LAURENT DUPARCQ

PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

De la douceur à portée de bouche

DEPUIS 1967

POUR VOS RÉCEPTIONS, ANNIVERSAIRES, REMERCIEMENTS...

WWW.PATISSERIEDUPARCQ.FR

PÂTISSERIE DUPARCQ - SERVICE COMMANDES

TRAITEUR@PATISSERIEDUPARCQ.FR

ou sur le site

WWW.PATISSERIEDUPARCQ.FR

Sommaire

LA MAISON DUPARCQ 5

LA PÂTISSERIE 6

LA PÂTISSERIE TRADITIONNELLE 7
GÂTEAUX DE VOYAGE 8
LES INDIVIDUELS 9
LES MIGNARDISES SUCRÉES 10
LES ENTREMETS GLACÉS 11
LES MACARONS ET FOURS SECS 12
LES TARTES ET GOURMANDISES 14
LES VIENNOISERIES 16
PIÈCES MONTÉES ET NOUGATINE 18
WEDDING CAKE 19

LES CHOCOLATS 20

LA COLLECTION DU CHOCOLATIER 21

LE TRAITEUR 24

PETITS FOURS SALÉS ET MISES EN BOUCHE 25
LA SÉLECTION TRAITEUR 27
LA CARTE DES PLATS TRAITEUR 28
PAUSE DÉJEUNER GOURMANDE 30
PLATEAUX REPAS GOURMANDS ET RAFFINÉS 31

LES ÉVÉNEMENTS GOURMANDS 32

LES CADEAUX À SAVOURER 33
BÛCHES ET MARRONS GLACÉS 34
GALETTES DES ROIS 35

LA MAISON DUPARCQ

Depuis près d'un demi-siècle, la Famille Duparcq vous fait partager son savoir-faire et son amour de la pâtisserie française.

Tradition & Authenticité

UNE 2ÈME GÉNÉRATION

LAURENT DUPARCQ, PÂTISSIER, CHOCOLATIER, GLACIER, TRAITEUR

Tout a commencé en regardant mon père faire des tartes, des brioches et autres mets culinaires dans sa pâtisserie Troyenne au 5 avenue Pierre Brossolette qu'il a repris en 1967. J'avais alors 8 ans.

En rentrant de l'école le soir, j'adorais faire des tartes aux cerises et à force de répéter les mêmes gestes, j'ai fini par savoir me débrouiller seul.

Puis est venu l'âge de choisir un métier d'avenir. J'ai alors commencé par apprendre le métier de pâtissier, chocolatier, confiseur et j'ai réalisais toutes sortes de pièces en sucre après mon travail de la journée sous la vigilance de mon père.

Par la suite, j'ai perfectionné mon apprentissage auprès des meilleurs chefs pâtissiers de l'époque : Gabriel Paillasson (MOF) qui m'a appris la sculpture sur glace, Pascal Brunstein, pour tout ce qui est de la chocolaterie (MOF) et Joël Bellouet pour la pâtisserie.

J'ai obtenu mon CAP en 1988 et ai participé au concours du meilleur apprenti régional où j'ai décroché le titre de meilleur apprenti de Champagne-Ardennes.

J'ai ensuite exercé ma passion chez Monsieur Second à Aix-en-Provence dans sa pâtisserie familiale REIDERER.

Poussé par mes ambitions, j'ai participé, en 1990, au concours du meilleur apprenti de France à l'école Ferrandi à Paris, que j'ai remporté au finish, contre mon concurrent alsacien.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

DEPUIS 1967

Reçu à l'Élysée pour remettre la fameuse galette des rois au Président de la République, François Mitterrand, c'est aussi là que j'ai été nommé pour servir sous les drapeaux, grâce au travail que réalisé pour le concours du meilleur apprenti de France.

À mon retour, j'ai représenté la France, avec mon homologue alsacien, pour la sélection au concours international des jeunes pâtissiers à Lisbonne (Portugal), le 20 octobre 1992.

Heureux d'avoir vécu une expérience si enrichissante par la diversité des cultures de la pâtisserie à travers l'Europe, j'ai décidé de revenir travailler chez mon père en 1993 en devenant chef de la pâtisserie.

Ensemble nous avons élaboré des thèmes pour des buffets de desserts et nous avons participé à la réussite du club de foot de l'ESTAC en 1ère division en devenant fournisseur officiel en 2000 et 2001.

Aujourd'hui, nous continuons à vous régaler avec nos recettes maison sucrées et salées et notre savoir-faire, dans toute l'Aube et ses départements limitrophes.

1967	1990	1992	2000 et 2001	2002
Création de l'enseigne DUPARCQ (succession de M. Pinot)	Meilleur apprenti de France	Concours international du jeune pâtissier	Partenaire de l'ESTAC	Reprise de l'entreprise familiale

La Pâtisserie

Forêt noire

Manjari

LA PÂTISSERIE TRADITIONNELLE

La pâtisserie Duparcq existe depuis 1967.
Nous avons su conserver et transmettre notre savoir-faire traditionnel à nos pâtissiers pour préserver ce patrimoine qui nous est cher.

Les Entremets

CHARLOTTE AUX FRAMBOISES
(Accompagnée de son coulis de framboise)
Biscuits à la cuillère, bavaroise vanille, gelée de framboise.

FRAMBOISIER
(De mai à août) - Crème mousseline.

