



LA CARTE

PRINTEMPS / ÉTÉ

2026



Ces prix s'entendent TTC

11 GRANDE RUE 51390 JOUY LES REIMS - 07.88.28.93.69


WWW.DANSLACUISINDELAURIANE.COM

CÔTÉ SALÉ




LES BURGERS ET LES HOTS DOGS - 1.65€/PIÈCE

- **Burger US classique** (Pain, steak de bœuf, cheddar, ketchup, moutarde US)
- **Burger US bacon** (Pain, steak de bœuf, cheddar, bacon, ketchup, moutarde US)
- **Italien burger** (Pain, steak de bœuf, mozzarella, pesto, tomate séchée)
- **Burger végétarien** (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 végétarien** (Pain brioché, cheddar, saucisse végétarienne, cornichons, ketchup, moutarde US) 


LES CANAPÉS - 1.25€/PIÈCE

- Rosette, beurre de noix
- Saumon fumé, fromage ail et fines herbes
- Jambon fumé, caviar d'aubergines
- Asperge 
- Chèvre, tomate séchée, pesto
- Mortadelle, houmous de pois chiche
- Œuf mimosa, lard grillé
- Jambon comté
- Carpaccio de bœuf, moutarde de Reims
- Jambon fumé, tapenade



LES NAVETTES - 1.35€/PIÈCE

- Saumon fumé, fromage ail et fines herbes
- Italienne (pesto, mozzarella, tomate cerise) 
- Thon, maïs
- Surimi
- Manhattan (moutarde au miel, poulet, avocat, oignon frit)
- Chèvre, pesto 
- Œuf mimosa 
- Chorizo, fromage frais, tomate séchée
- Jambon fumé, caviar d'aubergine
- Mortadelle, houmous de pois chiche
- Jambon fumé, tapenade

LES GOUGÈRES 2.90€/LES 10

- Emmental 
- Emmental, lardons

LES VERRINES - 1.50€/PIÈCE


- Crème d'asperges entre terre et mer
- Panna cotta de poivrons, chorizo et chèvre
- Tartare de saumon à la japonaise
- Dips de légumes, sauce ail et fines herbes OU sauce ketchup / paprika 
- Salade grecque (tomate, olive, feta, concombre, oignon rouge, pignons de pins) 

LES FOURS CHAUDS - 1.35€/PIÈCE


LES QUICHES

- Chèvre épinard 
- Lorraine
- Chorizo
- Saumon
- Thon, poivron
- Jambon de Reims

LES PIZZAS

- 4 saisons 
- Jambon fromage
- Chorizo
- Chèvre lardons


LES CROQUES

- Monsieur
- Saumon / fromage ail et fines herbes
- Poulet, curry, cheddar
- Jambon fumé, chèvre et légumes rôtis
- Italien (pesto, tomate séchée, mozzarella) 
- Chorizo, comté et compotée de poivrons





LES FEUILLETÉS

- Saucisse
- Merguez




LES WRAPS - 1.35€/PIÈCE

- **Thon, maïs, crudités**
- **Poulet, curry, crudités**
- **Catalan** (poulet, chorizo, poivron grillé, chèvre frais, salade)
- **Surimi, crudités**
- **Manhattan** (moutarde au miel, poulet, avocat, tomate, salade, oignon frit)
- **Italien** (fromage frais, pesto, jambon fumé, tomate séchée, roquette)
- **Végétarien** (houmous, concombre, tomate, carotte, poivron grillé, salade) 


LES TARTELETTES - 1.40€/PIÈCE

- Guacamole, crevette rôtie aux épices
- Chèvre, abricot 
- Œuf mimosa 
- Houmous de pois chiche, noix de cajou 
- Cheesecake Italien (pesto, tomate séchée) 




LES BOWLS - 2.40€/PIÈCE

- **Bolw des 1001 nuits** (semoule aux épices, pois chiche, carotte râpée, tomate cerise, concombre, maïs, oignon rouge) 
- **Bolw méditerranéen** (riz, tomate cerise, olive noire, feta, concombre, oignon rouge, cacahuète) 
- **Bolw vitaminé** (riz, tomate cerise, edamame, mangue, maïs, oignon rouge, noix de cajou) 

