



Menus de la Semaine

DU 20 AU 26 AOÛT



Flasher ce code pour télécharger le menu

JEUDI 20 AOÛT

Menu à 23,20€

ENTRÉE : Beignets de courgettes et sa crème ciboulette 5€

STARTER: Zucchini fritters with chive cream €5

PLAT : Rôti de porc froid et sa salade de riz 12€

MAIN COURSE: Cold roast pork with rice salad €12

DESSERT : Finger chocolat 6,20€

DESSERT: Chocolate finger €6.20

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

VENDREDI 21 AOÛT

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 : Tartelette framboise 6,20€ / DESSERT: Raspberry tartlet €6.20

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

SAMEDI 22 AOÛT

Menu à 32,20€

ENTRÉE : Verrine carpaccio de St Jacques et avocat 8€

STARTER: Scallop and avocado carpaccio verrine €8

PLAT : Bœuf Wellington et gratin de pommes de terre 18€

MAIN COURSE: Beef Wellington and potato gratin €18

DESSERT : Fraisier 6,20€ / DESSERT: Strawberry cream cake €6.20

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

DIMANCHE 23 AOÛT

Fermeture 13h15

Menu à 13€

FORMULE BRUNCH

Avocado toast / Jus d'orange

Avocado toast / Orange juice

Œufs meurette / Mini pain chocolat

Poached eggs in red wine sauce / Mini pain au chocolat

PLAT : Rôti de veau sauce forestière et tian de légumes 18€

MAIN COURSE: Roast veal with forestière sauce and vegetable tian €18

LUNDI 24 AOÛT

Fermeture

MARDI 25 AOÛT

Menu à 22,70€

ENTRÉE : Quiche lorraine et sa salade verte 5€

STARTER: Quiche Lorraine with green salad €5

PLAT : Roulé de courgettes et saumon fumé avec sa salade

de pâtes sauce cocktail 12€ / MAIN COURSE: Zucchini and

smoked salmon roulade with pasta salad in cocktail sauce €12

DESSERT : Baba au rhum 5,70€ / DESSERT: Rum baba €5.70

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

MERCREDI 26 AOÛT

Menu à 28,20€

ENTRÉE : Demi avocat farci 5€

STARTER: Stuffed avocado half €5

PLAT : Tataki de thon sauce soja et nouilles 17€

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

DESSERT : Moka chocolat 6,20€

DESSERT: Chocolate Mocha €6.20

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

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule à 4€



Dessert du mois



CHARLOTTE AUX FRAMBOISES



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€