MANJARI
Biscuit noisette, mousse chocolat 64%, Manjari, crémeux vanille, glaçage chocolat noir.

OXFORD
Biscuit chocolat noir, mousse chocolat au lait 42%, parfumé au thé, feuillantine pralinée.

IPANEMA
Biscuit pistache, chocolat blanc noix de coco, compotée de banane et mangue, passion, crème passion.

FORÊT NOIRE
Biscuit chocolat, mousse chocolat, chantilly et griottes.

FINGER CHOCOLAT
Chocolat Caraïbe 66%, feuillantine pralinée, biscuit chocolat et amandes.

BANANIER
Génoise, crème pâtissière et banane flambée légèrement rhumée, recouverte de meringue italienne accompagnée d'une sauce chocolat.

CHARLOTTE CHOCOLAT
Biscuit cuillère chocolat, mousse au chocolat Caraïbe 66%, crème anglaise.

SAINT-VALENTIN
Biscuit noisette, crème vanille, gelée de framboises et gelée de passion.

TUTTI FRUTTI
(Accompagnée de son coulis de passion)
Mousse d'abricot, biscuits à la cuillère, mélange de fruits

Charlotte aux framboises

Finger chocolat

Charlotte chocolat

Tutti Frutti

Oxford

Ipanema

4p	*5p*	*6p*	*8p*	*10/p*	*12/p*
32,50€	38,70€	43,90€	56,00€	67,00€	80,40€

Les Crémeux

LE TROYEN
Biscuit noisette et sa crème au beurre, praliné et brisures de nougatine, recouvert de chocolat au lait aux amandes.

SUCCULENT À L'ORANGE
Meringue chocolat, amandes, écorces d'oranges confites à l'extrait d'orange, crème au beurre chocolat recouverte de chocolat au lait.

MOCAMBO
Biscuit chocolat, ganache chocolat, recouvert de chocolat noir.

SUCCÈS PRALINÉ
Pâte macarons, crème au beurre, praliné, brisures de nougatine.

MERVEILLEUX
Meringue chocolat amande, ganache crème au beurre café.

OPÉRA
Biscuit Joconde, ganache, crème au beurre café, punch café.

Le Troyen

Succès praliné

Succulent à l'orange

Opéra

Mocambo

4p	5p	6p	8p	10/p	12/p
30,00€	35,00€	40,00€	51,50€	62,00€	74,00€

GÂTEAUX DE VOYAGE

CHAMPENOIS - 5 PARTS 20,00€
Pâte macaron poudre d'amandes.

CAKE AU CITRON - 6 PARTS 14,00€
Quatre quart et zeste de citron

*À PARTIR DE 20 PERS UNE PLANCHE VOUS SERA CONSIGNÉE 5,00€.

POUR FÊTER VOTRE ANNIVERSAIRE, NOUS RÉALISONS VOTRE GÂTEAU PERSONNALISÉ SUR DEMANDE ET PHOTO
NOS SUGGESTIONS SUR COMMANDE : Pièces montées - Wedding cake - Château de princesse - Tête de Mickey.

LES INDIVIDUELS

ÉCLAIR CHOCOLAT / CAFÉ 4,20€
Pâte à choux et crème pâtissière chocolat ou café.

BABA AU RHUM 5,70€
Imbibé de rhum « Saint James ».

PARIS BREST 5,70€
Pâte à choux, crème praliné.

TARTELETTES 6,20€
Citron, famboises, fraises ou choco-banane

SAINT-HONORÉ 6,20€
Crème chantilly vanille, feuilletage et pâte à choux.

NOYER 6,20€
Pâte macaron, crème au beurre café et brisures de noix.

MACARON FRAMBOISE 6,20€
Biscuit macaron, crème légère à la vanille, framboises

COINTREAU 6,20€
Dacquoise noisette, crème au beurre praliné,
biscuit Cointreau et éclats de nougatine.

TRUFFE MERINGUÉE 6,20€
Meringue française, ganache crème au beurre chocolat.

SUCCÈS 6,20€
Dacquoise noisette, éclats de nougatine,
crème au beurre praliné « Cognac ».

OSSELET 6,20€
Meringue, crème au beurre praliné et amandes.

SUCCULENT À L'ORANGE 6,20€
Meringue chocolat aux amandes, écorces d'orange
et crème au beurre chocolat.

CHARLOTTE AUX FRAMBOISES 6,20€
(Accompagnée de son coulis de framboise)
Biscuits à la cuillère, bavaroise vanille, gelée de framboise.

BABA AUX FRUITS 6,20€
Fruits imbibés de rhum « Saint James ».

COUPELLE DE FRUITS 6,70€
Gaufrette maison recouverte de chocolat,
chantilly et mélange de fruits.

Saint-Honoré

Cointreau Troyen

Noyer

Paris Brest

Baba au rhum

Baba aux fruits

Truffe meringuée

Succès

Osselet

Éclair chocolat / café

Succulent à l'orange

Tartelette aux fraises

Coupelle de fruits

LES MIGNARDISES SUCRÉES

Nos plateaux de petits fours se composent à votre convenance :
Éclairs, tartelettes, choux et mousses aux fruits, souris, grenouilles et cerises.

Minimum de 10 par variété / 1,20€ pièce

Assortiment de 14 mignardises
16,80€

Assortiment de 20 mignardises
24,00€

PLATEAUX DE MIGNARDISES SUCRÉES

LES ENTREMETS GLACÉS

Nos entremets glacés sont idéaux pour finir votre repas sur une touche gourmande et légère.
Ils peuvent être accompagnés d'un coulis de fruits frais pour le bonheur de vos papilles.