LES BOITES SURPRISES - 55€/BOITE DE 48 SANDWICHS

- **Charcutier** (jambon blanc / fromage ail et fines herbes, mousse de foie / cornichons, rosette / beurre de noix)
- **Pêcheur** (thon / maïs, saumon / fromage ail et fines herbes, surimi / avocat)
- **Gastronomique** (foie gras / framboise / biscuit rose, saumon / fromage ail et fines herbes, chèvre / tomate séchée / pesto)
- **Le végété** (chèvre / pesto / tomate séchée, houmous de pois chiche, œuf mimosa) 

LES CAKES - 12.5€/PIÈCE

- Thon / poivrons
- Tomate, mozzarella, basilic 
- Courgette, chèvre, pignon de pins 
- Jambon, olive, comté
- Tomate séchée, parmesan, origan 
- Chorizo, comté, poivron

LES BROCHETTES - 1.50€/PIÈCE

- **Catalane** (tomate, mozzarella, chorizo, abricot sec)
- **Italienne** (tomate, mozzarella, jambon fumé, olive noire)
- **Estivale** (tomate, mozzarella, jambon fumé, melon)
- **Française** (tomate, œuf de caille, rosette, cornichon)

LES PLATEAUX À PARTAGER

- **Le plateau du maraîcher** (légumes et sauce) 3.10€/personne
- **Le plateau du charcutier** (charcuterie, pain et condiments) 5.50€/personne cocktail, 13.50€/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) 9.00€/personne cocktail, 17.50€/personne repas
- **Le plateau du fromager** (fromages, pain, condiments) 5.50€/personne
- **Le plateau trio** (légumes, charcuterie, fromage, pain, sauce et condiments) 8.80€/personne cocktail, 19.00€/personne repas

CÔTÉ SUCRÉ

LES MIGNARDISES SUCRÉES - 1.25€/PIÈCE

- **Tropézienne vanille**
- **Eclair** : chocolat, vanille, café, pistache ou biscuit rose
- **Chou** : Paris Brest, chocolat au lait, caramel, Oréo, citron meringuée, cacahuète, pistache /framboise
- **Pavlova** : multi-fruits, fruits rouges, exotique

LES MINI TARTELETTES - 1.50€/PIÈCE

- Citron meringuée
- Passion meringuée
- Chocolat cappuccino
- Choco M&m's
- Multi-fruits
- Cheesecake fraise
- Framboise
- Fraise
- Framboise pistache

LES MINI CUPCAKES - 1.80€/PIÈCE

- Nutella
- Framboise, chocolat blanc
- Caramel
- Citron meringuée
- Oréo
- Biscuit rose
- Praliné
- Fraise
- M&m's
- Kinder
- Framboise, pistache
- Pêche melba

LES VERRINES - 1.50€/PIÈCE

- Panna cotta fruits rouges, caramel ou exotique
- Tiramisu, le classique
- Tiramisu, le Kinder bueno
- La rémoise (chocolat blanc, fraise et biscuit rose)
- La mousse au chocolat classique ou framboise
- Pêche Melba

LES COOKIES - 2.80€/PIÈCE

- 2 chocolats (noir et blanc)
- Oréo
- Chocolat blanc pistache
- M&M's
- Chocolat, noix de pécan

LES TARTES - 3.80€/PART

- **La fruit rouge** (palet breton, crème pâtissière vanille, fruits rouges et ganache montée au chocolat blanc)
- **La tarte aux fraises** (pâte sablée, crème d'amande, crème pâtissière vanille, fraise)
- **La citron meringuée** (pâte sablée, crèmeux citron, meringue Italienne)
- **Le flan vanille** (pâte sablée, flan vanille)
- **Le flankie** (pâte à cookie, flan vanille)
- **La 3 chocolats** (pâte sablée, croustillant lait praliné, crèmeux chocolat noir, ganache montée au chocolat au blanc)

LES ENTREMETS - 4.40€/PART

- **Multi-fruits ou framboisier ou fraisier** (génoise, crème mousseline vanille, multi-fruits ou framboise ou fraise)
- **Royal au chocolat** (biscuit dacquois, croustillant praliné, mousse au chocolat)
- **Charlotte aux fruits rouges** (biscuit cuillère, crèmeux framboise, mousse fruits rouges, fruits rouges)

