

Dans
la cuisine de
Lauriane

↓
DEPUIS
2015



LA CARTE

Automne - Hiver 2023 / 2024



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	10
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 boeuf, raclette, moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons)
- Burger végété** (pain, falafel, compotée d'oignon, cheddar)
- 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, cornichons, oignons frits)
- Hot-dog végété** (pain brioché, cheddar, saucisse végétarienne, cornichon, ketchup, moutarde US)

LES CANAPÉS 1,00€ / 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, oeuf mimosa
- Carpaccio de boeuf**, moutarde de Reims
- Jambon blanc**, mimolette
- Jambon fumé**, crème de roquefort

LES NAVETTES 1,10€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Thon**, maïs
- Saumon fumée**, fromage ail et fines herbes
- Surimi**
- Oeuf mimosa**
- Foie gras**, confit de figues
- Manhattan** (moutarde au miel, poulet, avocat, oignons frits)
- Jambon fumé**, crème de roquefort

LES VERRINES 1,30€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Dips de légumes**, sauce ail et fines herbes ou houmous de pois chiche
- Panna cotta de champignons**, châtaignes et noisettes
- Crème de chou-fleur**, lard fumé et Pont l'évêque

LES GOUGÈRES 2,50€ les 10

- Emmental**
- Emmental, lardons**
- Cheddar**
- Comté**

LES FOURS CHAUDS 1,00€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

LES BOUCHÉES

- Jambon / Emmental**
- Forestière**
- Saumon**

LES FEUILLETÉS

- Saucisse**
- Boudin blanc**
- Végé**

LES QUICHES

- Lorraine**
- Poireau**
- Thon**
- Saumon**

LES PIZZAS

- 4 saisons**
- Jambon fromage**
- 3 fromages**
- Tartiflette**
- Chèvre Miel**

LES CROQUES

- Monsieur**
- Saumon**, fromage ail et fines herbes
- Poulet curry**
- Montagnard**

LES WRAPS 1,10€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Thon**, maïs, crudités
- Poulet curry**, crudités
- Saumon fumé**, fromage ail et fines herbes, crudités
- Végétarien**
- Jambon**, emmental

LES TARTELETTES 1,20€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Foie gras, framboise et biscuit rose
- Houmous de potimarron, raisin sec
- Oeuf mimosa
- Chèvre, confit de figues
- Guacamole, crevettes rôties

LES BOWLS 1,50€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- La caesar (salade, poulet, parmesan, tomate cerise, oeuf de caille, croûtons à l'ail, sauce caesar)
- L'automnale (quinoa, potimarron rôti, tomate cerise, edamame, maïs, betterave, noix de cajou)
- Le niçois (riz, thon, tomate cerise, haricot vert, maïs, poivron)

LES CUPCAKES 1,20€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Caesar
- Saumon fumé
- Flammekueche
- Bacon chèvre

LES BOÎTES SURPRISES 40 € / Pièce

- 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/figue, saumon fumé/fromage ail et fines herbes, chèvre/miel)

LES CAKES 11€ / Grand 6€ / Ficelle

- Le normand (jambon blanc, champignons, Pont l'Evêque)
- L'octobre (chèvre, potimarron)
- Le pizza (Jambon blanc, olives, tomate, origan)
- Le montagnard (lardons, oignons, fromage à raclette, pomme de terre)

LES PLATEAUX À PARTAGER

- Le plateau du maraîcher (légumes et sauces)
2.80€ / personne
- Le plateau du charcutier (charcuterie, pain et condiments)
5€ / personne cocktail, 12€ / personne repas
- Le plateau du fromager (fromage, pain et condiments)
5€ / personne
- Le plateau trio (légumes, charcuterie, fromage, pain, sauce et condiments)
8€ / personne cocktail, 17€ / personne repas