LES VACHERINS

	4p	6p	8p	10/p
POIRE - CASSIS **VANILLE - FRAISE** **MANGUE - FRUITS ROUGES**	**30,00€**	**36,00€**	**42,00€**	**48,00€**

Découvrez nos nouveautés en magasin

LES INCONTOURNABLES

CARDINAL
Nougat glacé, sorbet de framboises et son coulis de framboises.

ALCAZAR
Crème glacée chocolat et parfait pistache.

OMELETTE NORVÉGIENNE

	4p	6p	8p	10/p
	30,00€	**36,00€**	**42,00€**	**48,00€**

SORBETS AUX FRUITS

Pot individuel : **3,70€**
Petit pot : **9,50€**
Grand pot : **15,80€**

GLACES - PARFUMS

NOS SUGGESTIONS FAITES MAISON AVEC DES FRUITS FRAIS ET DE SAISON
Chocolat - Vanille - Café - Fraise - Citron - Mangue - Fruits rouges - Coco - Abricot.

Vacherin Vanille-Fraise

Vacherin Poire Cassis

Vacherin Mangue Fruits rouges

Alcazar

Cardinal

LES MACARONS ET FOURS SECS

Parfait pour accompagner vos glaces et entremets, les fours secs sont la spécialité de la maison.

MACARONS

DÉCOUVREZ NOS PARFUMS AU CHOIX : **1,50€/p**
Framboise – Citron – Vanille – Chocolat – Pistache – Praliné – Caramel beurre salé – Chocolat Manjari / Lavande – Orange – Piña Colada.
Nos macarons sont disponibles à l'unité ou en coffret

BOÎTE DE 8 MACARONS **12,00€**

BOÎTE DE 12 MACARONS **18,00€**

BOÎTE DE 18 MACARONS **27,00€**

FOURS SECS

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME EN BOUTIQUE : **80,00€ le kilo**
Duchesse - Cigarettes - Tuiles noix de coco - Tuiles à l'orange - Biarritz - Tuiles aux amandes

MACARONS DE NANCY **3,80€ /100 g**
Aux amandes - non fourré

MERINGUES DOIGT DE FÉE **6,00€ /100 g**

BISCUITS CUILLÈRE **3,00€ /100 g**

COFFRET ASSORTIMENT DE 100G **9,00€**

COFFRET ASSORTIMENT DE 250G **19,00€**

COFFRET ASSORTIMENT DE 350G **26,50€**

Duchesse | Cigarettes | Tuiles noix de coco | Tuiles à l'orange | Biarritz | Tuiles aux amandes | Doigts de fée

LES TARTES ET GOURMANDISES

Toutes nos tartes sont en base feuilletage sauf indication.

TARTES

	4p	5p	6p	8p	10/p
TARTE AUX POMMES LAMELLES **TARTE AUX POMMES GRAND-MÈRE** **TARTE AUX POMMES NORMANDES** **TARTE PANACHÉE AUX FRUITS** Fruits au sirop **TARTE AUX QUETSCHES*** **TARTE AUX GRIOTTES** **TARTE FLAN** **TARTE POLKA OU CHIBOUST**	**20,00€**	**25,00€**	**30,00€**	**40,00€**	**50,00€**

Tarte aux pommes lamelles

Tarte panachée aux fruits

Tarte aux griottes

Tarte aux pommes Grand-mère

Tarte chiboust

	4p	5p	6p	8p	10/p
TARTE PROFITEROLES Pâte sablée, crème légère, choux pralinés, nappée de chocolat **TARTE CHOCO-BANANE** **TARTE ANGLAISE** Base pâte à choux et crème pâtissière aux pêches, kiwi, cerises et poires **TARTE AU CITRON** **TARTE AUX ABRICOTS*** **TARTE AUX PÊCHES*** **TARTE AUX MIRABELLES*** **TARTE AUX FIGUES*** **TARTES AUX POIRES ET AMANDES**	**24,00€**	**30,00€**	**36,00€**	**48,00€**	**60,00€**

Tarte profiteroles

Tarte anglaise

Tarte poires amandes

	4p	5p	6p	8p	10/p
TARTE AUX FRAISES* **TARTE AUX FRAMBOISES*** Pâte sablée	**25,20€**	**31,50€**	**37,80€**	**50,40€**	**63,00€**

**Tarte aux fruits de saison*

GOURMANDISES

FLAN	**4,20**€*/part*
BANDE FRUITS	**4,20**€*/part*
FAR BRETON	**3,00**€*/part*
BROWNIES	**3,00**€
COOKIES	**4,00**€
CRÊPE AU SUCRE	**2,50**€
CRÊPE À LA PÂTE À TARTINER MAISON	**3,00**€
BEIGNET DE CARNAVAL À L'ORANGE	**1,50**€*/p ou* **8**€ *les 6*

