



LD
LAURENT DUPARCQ
PATISSIER - CHOCOLATIER - GLACIER - TRAITEUR

Menus
de la
Semaine



Flasher ce code
pour télécharger le menu

DU 29 OCTOBRE AU 4 NOVEMBRE

JEUDI 29 OCTOBRE

Menu à
27,20€

ENTRÉE : Velouté de patate douce, poivrons, crème
et croûtons **6€** / *STARTER : Creamy sweet potato and bell pepper
soup with cream and croutons €6*
PLAT : Tagliatelle carbonara **15€**
MAIN COURSE : Tagliatelle Carbonara €15
DESSERT : Charlotte tutti **6,20€** / *DESSERT : Tutti Frutti Charlotte €6.20*
En option : Eau 50cl **1,20€** et cocktail de crevettes **6,50€**

VENDREDI 30 OCTOBRE

Menu à
30,20€

ENTRÉE : Pissaladière de cabillaud **6€** / *STARTER : Cod
Pissaladière €6*
PLAT : Quenelle de saumon, lit d'épinard et riz **18€**
MAIN COURSE : Salmon Quenelle served on a bed of spinach with rice €18
DESSERT : Finger chocolat **6,20€**
DESSERT : Chocolate Finger Pastry €6.20
En option : Eau 50cl **1,20€** et cocktail de crevettes **6,50€**

SAMEDI 31 OCTOBRE

Menu à
29,70€

ENTRÉE : Marbré de saumon et de poireau **6€**
STARTER : Layered Salmon and Leek Terrine €6
PLAT : Filet de bœuf sauce porto et pommes duchesse **18€**
*MAIN COURSE : Beef Fillet with Port Wine Sauce and Duchess
Potatoes €18*
DESSERT : St Valentin **5,70€** / *DESSERT : Valentine's Day Pastry €5.70*
En option : Eau 50cl **1,20€** et pizza **5€**

DIMANCHE 1 NOVEMBRE

Fermeture 13h15

Menu à
13€

FORMULE BRUNCH

Avocado toast / Jus d'orange
Avocado Toast / Orange Juice
Œuf Bénédicte / Mini pain raisin
Eggs Benedict / Mini Raisin Pastry

PLAT : Filet de truite en habit vert, sauce beurre blanc et riz **18€**
*MAIN COURSE : Herb-Crusted Trout Fillet with Beurre Blanc Sauce
and Rice €18*

LUNDI 2 NOVEMBRE

Fermé

MARDI 3 NOVEMBRE

Menu à
27,20€

ENTRÉE : Soupe à l'oignon **5€**
STARTER : French Onion Soup €5
PLAT : Brandade de morue **16€**
MAIN COURSE : Salt Cod Brandade €16
DESSERT : Cocktail **6,20€** / *DESSERT : Cocktail Pastry €6.20*
En option : Eau 50cl **1,20€** et pain au chocolat **2,40€**

MERCREDI 4 NOVEMBRE

Menu à
26,70€

ENTRÉE : Salade de chèvre chaud **5€**
STARTER : Warm Goat's Cheese Salad €5
PLAT : Boudin noir aux pommes et purée **16€**
MAIN COURSE : Black Pudding with Apples and Mashed Potatoes €16
DESSERT : Baba **5,70€**
DESSERT : Rum Baba €5.70
En option : Eau 50cl **1,20€** et quiche individuelle **5,50€**

Petit-déjeuner

Café et croissant

Formule
à 4€



Dessert du mois



**CHARLOTTE
CHOCOLAT**



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€