



Menus de la Semaine

DU 23 AU 29 JUILLET



Flasher ce code pour télécharger le menu

JEUDI 23 JUILLET

Menu à 26,20€

ENTRÉE : Cake au thon, olives et tomates 5€

STARTER: Tuna, olive and tomato cake €5

PLAT : Rosbeef et salade de pommes de terre 15€

MAIN COURSE: Roast beef with potato salad €15

DESSERT : Charlotte aux framboises 6,20€

DESSERT: Raspberry charlotte €6.20

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

VENDREDI 24 JUILLET

Menu à 28,20€

ENTRÉE : Gaspacho tomate mozzarella 5€

STARTER: Tomato and mozzarella gazpacho €5

PLAT : Paupiette de veau et sa jardinière de légumes 17€

MAIN COURSE: Veal paupiette served with mixed vegetables €17

DESSERT : Merveilleux 6,20€

DESSERT: Merveilleux €6.20

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

SAMEDI 25 JUILLET

Menu à 27,20€

ENTRÉE : Flan de courgette et son coulis de tomate 5€

STARTER: Zucchini flan with tomato coulis €5

PLAT : Saumon froid et sa barquette d'asperges 16€

MAIN COURSE: Cold salmon served with asparagus €16

DESSERT : Tartelette aux fraises 6,20€

DESSERT: Strawberry tartlet €6.20

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

DIMANCHE 26 JUILLET

Fermeture 13h15

Menu à 13€

FORMULE BRUNCH

Beignets courgettes / Jus d'orange

Zucchini fritters / Orange juice

Œufs mayonnaise / Mini pain chocolat

Eggs mayonnaise / Mini pain au chocolat

PLAT : Ballotine de volailles sauce forestière et purée 16€

MAIN COURSE: Poultry ballotine with forest sauce and mashed potatoes €16

LUNDI 27 JUILLET

Menu à 16,20€

PLAT : Quiche chèvre légumes et sa salade de crudités 12€

MAIN COURSE: Goat cheese and vegetable quiche served with mixed salad €12

DESSERT : Flan 4,20€ / DESSERT: Custard flan €4.20

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

MARDI 28 JUILLET

Menu à 28,70€

ENTRÉE : Cocktail saumon 6,50€

STARTER: Salmon eclari €6.50

PLAT : Boudin noir aux pommes et sa purée de patates douces 16€

MAIN COURSE: Black pudding with apples served with sweet potato purée €16

DESSERT : Manjari 6,20€

DESSERT: Manjari chocolate dessert €6.20

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

MERCREDI 29 JUILLET

Menu à 26,20€

ENTRÉE : Brick de thon sauce crème ciboulette 5€

STARTER: Tuna brick with chive cream sauce €5

PLAT : Lasagnes de cabillaud froid et son coulis de tomate 15€

MAIN COURSE: Cold cod lasagne with tomato coulis €15

DESSERT : Tartelette aux framboises 6,20€

DESSERT: Raspberry tartlet €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€