



DEPUIS  
2015



# LA CARTE

Automne / Hiver 2025 - 2026



[www.danslacuisinedelauriane.com](http://www.danslacuisinedelauriane.com)

danslacuisinedelauriane@gmail.com - 07.88.28.93.69

# SOMMAIRE

1) La carte salée .....	1
2) La carte sucrée .....	5
3) Les boîtes gourmandes .....	8
4) Les petits déjeuners et brunch.....	9
5) Les buffets & repas .....	11
6) Les animations & ateliers .....	12



# LA CARTE SALÉE

## LES BURGERS ET HOT-DOGS 1,40€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Burger US classique** (Pain, steak de boeuf, cheddar, ketchup, moutarde US)
- Burger US bacon** (Pain, steak de boeuf, cheddar, bacon, ketchup, moutarde US)
- Burger montagnard** (pain, steak de bœuf, raclette, moutarde au miel, compotée d'oignons)
- Burger Auvergnat** (pain, steak de bœuf, fourme d'Ambert, lard, ketchup, moutarde US)
- Burger végé** (pain, falafel, compotée d'oignon, cheddar, ketchup, moutarde) 
- Hot-Dog classique** (pain brioché, saucisse, ketchup, moutarde US)
- Hot-dog New Yorkais** (pain brioché, saucisse, cheddar, ketchup, moutarde US)
- Hot-dog US crispy** (pain brioché, saucisse, cheddar, ketchup, moutarde US, oignons frits)
- Hot-dog Alsacien** (pain brioché, saucisse, cheddar, choucroute, moutarde)
- Hot-dog végé** (pain brioché, cheddar, saucisse végétarienne, ketchup, moutarde US, cornichon) 

## LES CANAPÉS 1,10€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Rosette**, beurre de noix
- Saumon fumé**/ fromage ail et fines herbes
- Foie gras**/ mangue & pain d'épices
- Chèvre frais** / confit de figues 
- Carpaccio de boeuf**, moutarde de Reims
- Jambon fumé** / crème de roquefort
- Pomme & Camembert** 
- Houmous de betterave** / Noix de cajou 
- OEuf mimosa** / lard grillé
- Asperges** 

## LES NAVETTES 1,20€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Saumon** / fromage ail et fines herbes
- Thon, maïs**
- Surimi**
- OEuf mimosa** 
- Foie gras** / Confit de Figues
- Manhattan** (Moutarde au miel, poulet, avocat & oignons frits)
- Jambon fumé** / crème de roquefort
- Pomme & Camembert** 
- Houmous de betterave** 
- Chorizo** / chèvre frais
- Aïoli** / Crevette

## LES VERRINES 1,30€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Dips de légumes** /sauce ail et fines herbes 
- Panna Cotta de champignons** / Châtaignes & noisettes 
- Crème de chou-fleur** / lard fumé et Pont l'évêque

## LES GOUGÈRES 2,60€ les 10

- Emmental
- Emmental, lardons

## LES FOURS CHAUDS 1,10€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

### LES QUICHES

- Lorraine
- Poireau 
- Thon
- Saumon

### LES CROQUES

- Monsieur
- Saumon / ail et fines herbes
- Poulet curry / Cheddar
- Montagnard

### LES FEUILLETÉS

- Saucisse
- Boudin blanc

### LES BOUCHÉES

- Jambon / Emmental
- Forestière
- Saumon

## LES WRAPS 1,20€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Thon, maïs, crudités**
- Poulet curry, crudités**
- Saumon fumé / Fromage ail & fines herbes, crudités**
- Végé** (fromage ail et fines herbes, concombre, tomate, carotte, chou rouge, salade) 
- Jambon, emmental & crudités**
- Manhattan** (Poulet, tomate, avocat, oignon frit, tomate, salade, moutarde au miel)
- US** (poulet, bacon grillé, oeuf dur, oignon rouge, tomate, salade, sauce barbecue maison)

## **LES TARTELETTES 1,20€ / Pièce**

(minimum 6 pièces par recette)