LES NUMBERCAKES - 4.20€/PART

- **Multi-ruits ou framboisier ou fraisier** (biscuit cuillère, crème mousseline vanille, multi fruits ou framboise ou fraise)
- **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, ganache montée chocolat blanc, meringue italienne)
- **Choco / coco** (biscuit cuillère, croustillant praliné, chantilly mascarpone coco, ganache montée au chocolat au lait, ganache au chocolat noir, décor chocolat et coco)
- **Le Snickers** (biscuit cuillère, croustillant praliné cacahuète, ganache montée chocolat, ganache montée cacahuète, sauce caramel, snickers)

LES LAYERS CAKES, NUDES CAKES - 5.50€/PART

- **Multi-ruits ou framboisier ou fraisier** (biscuit vanille, crème mousseline vanille, multi fruits ou framboise ou fraise)
- **Praliné** (biscuit nature, croustillant praliné, crème mousseline praliné, pralin)
- **Choco gourmand** (biscuit chocolat, ganache chocolat, gourmandise au choix : M&M's, Kinder, Oréo) Douceur chocolat (biscuit chocolat, croustillant praliné, crème mousseline chocolat)
- **Choco / coco** (biscuit chocolat, croustillant praliné, chantilly mascarpone coco, crème mousseline chocolat)
- **Le cookie** (biscuit vanille aux pépites de chocolat, ganache chocolat, éclats de cookies)
- **Le citron framboise** (biscuit vanille, crémeux citron, crème mousseline vanille, framboise fraîche)



POUR UNE SWEET TABLE

- **Cônes sucrés** (bonbons, fruits, biscuits et sauce chocolat) par 12 : 38.50 €
- **Plateau de fruits frais**: 3.30€/Personne
- **Sucette meringue** (possibilité de personnaliser les couleurs) 1.50€/Pièce
- **Mini donuts** (possibilité de personnaliser les couleurs) 1.40 €/Pièce
- **Cake pop vanille ou chocolat** (possibilité de personnaliser les couleurs) 1.50€/Pièce
- **Magnum cake vanille ou chocolat** (possibilité de personnaliser les couleurs) 3.70€/Pièce


LA BOITE À LUNCH

- Plat + fromage + dessert + eau plate / gazeuse **22.00€**
OU
entrée + plat + fromage OU dessert + eau plate / gazeuse
- Entrée + plat + fromage + dessert + eau plate / gazeuse **27.50€**

LES ENTRÉES AU CHOIX

- Wraps de saumon fumé, tzatzíki, crudités
- Pâté en croûte maison, salade verte
- Œuf mayonnaise, crudités 
- Tomate, feta, basilic, perles de balsamique 

LES PLATS AU CHOIX

- Pavé de saumon, semoule aux épices, courgettes rôties au curry, feta, sauce au fromage blanc
- Salade caesar (salade romaine, filet de poulet, croûtons ail et basilic, tomate cerise, œuf dur, copeaux de parmesan, sauce Caesar)
- Salade grecque (salade, tomate, concombre, feta, olives noires, pastèque, oignon rouge, perle de poivrons et pignons de pins) 
- Rôti de porc, salade de pommes de terre aux épices cajun, sauce barbecue maison

LE FROMAGE

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

LES DESSERTS AU CHOIX

- La tarte aux fraises sur un palet breton
- Salade de fruits frais
- Tiramisu, le classique
- La mousse au chocolat maison

LES PETITS DÉJEUNERS & BRUNCH

LES PETITS DÉJ' À LA CARTE

SUCRÉ

- Les mini viennoiseries : pain au chocolat, croissant et torsade : 0.55€
- Les mini chaussons aux pommes : 0.70 €
- Les pancakes, 2/personnes et ses toppings : 2.75€
- Les mini crêpes, 2/personnes et ses toppings : 2.75€
- Le banana bread, noix de pécan, sirop d'érable et pépites de chocolat : 13.50€
- Les chouquettes : 2.90€/les 10
- La brioche perdue et ses toppings : 2.20€
- Le 1/3 de baguette, confiture maison et beurre salé : 2.75€
- La brochette de fruits frais : 1.65€
- La salade de fruits frais : 3.30€
- Le fromage blanc sucre ou fruits rouges et son granola maison : 2.75€