Crêpes au sucre

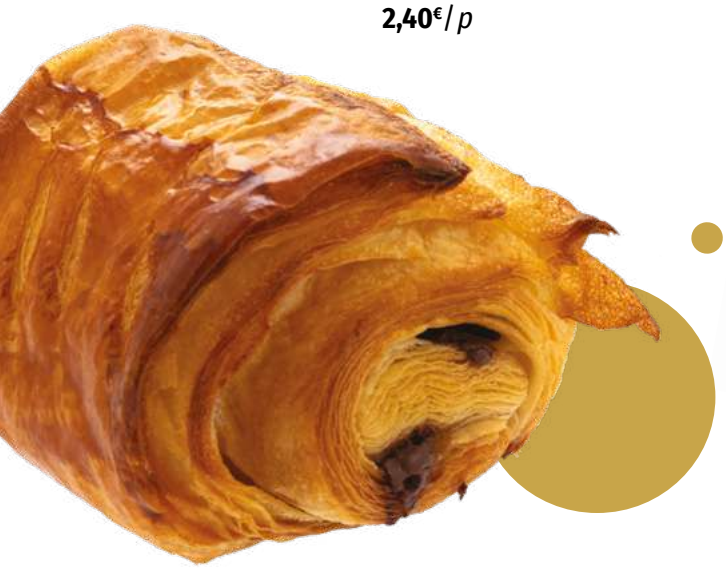
Cookies

Far breton

Brownie chocolat

LES VIENNOISERIES

Pain au chocolat
2,40€/*p*



Croissant
2,00€/*p*

Mini viennoiseries
1,50€/*p*

Chouquettes au sucre

0,25€/*la pièce*
1,50€/*la demi-douzaine*
3,00 €/*la douzaine*

DUPARCQ

PIÈCES MONTÉES ET NOUGATINE

Toutes nos pièces comprennent 4 choux par personne,
une décoration florale et une inscription de votre choix sur un médaillon.
Vous avez la possibilité de modifier la composition des choux (avec ou sans alcool).

PIÈCES MONTÉES

PIÈCES CONIQUES TRADITIONNELLES **11,00€/p**
à partir de 10 pers. jusqu'à 100 pers*.

PUITS DES AMOUREUX **11,50€/p**
à partir de 25 pers.

LA CHAPELLE PONT **11,00€/p**
à partir de 25 pers.

LANDAU **11,00€/p**
à partir de 25 pers.

CŒUR **11,00€/p**
à partir de 20 pers.

LA PETITE CHAPELLE
DU COMMUNIANT

220,00€

Pour 20 personnes :
2 choux et 4 mignardises sucrées / pers
Décors fleurs sucre + sujet
+ plaquette inscription « Heureuse communion »

*Voir photos en magasin

WEDDING CAKE

Composez votre dessert avec une touche de wedding cake.

À partir de 10,00€/*p*

QU'EST CE QU'UN WEDDING CAKE ?

C'est un gâteau recouvert de pâte à sucre (pâte fondante à base de sucre, texture sèche et moelleuse).
Le nom wedding cake vient des pays anglophones qui ont pour habitude de recouvrir leur gâteaux de mariage avec cette pâte de couleur blanche. Par la suite la mode s'est dirigée vers des gâteaux plus petits et surtout avec une personnalisation en rapport avec le goût et la passion de celui qui fête son événement.

Plus qu'une mode, une vraie tendance. Internet déborde de photos toutes plus belles les unes que les autres. Bien souvent ces photos sont issues de pâtisseries à travers le monde et ces réalisations ont demandé des heures de travail avec une précision chirurgicale.

Pour ce faire, Laurent Duparcq vous précise qu'il peut tout à fait s'inspirer de quelques modèles que vous aurez vu sur internet mais que cette reproduction ne sera pas identique. Il s'en rapprochera toutefois le plus possible, tant sur les couleurs que sur les contours...

Number cake

Les Chocolats

LA COLLECTION DU CHOCOLATIER

Laurent Duparcq, maître chocolatier, vous propose une collection de chocolats d'exception, composée de créations mais aussi de grands classiques qui font l'authenticité du chocolat traditionnel. À offrir ou à déguster, vous succomberez sans aucun doute aux saveurs de notre enfance et au plaisir de partager des chocolats de qualité.

les GANACHES

BRASILIA
Ganache noire Macaé 62%, infusé au thé Darjeeling

PALET WHISKY
Ganache Ivoire 35% Whisky

FRAMBOISE
Ganache noire Manjari 64%, pulpe de framboise et fleur d'oranger

GRAND CRU ABRICOT
Ganache noire Tainori 64% République dominicaine, pâte de fruits abricot, vanille

BISCUITÉ GRILLÉ
Ganache chocolat lait 39%, éclats de fève de cacao torréfié

BAHIBÉ
Ganache lactée Bahibé 46% République dominicaine

ORIZABA
Ganache lactée Orizaba 39%, gousse de vanille

CHOCO COCO
Ganache noire Manjari 64%, ganache Ivoire 35%, pulpe coco

OTUCAN
Ganache noire Ilanka 63% Pérou, pulpe de banane, zestes de citrons verts

FRISSON
Ganache lactée extra Bitter 39%, infusé gingembre et zestes de citrons jaunes

DULCEY POIRE
Ganache Dulcey blond 35% de cacao et pulpe de poire

MAÎTRE CHOCOLATIER
Ganache noire Maître Chocolatier 56%

ORANGE YUZU
Ganache lactée Jivara 40% yuzu, pâte de fruit orange et mandarine

ALVARO
Pâte de fruits mûre, cassis, myrtille, ganache noire Ilanka 63%

AGRUME CITRONNÉ
Ganache noire Tainori 64% République dominicaine, pulpe et zestes de citrons