- Guacamole, crevette rôtie aux épices
- Chèvre / confit de figues 
- Oeuf mimosa 
- Foie gras, framboise & biscuit rose
- Houmous de betterave, noix de cajou 

## **LES BOWLS 1,50€ / Pièce**

(minimum 6 pièces par recette)

- La Caesar (penne, poulet, parmesan, tomate cerise, oeuf & sauce caesar)
- L'automnale (semoule aux épices, potimarron rôti, tomate cerise, edamame, maïs, betterave & noix de cajou)
- Le niçois (riz, thon, tomate cerise, haricot vert, maïs, poivron & oeuf)

## **LES PLATEAUX À PARTAGER**

- Le plateau du maraîcher (légumes et sauce) 2,80 €/personne
- Le plateau du charcutier (charcuterie, pain et condiments) 5,00 €/personne cocktail, 12 €/personne repas
- Le plateau de la mer (gravlax de saumon, saumon fumé, rillettes de maquereaux à la moutarde à l'ancienne, crevettes, pains et condiments) 8,00 € / personne cocktail, 15 € / personne repas
- Le plateau du fromager (fromages, pain, condiments) 5,00 €/personne
- Le plateau trio (légumes, charcuterie, fromage, pain, sauce et condiments) 8 €/personne cocktail, 17 €/personne repas

## **LES BOÎTES SURPRISES 50 € / Pièce (48 sandwiches / boite)**

- Charcutier (rosette/beurre de noix, jambon blanc/crème de roquefort, mousse de foie/cornichons)
- Pêcheur (thon / maïs, saumon fumé / fromage ail et fines herbes, surimi)
- Gastronomique (foie gras/mangue, saumon/fromage ail et fines herbes, chèvre/miel)

## **LES CAKES 11€ / Grand 6€ / Ficelle**

- Le Normand (jambon blanc, champignons, Pont l'évêque & oignons)
- L'octobre (chèvre, potimarron & pignon de pins)
- Le pizza (jambon blanc, olives, tomate & origan)
- Le montagnard (lardons, oignons, fromage à raclette & pomme de terre)
- Le campagnard (lardons, oignons, butternut & Saint Marcellin)

## **LES CUPCAKES 1,20€ / Pièce**

(minimum 6 pièces par recette)

- Caesar
- Saumon fumé
- Flammekueche
- Bacon chèvre

# LA CARTE SUCRÉE

## MIGNARDISES SUCRÉES 1,10€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Tropézienne vanille
- Eclair (chocolat, vanille, café, pistache, biscuit rose ou cacahuète)
- Chou (Paris Brest, citron meringué, caramel ou cacahuète)
- Pavlova (multi-fruits ou exotique)

## MINI TARTELETTES 1,20€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Citron meringuée  | <input type="checkbox"/> Choco banane         |
| <input type="checkbox"/> Passion meringuée | <input type="checkbox"/> Multi-fruits         |
| <input type="checkbox"/> Cappuccino        | <input type="checkbox"/> Cheesecake framboise |
| <input type="checkbox"/> Choco / coco      | <input type="checkbox"/> Pomme spéculoos      |
| <input type="checkbox"/> Choco / M&m's     | <input type="checkbox"/> Banoffee             |

## MINI CUPCAKES 1,10€ / Pièce - 1,60€ / Personnalisé

(minimum 6 pièces par recette)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Nutella                    | <input type="checkbox"/> Orange / chocolat    |
| <input type="checkbox"/> Framboise / Chocolat blanc | <input type="checkbox"/> M&m's                |
| <input type="checkbox"/> Caramel                    | <input type="checkbox"/> Kinder               |
| <input type="checkbox"/> Citron meringuée           | <input type="checkbox"/> Pistache / framboise |
| <input type="checkbox"/> Choco / coco               | <input type="checkbox"/> Cacahuète            |
| <input type="checkbox"/> Oréo                       | <input type="checkbox"/> Pomme / spéculoos    |
| <input type="checkbox"/> Praliné                    |   |