SALÉ

- L'egg muffin avec ou sans bacon : 3.85€
- Les œufs brouillés avec ou sans lard : 3.55€
- L'avocado toast saumon : 4.40€
- Le duo charcuterie / fromage en brochettes : 3.30€

LES BOISSONS

- Les boissons chaudes : café, thé ou chocolat chaud : 2.20€
- Les jarres de jus fruits pur jur : orange, multi-fruits ou pomme :
5 L : 27.50€
8 L : 38.50€

LE BRUNCH - 26€/PERSONNE

SUCRÉ

- 2 mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, torsade ou chaussons aux pommes)
- 1/3 baguette + beurre 1/2 sel + confiture maison
- Salade de fruits frais
- Fromage blanc et son granola maison
- Banana bread, noix de pécan, sirop d'érable et pépite de chocolat

SALÉ

- Œuf brouillé et lard grillé OU egg muffin bacon
- Croque jambon fumé, chèvre et légumes rôtis
- Cake au saumon fumé, aneth et citron
- Tomate, burrata, basilic et crème de balsamique
- Cochonnaille et ses condiments
- Jus d'orange pur jus
- Boisson chaude (café ou thé)
- Eau plate / Eau gazeuse
- Vaisselle jetable

LES BUFFETS ET REPAS

LES BUFFETS FROIDS

LE BUFFET CAMPAGNARD - 19.50€/PERSONNE

- **Salades composées** (pomme de terre à la strasbourgeoise, la Grecque et la pêcheur)
- **Crevettes et saumon fumé**
- **Planche de charcuterie** (Rosette, saucisson cuit, chorizo, rillettes)
- **Rôti de porc, filets de poulet**
- **Melon et jambon fumé**
- **Tomate, mozzarella, basilic**
- **Trilogie de fromage** (Camembert, Comté et Selles sur Cher), **salade verte**
- **Pain baguette**

LE BUFFET GOURMAND - 25.50€/PERSONNE

- **Salades composées** (Caesar, penne à l'Italienne, thaï crevette cacahuète)
- **Filet de saumon froid**
- **Pâté en croûte maison**
- **Trilogie de viandes** : rôti de bœuf, rôti de porc, **filet de poulet aux épices cajun**
- **Palette de tomates, mozzarella burrata, basilic et perles de balsamique**
- **Melon, jambon fumé et porto**
- **Plateau de fromages régionaux** (Chaource, Langres, Munster)
- **Salade verte, vinaigrette à l'huile de noix**
- **Pain baguette**

LE BUFFET DU LENDEMAIN - 13.20€/PERSONNE

- **Assortiment de crudités** (carotte, concombre, betterave)
- **Assortiment de charcuterie** (rosette, saucisson cuit, chorizo, rillettes)
- **Filets de poulet**
- **Chips**
- **Brie / salade verte**
- **Pain baguette**

LE BUFFET CHAUD

Entrée + plat + dessert + pain 22.00€/Personne + fromage 3.30€/Personne

BUFFET D'ENTRÉE, 3 AUX CHOIX PARI :

- Tomate, mozzarella, basilic et perles de balsamique
- Salade strasbourgeoise (pomme de terre, knack, oignon rouge, tomate cerise, œuf dur, mayonnaise)
- Jambon de Reims, pickle d'oignons rouges
- Melon et jambon fumé
- Salade grecque (tomate, concombre, feta, oignon rouge, olives noires, pastèque)
- Saumon fumé, citron, tzatzíki

PLAT & GARNITURES AU CHOIX :

- Blanquette de volaille aux petits légumes
- Filet de poulet à la normande
- Crevettes à l'italienne
- Boulettes de bœuf bolognaise
- Chili végétarien
- Mignon de porc façon basque, chorizo et poivron
- Riz basmati aux petits pois
- Gratin de pommes de terre
- Pennes
- Ratatouille maison
- Nouilles chinoises aux légumes croquant

FROMAGES :

- Plateau de fromages AOP (Camembert, Comté, Selles sur cher, Fourmes d'Ambert)
OU
- Plateau de fromages régionaux (Chaources, Langres, Munster)
- Salade verte, vinaigrette à l'huile de noix

BUFFET DE DESSERT, 3 AUX CHOIX PARI :

- Flan à la vanille
- Salade de fruits frais
- Ile flottante
- Tarte aux fraises
- Mousse au chocolat
- Tiramisu

LES ANIMATIONS

LES ANIMATIONS SALÉES

POUR UN COCKTAIL ORIGINAL ET GOURMAND !