PALET OR
Ganache noire et lactée, Ilanka 63% et Jivara 40%, gousse de vanille

CAPPUCCINO
Ganache lactée Tanariva 33% au café

GUANAJA TONKA
Ganache noire Guanaja 70%, infusé à la fève de Tonka

MADININIA
Ganache noire Tainori 64% République dominicaine, infusion au thé blanc et jus de passion

MILLEFEUILLES
Ganache Ivoire 35%, gousse de vanille et praliné fruité croustillant 50% amande/noisette

les PRALINÉS

PRALINÉ FEUILLANTINE
Praliné fruité amande et noisette 50%, feuillantine

PRALINÉ CROUSTILLANT
Praliné amande et noisette 60%, riz soufflé et fleur de sel

PRALINÉ VALENCIA CAFÉ
Praliné amande Valencia 70% et café moulu

PRALINÉ PÉCAN
Praliné pécan, feuillantine, couverture lait Tanariva 33%

PRALINÉ TOUT NOISETTE
Praliné noisette 60% et noisettes torréfiées

PRALINÉ COCO
Praliné noisette 60% et coco torréfiée

PRALINÉ TOUT AMANDE
Pâte d'amande 50% et praliné amande 70% valencia

PRALINÉ GIANDUJA
Gianduja lait noisette et amandes hachées torréfiées

les PÂTES *d'amandes*

CAFÉ, NOIX ET PÂTE D'AMANDE
Pâte d'amande 50%, noix hachées torréfiées et extrait de café

PÂTE D'AMANDE PISTACHE
Pâte de pistache, pâte d'amande 50% et kirsch

NOS BALLOTINS DE CHOCOLATS TRADITIONNELS

150g	*250g*	*375g*	*500g*	*750g*	*1kg*
23,50€	**37,50€**	**54,00€**	**72,00€**	**108,00€**	**130,00€**

LES CHOCOLATS GOURMANDS

TUILES
ORANGETTES / CITRONETTES
MENDIANTS
FRITURES
100€/*kg*

GUIMAUVES
PÂTES DE FRUITS
95€/*kg*

TABLETTE CHOCOLAT NOIR **8,50€**
TABLETTE CHOCOLAT LAIT **8,50€**

DUPARCQ

Le Traiteur

PETITS FOURS SALÉS ET MISES EN BOUCHE

Nous vous proposons une grande variété de dégustations salées,
chaudes ou froides, à composer en plateau.

PETITS FOURS SALÉS*

FEUILLETÉ DE SAUCISSE	**1,20€** */pièce*
FEUILLETÉ PÂTÉ	**1,20€** */pièce*
CROISSANT AU JAMBON	**1,20€** */pièce*
PIZZA ANCHOIS	**1,20€** */pièce*
QUICHE	**1,20€** */pièce*
SACRISTAIN	**0,80€** */pièce*
GOUGÈRE AU FROMAGE	**0,60€** */pièce*
ESCARGOTS	**1,50€** */pièce*
MINI BOUCHÉE AUX CHAMPIGNONS	**1,20€** */pièce*

*** à partir de 10 pièces par sorte**

Formule Prestige
13,50€ */personne*
3 Fours salés assortis
3 Canapés assortis
1 Briochette au Crabe
1 Verrine Avocat/Écrevisse

CANAPÉS ASSORTIS* **1,50€** */pièce*

TOMATE ŒUF CRUDITÉS / SAUMON / MAGRET DE CANARD / FOIE GRAS / FROMAGE / LÉGUMES / ASPERGES / POIVRON CHORIZO / AVOCAT CREVETTE CURRY / TAPENADE ANCHOIS / JAMBON DE PAYS MOUTARDE

MISES EN BOUCHE*

MACARON AU FOIE GRAS	**2,80€** */pièce*
NAVETTE AU FOIE GRAS	**1,90€** */pièce*
BRIOCHETTE AU CRABE	**2,80€** */pièce*
MINI VERRINE D'AVOCAT ET ÉCREVISSE	**2,60€** */pièce*
MINI VERRINE DE HOMARD	**2,60€** */pièce*

*** à partir de 10 pièces par sorte**

Formule Cérémonie
8,70€ */personne*
1 Gougère
1 Sacristain
2 Fours salés assortis
2 Canapés assortis
1 navette crudité

BOULES DE PAIN SURPRISE

SAUMON	*32 toasts* - **58,00€**	*60 toasts* - **70,00€**
JAMBON Jambon blanc ou jambon fumé	*32 toasts* - **48,00€**	*60 toasts* - **60,00€**
BRIOCHE SURPRISE Foie gras ou saumon fumé	*40 toasts* - **60,00€**	*60 toasts* - **80,00€**

Des nouveautés peuvent être proposées à tout moment.
N'hésitez pas à nous consulter tout au long de l'année pour découvrir de nouvelles recettes gourmandes et connaitre la tendance du moment. Des recettes peuvent être élaborées avec des produits régionaux.