LA CARTE SUCRÉE

MIGNARDISES SUCRÉES 1€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Tropézienne vanille
- Eclair (chocolat noir, chocolat blanc, vanille, café, pistache, biscuit rose ou spéculos)
- Chou (Paris Brest, citron meringuée, chocolat blanc/framboise, Oréo)
- Pavlova (multi-fruits ou exotique)

MINI TARTELETTES 1,20€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Citron meringuée
- Passion meringuée
- Cappuccino
- Choco / coco
- Choco / M&m's
- Choco / Spéculos
- Choco / banane
- Choco / Clémentine
- Multifruits
- Cheesecake clémentine
- Pomme / spéculos

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

(minimum 6 pièces par recette)

- Nutella
- Framboise / Chocolat blanc
- Caramel
- Citron meringuée
- Bounty
- Oréo
- Praliné
- Pomme / Spéculos
- M&m's
- Kinder
- Pistache / framboise

LES VERRINES 1,20€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Panna cotta (fruits rouges, caramel, exotique ou citron)
- Tiramisu Oréo
- La gourmande (chocolat blanc, framboise et biscuit rose)
- Semoule au lait, caramel et brownies

LES TARTES 3,40€ / Part

(minimum 6 parts)

- La tarte fine aux pommes (pâte feuilletée, compote de pommes, pommes)
- La sablée aux pommes (pâte sablée, compote de pommes, pommes)
- La crumble gourmande (pâte sablée, pomme, banane, nutella et crumble)
- La citron meringuée (pâte sablée, crémeux citron, meringue italienne)
- La banane chocolat (pâte sablée, crémeux chocolat, banane)

LES ENTREMETS 4,20€ / Part

(minimum 6 parts)

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

LES NUMBER CAKES 4€ / Part

(minimum 5 parts par chiffre)

- Multifruits, framboisier ou Poirier
(biscuit cuillère, crème diplomate, multi-fruits ou framboise ou poire)
- Praliné
(biscuit cuillère, croustillant praliné, crème de mousseline praliné, gourmandise chocolat et praliné)
- 3 chocolats
(biscuit cuillère, croustillant praliné, ganache montée au chocolat au lait, ganache montée au chocolat blanc, ganache au chocolat noir, décor chocolat)
- Douceur citron
(pâte sablée, biscuit cuillère, crémeux citron, ganache montée au chocolat blanc, meringue italienne)
- Pomme caramel
(biscuit cuillère, croustillant praliné, pommes caramélisées, chantilly mascarpone au caramel, sauce caramel)

CAKE DESIGN 5,50€ / Part (minimum 8 parts)

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

- Multifruits, framboisier ou poirier** (génoise, crème de mousseline vanille, mutli-fruits, framboise ou poire)
- Praliné** (génoise nature, croustillant praliné, crème mousseline praliné, éclats de pralin)
- Citron framboise** (génoise nature, crémeux citron, crème mousseline vanille, framboise)
- Chocolat** (génoise chocolat aux pépites de chocolats, ganache chocolat, gourmandises aux choix : M&m's, noisettes caramélisées, noix de pécan caramélisées, Kinder, Smarties, Oréo)
- Banane chocolat** (génoise chocolat aux pépites de chocolat, croustillant praliné, ganache chocolat, banane)
- Cookie** (génoise nature aux pépites de chocolat, ganache chocolat, éclats de cookies)

SWEET TABLES

- Cônes sucrés** (bonbons, fruits, biscuits et sauce chocolat) **par 12 : 35€**
- Plateau de fruits frais : 3€ / 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) : **1,50€ / pièce**
- Sablé personnalisé** (pâte à sucre ou impression alimentaire, emballé individuellement) : **2,50€ / pièce**

LES BOÎTES GOURMANDES

LA BOÎTE À LUNCH

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

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 15€

Plat + Fromage + Dessert ou Entrée + Plat + Fromage ou Dessert : 20€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert + Boisson : 25€

Les entrées au choix :