## LES VERRINES 1,20€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Panna cotta (fruits rouges, fruits exotiques, caramel ou spéculoos)
- Tiramisu pomme & spéculoos
- La gourmande (chocolat blanc, framboise & biscuit rose)
- Semoule au lait, caramel & Brownie
- Mousse au chocolat, éclats de praliné

## LES COOKIES 2,50€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Chocolats blanc & noir
- Oréo
- Chocolat blanc & pistache
- M&m's
- Chocolat & noix de pécan
- Chocolat & orange

## LES TARTES 3,40€ / Part

(minimum 6 parts)

- La sablée aux pommes (pâte sablée, compote de pommes, pommes)
- La crumble gourmande (pâte sablée, pomme, banane, chocolat noisette & crumble)
- La citron meringuée (pâte sablée, crémeux citron, meringue Italienne)
- La banane chocolat (pâte sablée, crémeux chocolat & banane)
- La choco coco (Pâte sablée, crémeux chocolat, chantilly mascarpone & coco)

## LES ENTREMETS 4,20€ / Part

(minimum 6 parts)

- Multi-fruits ou framboisier ou poirier (génoise, crème mousseline vanille, multi-fruits, framboise ou poire)
- Royal au chocolat (biscuit dacquois, croustillant praliné, mousse au chocolat)
- Le pavlova multi-fruits ou exotique (meringue, confiture fruits rouges ou exotique, chantilly vanille ou coco, multi-fruits ou fruits exotiques)

## LES NUMBER CAKES 4€ / Part

(minimum 5 parts par chiffre)

- Multi-fruits, framboisier ou poirier (biscuit cuillère, crème mousseline vanille, multi-fruits, framboise ou poire)
- Praliné (biscuit cuillère, croustillant praliné, crème mousseline praliné, gourmandise chocolat et praliné)
- 3 chocolats (biscuit cuillère, croustillant praliné, ganache montée chocolat au lait, ganache montée au chocolat blanc, ganache chocolat noir, décor chocolat)
- Douceur citron (pâte sablée, biscuit cuillère, crémeux citron, chantilly mascarpone, meringue italienne)
- Pomme caramel (biscuit cuillère, croustillant praliné, pommes caramélisées, chantilly mascarpone au caramel, sauce caramel)
- Le cappuccino (biscuit cuillère, croustillant praliné, chantilly mascarpone vanille & café, ganache montée au chocolat au lait, décor chocolat)

## — LAYER CAKE / NUDE CAKE 5€ / Part (minimum 8 parts)

- **Multi-fruits, framboisier ou Poirier** (génoise, crème mousseline vanille, multi-fruits, framboise ou poire)
- **Praliné** (génoise, croustillant praliné, crème mousseline praliné, éclats de pralin)
- **Chocolat** (génoise chocolat aux pépites de chocolat, ganache chocolat, gourmandises aux choix : M&m's, noix de pécan caramélisées, Kinder, Smarties ou Oreo)
- **Banane chocolat** (génoise chocolat aux pépites de chocolat, croustillant praliné, ganache chocolat, banane)
- **Le cookie** (génoise nature aux pépites de chocolat, ganache chocolat, éclats de cookies)
- **Le citron framboise** (génoise, crémeux citron, crème mousseline vanille, framboise)

## SWEET TABLES

- **Plateau de fruits frais découpés:** 3.00 € / personne
- **Sucette meringue** (possibilité de personnaliser les couleurs) 1.20 € / pièce
- **Mini donuts** (possibilité de personnaliser les couleurs) 1.20 € / pièce
- **Cake pop vanille ou chocolat** (possibilité de personnaliser les couleurs) 1.10 €/ pièce
- **Magnum cake vanille ou chocolat** (possibilité de personnaliser les couleurs) 3.20 € / pièce

# LES BOÎTES GOURMANDES

## LA BOÎTE À LUNCH

(À reserver 48h à l'avance, sous réserve de disponibilité)