RECETTE SALADE DE CREVETTES, AVOCAT ET PAMPLEMOUSSE, SAUCE COCKTAIL

INGRÉDIENTS

2 AVOCATS
2 POMÉLOS
2 TOMATES
20 G DE RAISINS SECS
1 CUILLÈRE À SOUPE DE MAYONNAISE
20 CL DE CRÈME FLEURETTE 35%
CIBOULETTE, PERSIL ET BASILIC
1 CUILLÈRE À SOUPE DE JUS DE CITRON
SEL, POIVRE

PROCÉDÉ

1 Cuire votre riz, en le gardant croquant.
2 L'égoutter et le laisser refroidir.
3 Concasser les tomates et couper l'avocat en dés et l'arroser de jus de citron.
4 Ajouter le crabe émietté, le riz et la mayonnaise.
5 Ajouter les ingrédients restants et assaisonner.
6 Battre la crème pour obtenir une mousse.
7 Dresser à l'aide d'un cercle et réserver au frais.

LA SÉLECTION TRAITEUR

Pour toutes les occasions, découvrez une sélection de produits traditionnels idéale pour vos repas d'affaires, vos repas de fêtes et vos réceptions entre amis.

LES TRADITIONNELS

PÂTÉ INDIVIDUEL — 6,50€/*p*
Aussi disponible en 4, 6 et 8 pers.

QUICHE LORRAINE — 6,00€

QUICHE AU SAUMON — 25,50€/*kg*
Blancs de poireaux, saumon fumé

TIMBALE DE RIS DE VEAU — 15,10€
Pâte briochée, aux morilles

BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU — 13,50€
Quenelles ris de veau, champignons

TARTELETTE PROVENÇALE — 6,30€
Pâte feuilletée, sauce tomate et légumes croquants

COQUILLE D'ÉCREVISSE FROIDE — 10,50€
Fond de riz exotique, écrevisse, tomate, mayonnaise

PIZZA INDIVIDUELLE — 5,50€
Pâte à pizza, sauce tomate, jambon de Parme

COCKTAIL CREVETTES — 7,00€
Pâte à choux, crevettes, œuf dur, tomate, légumes croquants, mayonnaise

ÉCLAIR ITALIEN — 6,50€
Pâte à choux, salade, tomate, mozzarella, jambon italien

GOUGÈRE FOURRÉE — 7,00€
Éclair béchamel, emmental, jambon

GNOCCHI — 6,40€
Quenelles, béchamel, gruyère

COQUILLE SAINT-JACQUES — 14,50€
Cuisiné avec trois noix de Saint-Jacques, moules, crevettes, champignons

COQUILLE SAINT-JACQUES AUX LÉGUMES — 18,10€
Coquille aux petits légumes, sauce au vin; Cuisinée avec cinq noix

FOIE GRAS MAISON - 70G — 10,00€
Accompagné de sa compote

SAUMON ENTIER FROID — 140,00€
Pour 10 personnes

LES TOURTES

TOURTE LORRAINE Jambon d'York, champignons, sauce Porto	6,00€/*p*	24,00€/*4p*	30,00€/*5p*	36,00€/*6p*	48,00€/*8p*	60,00€/*10p*
TOURTE AUX FRUITS DE MER Saumon, moules, crevettes	6,00€/*p*	24,00€/*4p*	30,00€/*5p*	36,00€/*6p*	48,00€/*8p*	60,00€/*10p*
TOURTE AUX RIS DE VEAU Ris de veau, champignons de Paris	9,00€/*p*	36,00€/*4p*	45,00€/*5p*	54,00€/*6p*	72,00€/*8p*	90,00€/*10p*

Gougère fourrée

Bouchée aux ris de veau

Cocktail crevettes

Coquille Saint-Jacques

Tartelette provençale

Foie gras

LA CARTE DES PLATS TRAITEUR

La maison Duparcq vous propose une cuisine de saison
réalisée avec des produits frais soigneusement sélectionnés.