- Poireaux en vinaigrette, oeuf mimosa, vinaigre à la tomate séchée**
- Club Sandwich New-Yorkais** (Pain toasté, moutarde US, pastrami, salade, tomate et oignons frits)
- Assiette de cochonaille du Grand Est et ses condiments**
- Gravlax de saumon à la betterave, cream cheese citronné et pain suédois**

Les plats au choix :

- Suprême de volaille à la Normande, 1000 feuilles de pommes de terre et poêlée de légumes verts** (à réchauffer)
- Crevettes curry coco, petits légumes et ses linguines** (à réchauffer)
- Bowl d'automne** (quinoa, betterave, pôtimarron rôti, pois chiche crispy, endive, edamame, noix)
- Rôti de boeuf, duo de pommes de terre et haricots verts en salade, pickles d'oignons rouges**

Les fromages au choix :

- Duo de fromages régionaux, salade verte**
- Brie farci aux fruits secs et biscuit rose, mesclun, vinaigrette à la noisette**

Les desserts au choix :

- Salade de fruits frais, financier à la vanille**
- Tartelette crémeux chocolat et chantilly à la noix de coco**
- Tiramisu rémois, framboise, biscuit rose et gourmandise au chocolat balnc**
- Crumble aux pommes caramélisées, noix de pécan et spéculos**

LA BOÎTE À RACLETTE à la bougie

20€ / personne (À réserver 48h à l'avance, sous réserve de disponibilité)

- Duo de fromage à fondre (raclette de Savoie et Morbier)
- Charcuterie fine
- Pommes de terre grenaille rôties à la fleur de sel
- Cornichons, pickles d'oignons rouges et salade verte
- 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)

- Salade de fruits frais ou tarte fine pomme, spéculos et caramel

LA BOÎTE À BRUNCH Adulte

25€ / personne

(À réserver 48h à l'avance, sous réserve de disponibilité, un choix à faire dans chaque catégorie)

- Egg muffin bacon and cheddar **ou** Tartine suédoise (pain complet, fromage ail et fines herbes, truite fumée, avocat et oignon rouge)
- Duo de charcuterie et fromage du Grand Est et son petit pain **ou** Hot Dog New-Yorkais (pain brioché, saucisse, cheddar, ketchup, moutarde US et oignons frits)
- Salade de fruits frais **ou** Jus d'orange
- Fromage blanc, fruits rouges et muesli **ou** Smoothie aux fruits de saison
- Trilogie de viennoiseries **ou** Banana bread, noix de pécan et chocolat noir
- Crêpes ou Tartines, pâte à tartiner **ou** beurre et confiture maison (fraise, framboise et biscuit rose)

LA BOÎTE À BRUNCH Junior

15€ / personne

(À réserver 48h à l'avance, sous réserve de disponibilité, un choix à faire dans chaque catégorie)

- Club sandwich (jambon blanc, kiri) **ou** Hot-dog classique (pain brioché, saucisse, cheddar, ketchup et moutarde US)
- Trilogie de viennoiseries **ou** Crêpes et pâte à tartiner
- Fromage blanc, pépites chocolatées **ou** Lait fraise
- Salade de fruits frais **ou** jus d'orange

LES PETITS DÉJEUNERS

LE SIMPLE ET EFFICACE 5€ / PERSONNE

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

- 3 minis viennoiseries (croissant, pain au chocolat et pain au raisin)
- 1 verre de jus d'orange
- 1 boisson chaude (café, thé ou chocolat chaud)

LE GOURMAND 10€ / PERSONNE

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

- 3 minis viennoiseries (croissant, pain au chocolat et pain au raisin)
- 1 salade de fruits frais individuelle
- 1 cône charcuterie, fromage
- 1 verre de jus d'orange ou multi-fruits
- 1 boisson chaude (café, thé ou chocolat chaud)

- Vaiselle jetable inclus (gobelets, serviettes, petites assiettes)