- Entrée + Plat + Eau plate/gazeuse ou Plat + Dessert + Eau plate/gazeuse : 15 €  
Plat + Fromage + Dessert + eau plate/gazeuse ou Entrée + Plat + Fromage ou  
Dessert + eau plate/gazeuse : 20€  
Entrée + Plat + Fromage + Dessert + Boisson eau plate/gazeuse : 25€

### Les entrées au choix :

- **Salade automnale** (endive, noix, fourme d'Ambert, œuf dur, tomate cerise, vinaigrette à l'huile de noix)
- **Lentillons de champagne en salade, lard fumé, feta et tomate cerise**
- **Œufs mayonnaise, crudités**
- **Charcuterie et ses condiments**

### Les plats au choix (plats froids) :

- **Pâte à l'italienne, filet de poulet, mayonnaise maison**
- **Rôti de porc, salade de riz mexicaine et son guacamole**
- **Pavé de saumon rôti, semoule aux épices, potimarron fondant, feta**
- **Bawl végétarien** (trilogie de riz, tomate cerise, carotte râpée, betterave rouge, maïs, concombre, falafel)

### Les fromages :

- **Duo de fromages du moment, salade verte, vinaigrette à l'huile de noisettes**

### Les desserts au choix :

- **Panna cotta spéculoos, caramel**
- **Tiramisu Oréo**
- **Flan à la vanille bourbon**
- **Salade de fruits frais**

## LA BOÎTE À RACLETTE 22€ / PERSONNE

- Duo de fromage à fondre (raclette de Savoie et Morbier)
- Charcuterie Fine, cornichons et pickles d'oignons rouges
- Pommes de terre grenaille rôties à la fleur de sel & Salade verte
- Salade de fruits frais ou tartelette pomme / cannelle
  
- Location de poêlons à raclette individuelle à la bougie (un chèque de caution de 15€ par boîte sera demandé, il vous sera rendu à la restitution des poêlons)

## LES PETITS DÉJEUNERS & brunch

Minimum 10 personnes, réservation 48h à l'avance sous réserve de disponibilités

### LE PETIT DEJ EXPRESS 5€ / PERSONNE

(À reserver 48h à l'avance, sous réserve de disponibilité)

- 3 mini vienoisseries pur beurre (croissant, pain au chocolat & chausson aux pommes)
- 1 jus d'orange pur jus
- 1 boisson chaude (café ou thé)
- Gobelets, serviettes papier, sucre et lait en dosette

### LE SUCRÉ / SALÉ 7€ / PERSONNE

(À reserver 48h à l'avance, sous réserve de disponibilité)

- 3 mini vienoisseries (croissant, pain au chocolat et pain au raisin)
- 1 jus d'orange pur jus
- 1 boisson chaude (café ou thé)
- 2 pièces salés: wraps saumon fumé et crudités et viennois jambon, beurre, emmental
- Gobelets, serviettes papier, sucre et lait en dosette

## LE CANADIEN 10,5€ / PERSONNE

(À reserver 48h à l'avance, sous réserve de disponibilité)

- 1 boisson chaude (café ou thé)
- 1 jus d'orange pur jus
- 1 feuilleté au sirop d'érable
- 1 pancake et son topping (chocolat ou sirop d'érable)
- 1 portion d'oeuf brouillé et bacon
- Gobelets, serviettes papier, sucre et lait en dosette

## LE FRANÇAIS 10,5€ / PERSONNE

(À reserver 48h à l'avance, sous réserve de disponibilité)

- 1 boisson chaude (café ou thé)
- 1 jus d'orange pur jus
- 2 mini vienoisseries (croissant et pain au chocolat)
- 1/3 baguette + beurre + confiture
- 1 brochette de fruits frais
- 1 verrine de fromage blanc et son granola maison
- 1 tranche de cake jambon emmental olive et champignons
- Gobelets, serviettes papier, sucre et lait en dosette 1 jus d'orange pur jus