- **CROQUE-MONSIEUR ***

Croque-monsieur cuit minute devant vous, servi en 1/2 (3 1/2 / personne), à grignoter à la main !
Traditionnel, saumon fumé, poulet curry cheddar, végétarien, jambon chèvre légumes rôtis, un vrai régal !

- **CREVETTES SAUTÉES ***

Crevettes en persillade sautées minutes, servies en cornet

- **FOIE GRAS MAISON EN TRILOGIE DE TOASTS***

Découpe de foie gras maison devant vous
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 vous
Servi sur blinis ou pain suédois

- **PÂTE EN MEULE DE PARMESAN**

De délicieuses pâtes crémeuses, cuisinées dans une meule de parmesan
A la truffe, à la carbonara ou au pesto !

- **GALETTES BRETONNES ***

Réalisation devant vous.
La complète, la saumon épinard à la crème ou œuf/ chèvre / légumes rôtis

- **TABLE PAYSANNE**

Planche de charcuteries, fromages et légumes, pains, sauces, tartinables et condiments

- **FAJITAS**

Mise à disposition de barquitas, de poulet à la mexicaine, de chili con carne et de bar à topping : Cheddar, guacamole, oignons frits, maïs, salade, tomate

- **PLANCHA DE ST JACQUES ***

Cuisson devant vous.
Au chorizo, en persillade ou à la vanille et au sirop d'érable !

- **GYOZAS ***

Cuisson devant vous, servi avec de la sauce soja salée ou sucrée. Poulet ou légumes

TARIFS SUR DEVIS

*Besoin de personnel

LES ANIMATIONS SUCRÉES

POUR LA DOUCEUR ET UN RETOUR EN ENFANCE

- **CRÊPES ***

Cuisson de crêpes minute

Servi avec différents toppings : chocolat, caramel, spéculoos, marron, chocolat blanc, fraise ou bien encore sucre.

- **BARBE À PAPA ***

Réalisation à la demande du client

Plusieurs parfums disponibles : fraise, framboise, cola, cerise, pomme verte ...

- **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 ...

- **TABLE AMÉRICAINNE**

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

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

- **BRIOCHE PERDUE ***

Cuisson minute devant vous.

Servie avec différents toppings à disposition : chantilly, chocolat, caramel ...

TARIFS SUR DEVIS

*Besoin de personnel

LES ANIMATIONS BOISSONS

BONBONNE DE COCKTAILS

- **Mise à disposition de bonbonne de 5 L ou 8 L :**

Punch, sex on the beach ou Sangria pour les plus grands (5L : 66.00€, 8L : 88.00€)

Et Virgin pina colada ou virgin punch pour les plus petits ! (5L : 44.00€ , 8L: 62.00€)

BONBONNE D'EAU AROMATISÉE

- **Mise à disposition de bonbonne de 5L (38.50€) ou 8L (50.00€)**

Citronnade, menthe/ citron, fraise / basilic, pastèque / romarin ou pêche / verveine

BONBONNE DE THÉ GLACÉ MAISON

- **Mise à disposition de bonbonne de 5L (44.00€) ou 8L (62.00€)**

Citron, pêche, framboise ou passion

LOCATION DE VAISSELLE

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

4.40€ / personne si rendue propre – 6.60€ / personne si rendue sale

- Carafe à eau / à vin : 2.20€ / pièce
- Percolateur 100 tasses : 16.50€ / pièce
- Machine à café dosette : 27.50€ / pièce
- Tasse à café ou thé : 1.10€ / pièce
- Jarre à boisson 5L : 11.00€ / pièce
- Jarre à boisson 8L : 16.50€ / pièce

- Mange debout + Housse noire : 22.00€ / 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 à partir de 5 km selon les conditions suivantes : 1 euro du kilomètre

Point de départ : 11 grande rue à Jouy-lès-Reims (51390), kilomètres calculés à l'aide de l'application google maps.

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)