JUILLET

Fermeture 13h15

Menu à
29,20€

ENTRÉE : Flan de courgettes et coulis de tomate 5€

STARTER: Zucchini flan with tomato coulis €5

PLAT : Bœuf Wellington sauce madère accompagné d'un gratin de pommes de terre 18€

MAIN COURSE: Beef Wellington with Madeira sauce and potato gratin €18

DESSERT : Fraisier 6,20€ / DESSERT: Strawberry fraisier €6.20

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

MERCREDI 15 JUILLET

Menu à
23,20€

ENTRÉE : Salade de lentilles aux haddock et tomates 5€

STARTER: Lentil, haddock and tomato salad €5

PLAT : Roulé de courgettes et saumon fumé accompagné de sa salade de pâtes sauce cocktail 12€

MAIN COURSE: Zucchini and smoked salmon roll served with pasta salad and cocktail sauce €12

DESSERT : Charlotte framboise 6,20€

DESSERT: Raspberry charlotte €6.20

En option : Eau 50cl 1€ et quiche individuelle 5€

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 4€



Dessert du mois



TARTE
AUX FRAISES



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€