## LE BRUNCH 23,5€ / PERSONNE

(À reserver 48h à l'avance, sous réserve de disponibilité)

- 2 mini vienoisseries (chausson aux pommes & torsade chocolat)
- Brioche perdue, sauce caramel au beurre salé
- Fromage blanc et son granola maison rôti au miel
- Salade de fruits frais
- Banana bread noix de pécan et sirop d'érable
  
- Egg muffin bacon
- Burratina et sa salade d'automne
- Gravlax de saumon à la betterave
- Duo de cochonnailles
  
- Jus d'orange pressé
- Boisson chaude (café ou thé)
- Eau plate / Eau gazeuse
  
- Vaiselle jetable (+4€ si vous souhaitez de la vaisselle en dur)

# LES BUFFETS ET REPAS

## — LE BUFFET D'AUTOMNE 20€ / personne

(Minimum 10 personnes)

- Salades composées (Piémontaise, penne façon caesar et riz à la mexicaine)
- Crevette et saumon fumé
- Planche de charcuterie (rosette, chorizo, rillettes et saucisson cuit)
- Duo de viandes (rôti de bœuf, filet de poulet)
- Quiche normande (pâte feuilletée, oignon, jambon blanc, champignons, pomme de terre et Pont l'Evêque)
- Plateau de fromage AOP (Camembert, Comté et Maroilles)
- Salade verte, vinaigrette
- Pain baguette, sauces et condiments

## — LA RACLETTE À LA BOUGIE 18€ / personne

(Minimum 10 personnes)

- Duo de fromage à fondre (raclette de Savoie et Morbier)
- Charcuterie fine, cornichons et pickles d'oignons rouges
- Pommes de terre grenaille rôties à la fleur de sel & Salade verte
- Salade de fruits frais ou tartelette pomme / cannelle
- Location de poêlons à raclette individuelle à la bougie (un chèque de caution de 15€ par boîte sera demandé, il vous sera rendu à la restitution des poêlons)

## LA BUFFET DU LENDEMAIN

12€ / personne (Minimum 10 personnes)

- Assortiment de crudités (Carotte, betterave, macedoine)
- Planche de charcuterie (Rosette, jambon blanc, chorizo)
- Filets de poulet
- Chips
- Brie / Salade verte
- Pain baguette, sauces & condiments

## LES BUFFETS CHAUDS

17€ / personne, le buffet est fourni avec des couverts, des serviettes et des assiettes jetables et du pain  
20€ / personne, le buffet est fourni avec des couverts et des assiettes en dures, des serviettes en papier et du pain

### Buffet d'entrée, 3 aux choix parmi :

- Poireaux en vinaigrette
- Œufs mimosa
- Jambon de Reims
- Velouté de butternut et châtaignes
- Salade hivernale (endive, noix, fourme d'Ambert, poire, œuf)

### 1 plat au choix en chafing dish :

- Filet de poulet à la normande & son riz basmati
- Boulette de bœuf bolognaise & ses pennes
- Tartiflette & sa salade verte
- Jambalaya
- Lentilles, saucisses
- Blanquette de saumon & son riz aux petits pois
- Chili végétarien, riz basmati

### Buffet de dessert, 3 aux choix parmi :

- Tiramisu
- Mousse au chocolat
- Tartelette au citron meringuée
- Panna cotta spéculoos
- Eclair au café

## LES ANIMATIONS SALÉES

Tarif sur demande en fonction de votre projet  
(\*) personnel à prévoir

### CROQUE MONSIEUR \*

Croque monsieur cuit minute, servi en 1/2, à grignoter à la main  
Traditionnel, saumon fumé, poulet curry, végétarien ou bien encore à la truffe, un vrai régal !