NOS SUGGESTIONS

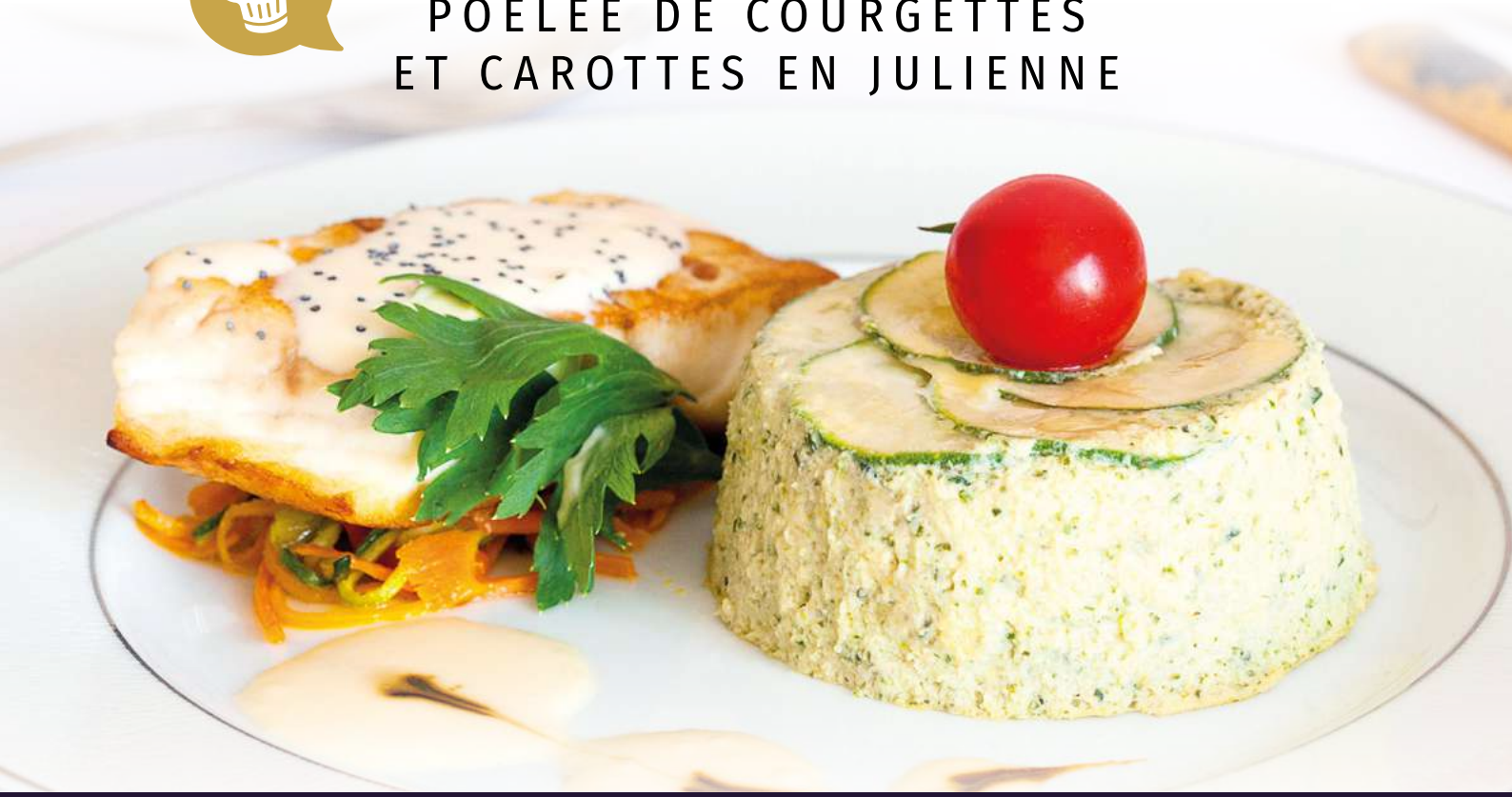
DOS DE BAR RÔTI ET SON FLAN DE COURGETTES	*Nous consulter*
PAELLA MAISON	*Nous consulter*
FILET DE SAUMON, SAUCE CHAMPAGNE ET SON RIZ PILAF	*Nous consulter*
HAUT DE CUISSE DE PINTADE AU CURRY DE MADRAS ACCOMPAGNÉ DE SON RIZ	*Nous consulter*
FILET DE BŒUF ET SON GRATIN DE POMMES DE TERRE	*Nous consulter*
COUSCOUS ROYAL	*Nous consulter*
MAGRET DE CANARD AUX GRIOTTES ACCOMPAGNÉ DE SON GRATIN DE POMMES DE TERRE	*Nous consulter*
LOTTE À LA VANILLE ACCOMPAGNÉE DE SON RIZ	*Nous consulter*
SAUMON ENTIER FROID Mayonnaise et barquettes d'asperges	*Nous consulter*

NOS ACCOMPAGNEMENTS

RIZ OU **GRATIN** OU **HARICOTS VERTS** OU **POMMES DE TERRE**	**5,00**€/*p*

Tous nos plats sont disponibles sur commande 72h à l'avance à partir de 10 personnes - Hors période de fête.
Plus d'information sur notre site
www.patisserieduparcq.fr

RECETTE DOS DE BAR RÔTI, POÊLÉE DE COURGETTES ET CAROTTES EN JULIENNE



POÊLÉE DE COURGETTES ET CAROTTES EN JULIENNE

POIVRE
1 NOIX DE BEURRE
à ajouter en fin de cuisson
SEL
4 PETITES CAROTTES
ou 2 grosses
3 À 4 GOUSSES D'AIL,
1 ÉCHALOTE
2 PETITES COURGETTES
1 C À S D'HUILE D'OLIVE

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Éplucher et ciseler les échalotes. Éplucher et hacher l'ail. Laver les courgettes et les couper en dés. Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faire sauter les courgettes avec une pincée de sel, sans coloration. Baisser le feu, ajouter les échalotes et l'ail, puis poursuivre la cuisson pendant 5 min, jusqu'à ce que les courgettes soient fondantes (mais pas molles). Mixer ensuite le tout en purée (on obtient environ 800 g de purée).

POUR L'APPAREIL : Dans un saladier, battre les oeufs en omelette à l'aide d'un fouet, saler et poivrer puis ajouter la crème. Verser ensuite dans la purée de courgettes et bien mélanger. Répartir cette préparation dans les moules jusqu'aux 3/4 de la hauteur. Les disposer dans un plat allant au four avec de l'eau chaude à mi-hauteur et enfourner pendant environ 20 min.

POUR LE DRESSAGE : Laver et effeuiller le persil, puis le mixer finement avec le reste d'huile d'olive. Saler et poivrer. Laver les tomates cerises et les couper en quartiers. Une fois les flans cuits, les laisser un peu tiédir puis les démouler en douceur sur les assiettes pour ne pas les abîmer. Décorer avec des quartiers de tomates cerises et ajouter un trait de jus de persil.