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

- Banana bread ou Brioche ou Babka au chocolat : 8€ (pour environ 15 personnes)
- Verrine de fromage blanc, coulis et granola : 1,50€ / pièce
- Oeuf brouillé : 2,50€ / personne (+0,50€ avec lard)
- Chouquettes : 2,50€ les 10
- Corbeille de fruits : 2€ / personne
- Smoothie : 1,50€ / personne
- Brioche perdue et sauce caramel : 2,50€ / personne

LES BUFFETS ET REPAS

LE BUFFET D'AUTOMNE 20€ / personne

(Minimum 10 personnes)

- Salades composées (Piémontaise, caesar et penne à la niçoise)
- Crevette et saumon fumé
- Planche de charcuterie (rosette, chorizo, rillettes et saucisson cuit)
- Duo de viandes (rôti de boeuf, filet de poulet)
- Quiche normande (pâte feuilletée, oignon, jambon blanc, champignons, pomme de terre et Pont l'Evêque)
- Plateau de fromage AOP (Camembert, Comté, Selles sur Cher, Fourme d'Ambert, Maroille), salade verte, vinaigrette à la tomate séchée
- Pain baguette, sauces et condiments

LA RACLETTE À LA BOUGIE

18€ / personne (Minimum 6 personnes)

- Duo de fromage à fondre (raclette de Savoie et Morbier)
- Charcuterie fine
- Pommes de terre grenaille rôties à la fleur de sel
- Cornichons, pickles d'oignons rouges et salade verte
- 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, macédoine)
- Planche de charcuterie (rosette, jambon blanc, chorizo)
- Rôti de porc, filet de poulet
- Chips
- Brie, salade
- Pain baguette, sauces et condiments

LA BOX ENFANT 11€ / personne

- Oeuf dur ou Wrap jambon emmental et crudités
- Cheeseburger, potatoes (à réchauffer) ou Filet de poulet / Chips
- Kiri
- Donuts au chocolat ou Tarte aux pommes

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 jambon truffé, 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

BURGER ET HOT DOG*

Préparation et cuisson devant le client

Burger US classique et hot dog crispy

□ **BAR À SOUPE**

Soupe de légumes de saison, à disposition, servi avec des croûtons ou du fromage râpé

□ **CRÊPES ***

Cuisson devant le client

2 recettes au choix (jambon, emmental ou saumon fume, poireaux)

Possibilité de personnaliser les recettes sur demande

□ **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 corne et de bar à topping

Cheddar, guacamole, oignons frits, maïs, salade, tomate

LES ANIMATIONS SUCRÉES

Tarif sur demande en fonction de votre projet

(*) personnel à prévoir

□ **CRÊPES ***

Cuisson de crêpes minute

Servi avec du chocolat, du caramel, du sucre ou de la confiture

□ **GAUFRES ***

Cuisson de gaufre sucette ou traditionnelle 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 tremper dans le chocolat

□ **BAR À BONBONS**

Mise à disposition de différents bonbons, guimauve 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 toppings

Coulis, fruits, gourmandises ...

□ **TABLE AMÉRICAINNE**

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

LES ANIMATIONS BOISSONS

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

BONBONNE DE COCKTAILS

Avec ou sans alcool

Punch ou Sex on the beach pour les plus grands
et Virgin Pina Colada et cocktail de fruits pour les plus jeunes !

BONBONNE D'EAU AROMATISÉE

Mise à disposition de bonbonne d'eau aromatisée

Recette en fonction de la saison

BAR À CHOCOLAT CHAUD

Mise à disposition d'une fontaine à chocolat chaud
à personnaliser avec différents toppings

Chantilly, cacao, brisures de biscuits, chamallow ...

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 rendu propre - 6€ / personne si rendu 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

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 rendu à la restitution de celui-ci dans l'état attendu. Le matériel et la vaisselle doivent impérativement être rendus propres (sauf exception si location vaisselle sale)

www.danslacuisinedelauriane.com
danslacuisinedelauriane@gmail.com - 07.88.28.93.69
3 impasse du château, accès impasse des chaulins
51390 Jouy-lès-Reims