## CREVETTES SAUTÉES \*

Crevettes en persillade sautées minutes, servies en cornet

## FOIE GRAS EN TRILOGIE DE TOASTS\*

Découpe de foie gras devant le client

Servi sur du pain d'épice avec du confit de mangue, de la brioche avec de la confiture de figue ou du pain sportif avec de la fleur de sel

## SAUMON GRAVLAX OU FUMÉ, DUO DE TOAST\*

Découpe du saumon devant le client

Servi sur blinis ou pain suédois

## PÂTE EN MEULE DE PARMESAN

De délicieuses pâtes crémeuses, cuisinées dans une meule de parmesan

Plusieurs recettes possibles

## GALETTES BRETONNES \*

Réalisation devant le client

2 recettes au choix (à personnaliser)

## TABLE PAYSANNE

Planche de charcuterie, fromage et légume, pain, sauce, tartinables et condiments

## FAJITAS

Mise à disposition du client de barquitas, de poulet à la mexicaine, de chili con carne et de différents toppings

Cheddar, guacamole, oignons frits, maïs, salade verte

## PLANCHA DE ST JACQUES \*

Cuisson devant le client

Plusieurs recettes possibles

## BAR À SOUPES

Soupe de légumes de saison ou velouté de butternut à la châtaigne

à disposition, servi avec des croûtons et du fromage râpé

# LES ANIMATIONS SUCRÉES

Tarif sur demande en fonction de votre projet

(\*) personnel à prévoir

## CRÊPES \*

Cuisson de crêpes minute

Servi avec différents toppings

## BARBE À PAPA \*

Réalisation à la demande du client

Plusieurs parfums disponibles

## FONTAINE À CHOCOLAT

Mise à disposition de différents bonbons, fruits et biscuits

## BAR À BONBONS

Mise à disposition de différents bonbons, guimauves et autres gourmandises

## BAR À FRUITS

Mise à disposition de fruits sous différentes formes

Entier, brochette, salade ...

## BAR À PANNA COTTA

Mise à disposition de panna cotta nature, à personnaliser avec différents toppers

Coulis, fruits, gourmandises ...

## TABLE AMÉRICaine

Le plein de mini gourmandises US pour régaler les petits et les grands !

Pop-corn, donuts, crinkles, cheesecake, cupcakes, crumble, muffins

## BAR À POP-CORN

Machine mise en place et pop-corn servi en cornet

# LOCATION DE VAISSELLE

1 assiette plate, 1 assiette à dessert, couteau, fourchette, cuillère à café, verre à eau, verre à vin, flûte à Champagne

4€ / personne si rendue propre - 6€ / personne si rendue sale

Carafe à eau / à vin : 2€ / pièce

Percolateur 100 tasses : 10€ / pièce

Machine à chocolat chaud : 15€ / pièce

Tasse à café ou thé : 1€ / pièce

Jarre à boisson 5L : 10€ / pièce

Mange debout + Housse noire : 20€ / pièce

Les commandes s'effectuent une semaine à l'avance sous réserve de disponibilité. Toute commande fera l'objet d'un devis et d'un acompte de 40% sera demandé à la signature de celui-ci.

Livraison en supplément selon les conditions suivantes :

0 à 5 km : GRATUIT    25 à 30 km : 15 euros

5 à 10 km : 3 euros    + 30 km : 20 euros

10 à 15 km : 6 euros    + 40 km : 25 euros

15 à 20 km : 9 euros    + 50 km : 30 euros

20 à 25 km : 12 euros    + 60 km : nous contacter

Point de départ : impasse des chaulins 51390 Jouy-lès-Reims, kilomètre calculés à l'aide du site «itinéraire michelin»

Pour toute location de vaisselle et/ou matériel, un chèque de caution du double du montant loué sera demandé et rendue à la restitution de celui-ci dans l'état attendu. Le matériel et la vaisselle doivent impérativement être rendue propre (sauf exception si location vaisselle sale)

[www.danslacuisinedelauriane.com](http://www.danslacuisinedelauriane.com)  
[danslacuisinedelauriane@gmail.com](mailto:danslacuisinedelauriane@gmail.com) - 07.88.28.93.69  
3 impasse du château, accès impasse des chaulins  
51390 Jouy-lès-Reims