DOS DE BAR RÔTI

4 FILETS DE BAR (LOUP)
sans arêtes et avec la peau
4 POMMES DE TERRE
1 CUBE DE BOUILLON DE LÉGUMES
ou de volaille
1 ÉCHALOTE ET 1 GOUSSE D'AIL
1 JUS DE CITRON
1 BOUQUET DE SAUGE
1 VERRE DE VIN BLANC SEC
2 DL DE CRÈME LIQUIDE 25% ALLÉGÉE
SEL ET POIVRE
HUILE D'OLIVE

Commencer par peler les pommes de terre et les plonger dans une eau froide légèrement salée avec le bouillon cube de légumes. Cuire durant environ 25 minutes. Pendant ce temps, faire revenir l'échalote, dans un peu d'huile d'olive, puis avec l'ail haché, cela ne doit pas colorer. Ajouter quelques feuilles de sauge, trois pour cette quantité suffisent, car la sauge a un goût assez puissant. Une fois l'échalote bien attendrie, verser le vin blanc sec et le jus de citron. Porter à ébullition, le temps de l'évaporation de l'alcool, baisser le feu et ajouter la crème. Saler et poivrer. Passer la sauce à l'aide d'un mixer ou d'une girafe. Remettre la sauce dans la casserole, goûter et rectifier l'assaisonnement, cuire encore une à deux minutes et réserver au chaud. Sur une plancha (ou une poêle) assez chaude, légèrement graissée, déposer les filets de bar sur leur peau et les dorer durant deux minutes, puis les retourner de l'autre côté, les saisir à peine une minute. On peut alors égoutter les pommes de terre, les trancher délicatement et les placer sur l'assiette avec les filets de bar joliment posés dessus, servir avec un peu de sauce à côté, le reste en saucière, décorer avec des feuilles de sauge. Servir bien chaud.

SUGGESTION : Un autre poisson comme la daurade convient également parfaitement pour réaliser cette recette.

PAUSE DÉJEUNER GOURMANDE

Découvrez nos paniers repas gourmands et nomades idéals pour vos pauses déjeuners et vos réunions.

Notre lunch box comprend un produit traiteur, un dessert au choix ainsi qu'une eau minérale, le tout dans un coffret gourmand.

Vous pouvez passer votre commande directement sur notre site internet pour une livraison sur Troyes et son agglomération ou bien demander un retrait en magasin.

VOTRE LUNCH BOX INDIVIDUELLE

à partir de 12

1 ENTRÉE
+
1 DESSERT
+
1 EAU MINÉRALE

Rendez-vous sur www.patisserieduparcq.fr pour passer votre commande.*

FAITES-VOUS LIVRER !

Le service de commande avec livraison sur Troyes et son agglomération est disponible à partir de 10 Lunch Boxes commandées.

NOUVEAU

Commandez en ligne sur
www.patisserieduparcq.fr*

* Conditions de commande et de livraison sur notre site internet.
Le service de livraison sur Troyes et son agglomération est disponible à partir de 10 plateaux repas ou lunch box commandés.

PLATEAUX REPAS GOURMANDS ET RAFFINÉS

Nos plateaux repas sont élaborés par notre chef cuisinier avec des produits de la région et de saison. Ils sont présentés avec un petit pain, une eau minérale, couverts en plastique et verres en plastique.

PLATEAU REPAS
29,00€

1 ENTRÉE DU JOUR
+
1 PLAT DU JOUR
+
1 DESSERT DU JOUR

Contactez le Service COMMANDES
03 25 73 10 94

traiteur@patissserieduparcq.fr

Les Événements gourmands

LES CADEAUX À SAVOURER

Saint-Valentin, fêtes des Mères, des Pères, des Grand-Mères, des Grand-Pères…
Toute l'année, et pour chaque occasion, la Pâtisserie Laurent Duparcq
vous propose des idées cadeaux originales et gourmandes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

BÛCHES ET MARRONS GLACÉS

Pour les fêtes, partagez des instants gourmands en famille et avec vos proches.
Dès début décembre, nous vous proposons notre sélection de bûches traditionnelles et glacées.
Chaque année découvrez de nouvelles créations originales.

Pourquoi goûter un marron glacé ?

PARCE QUE C'EST UNE TRADITION QUI PERDURE À LA MAISON DUPARCQ

Chaque marron cru est enveloppé manuellement dans une mousseline de tulle ce qui évite une trop grande absorption de sucre pendant la cuisson et le confisage. Une fois le marron confit à cœur, il ne reste plus qu'à le déguster. Nous glaçons des marrons de qualité supérieure d'origine Turinoise.

MARRONS GLACÉS	**26,00**€/*les 8 pièces*
BRISURES DE MARRONS	**15,00**€/*les 100g*

GALETTE DES ROIS

3/4 PERSONNES	👑	**22,00€**	**8 PERSONNES**	👑👑	**50,00€**
4 PERSONNES	👑	**28,00€**	**10 PERSONNES**	👑👑	**56,00€**
6 PERSONNES	👑	**38,00€**	**12 PERSONNES**	👑👑	**60,00€**

👑 *Nombre de fève(s) dans la galette*

PARFUMS PROPOSÉS :
Frangipane - Pomme - Pistache griotte

LAURENT DUPARCQ

PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

ARTISAN

5, avenue Pierre Brossolette | 10000 TROYES | **Tél. : 03 25 73 10 94**
www.patisserieduparcq.fr | traiteur@patisserieduparcq.fr

OUVERT 7J/7

Création : Studio Ikadia - Crédits photos : Olivier Gobert / Olivier Frajman • Catalogue offert à partir de 50€ d'achat