



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 2^{ÈME} 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 Paillason (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-Ardenne.

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 1^{ère} 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.



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 Crèmeux

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

Pâte à choux et crème pâtissière chocolat ou café.

BABA AU RHUM

Imbibé de rhum « Saint James ».

PARIS BREST

Pâte à choux, crème praliné.

TARTELETTES

Citron, framboises, fraises ou choco-banane

SAINT-HONORÉ

Crème chantilly vanille, feuilletage et pâte à choux.

NOYER

Pâte macaron, crème au beurre café et brisures de noix.

MACARON FRAMBOISE

Biscuit macaron, crème légère à la vanille, framboises

COINTREAU

Dacquoise noisette, crème au beurre praliné, biscuit Cointreau et éclats de nougatine.

4,20€

5,70€

5,70€

6,20€

6,20€

6,20€

6,20€

6,20€

TRUFFE MERINGUÉE

Meringue française, ganache crème au beurre chocolat.

SUCCÈS

Dacquoise noisette, éclats de nougatine, crème au beurre praliné « Cognac ».

OSSELET

Meringue, crème au beurre praliné et amandes.

SUCCULENT À L'ORANGE

Meringue chocolat aux amandes, écorces d'orange et crème au beurre chocolat.

CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

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

BABA AUX FRUITS

Fruits imbibés de rhum « Saint James ».

COUPELLE DE FRUITS

Gaufrette maison recouverte de chocolat, chantilly et mélange de fruits.

6,20€

6,20€

6,20€

6,20€

6,20€

6,20€

6,70€



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

POIRE - CASSIS
VANILLE - FRAISE
MANGUE - FRUITS ROUGES

4p	6p	8p	10/p
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

SORBETS AUX FRUITS

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

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 :

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

1,50€/p

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 :

Duchesse – Cigarettes – Tuiles noix de coco – Tuiles à l'orange – Biarritz – Tuiles aux amandes

80,00€ le kilo

MACARONS DE NANCY

Aux amandes - non fourré

3,80€/100 g

MERINGUES DOIGT DE FÉE

6,00€/100 g

BISCUITS CUILÈRE

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

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

4p	5p	6p	8p	10/p
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

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

4p	5p	6p	8p	10/p
24,00€	30,00€	36,00€	48,00€	60,00€



Tarte profiteroles



Tarte anglaise



Tarte poires amandes

TARTE AUX FRAISES*

TARTE AUX FRAMBOISES*

Pâte sablée

4p	5p	6p	8p	10/p
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





DUPARCO



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 COMMUNIAN

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 Macaë 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 PÂTE	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

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

13,50€
/personne

**Formule
Prestige**

3 Fours salés assortis
3 Canapés assortis
1 Briochette au Crabe
1 Verrine Avocat/Écrevisse

**Formule
Cérémonie**

1 Gougère
1 Sacristain
2 Fours salés assortis
2 Canapés assortis
1 navette crudité

8,70€
/personne

BOULES DE PAIN SURPRISE

**SAUMON
JAMBON**

Jambon blanc ou jambon fumé

BRIOCHE SURPRISE

Foie gras ou saumon fumé

32 toasts - 58,00€

32 toasts - 48,00€

40 toasts - 60,00€

60 toasts - 70,00€

60 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 connaître 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 Aussi disponible en 4, 6 et 8 pers.	6,50€/p	ÉCLAIR ITALIEN Pâte à choux, salade, tomate, mozzarella, jambon italien	6,50€
QUICHE LORRAINE	6,00€	GOUGÈRE FOURRÉE Éclair béchamel, emmental, jambon	7,00€
QUICHE AU SAUMON Blancs de poireaux, saumon fumé	25,50€/kg	GNOCCHI Quenelles, béchamel, gruyère	6,40€
TIMBALE DE RIS DE VEAU Pâte briochée, aux morilles	15,10€	COQUILLE SAINT-JACQUES Cuisiné avec trois noix de Saint-Jacques, moules, crevettes, champignons	14,50€
BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU Quenelles ris de veau, champignons	13,50€	COQUILLE SAINT-JACQUES AUX LÉGUMES Coquille aux petits légumes, sauce au vin; Cuisinée avec cinq noix	18,10€
TARTELETTE PROVENÇALE Pâte feuilletée, sauce tomate et légumes croquants	6,30€	FOIE GRAS MAISON - 70G Accompagné de sa compote	10,00€
COQUILLE D'ÉCREVISSE FROIDE Fond de riz exotique, écrevisse, tomate, mayonnaise	10,50€	SAUMON ENTIER FROID Pour 10 personnes	140,00€
PIZZA INDIVIDUELLE Pâte à pizza, sauce tomate, jambon de Parme	5,50€		
COCKTAIL CREVETTES Pâte à choux, crevettes, œuf dur, tomate, légumes croquants, mayonnaise	7,00€		

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

Nous consulter

Mayonnaise et barquettes d'asperges

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@patisseriesieduparcq.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 BRISURES DE MARRONS

26,00€/les 8 pièces

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



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

OUVERT 7J/7

