

Dans
la cuisine de
Lauriane

↓
DEPUIS
2015



LA CARTE

Automne - Hiver 2024 / 2025



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 boeuf, raclette, moutarde au miel, compotée d'oignons)
- Burger Auvergnat** (pain, steak de boeuf, fourme d'Ambert, lard, ketchup, moutarde US)
- Burger végété** (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 végété** (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
- Oeuf mimosa**, lard grillé
- Pomme**, camembert 
- Houmous de betterave**, noix de cajou 
- Asperges** 



LES NAVETTES 1,20€ / 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
- Pomme**, camembert 
- Houmous de betterave** 
- Chorizo**, chèvre frais
- Aïoli**, crevettes

LES VERRINES 1,30€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

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

LES GOUGÈRES 2,60€ les 10

- Emmental**
- Emmental, lardons**

LES FOURS CHAUDS 1,00€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

LES BOUCHÉES

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

LES FEUILLETÉS

- Saucisse**
- Boudin blanc**

LES QUICHES

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

LES PIZZAS


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

LES CROQUES

- Monsieur**
- Saumon**
- 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**, fromage ail et fines herbes, concombre, tomate, carotte, chou rouge, salade 
- Jambon**, emmental, crudités
- Manhattan**, poulet, 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)

- Foie gras, chutney de mangue à la vanille
- Houmous de betterave, noix de cajou 
- Oeuf mimosa 
- Chèvre, confit de figues 
- Guacamole, crevettes rôties aux épices

LES BOWLS 1,50€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- La caesar (salade, poulet, parmesan, tomate cerise, oeuf, croûtons à l'ail, 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 CUPCAKES 1,20€ / Pièce


(minimum 6 pièces par recette)

- Caesar
- Saumon fumé
- Flammekueche
- Bacon chèvre

LES BOÎTES SURPRISES 50 € / Pièce (48 sandwichs / boîte)

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

LES CAKES 11€ / Grand 6€ / Ficelle

- Le normand (jambon blanc, champignons, Pont l'Evêque, oignon)
- L'octobre (chèvre, potimarron, pignon de pain) 
- 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 1,1€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Tropézienne vanille
- Eclair (chocolat, vanille, café, pistache ou biscuit rose)
- 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 / banane
- Multifruits
- Cheesecake framboise
- Pomme / spéculos

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

(minimum 6 pièces par recette)

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

LES VERRINES 1,20€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Panna cotta (fruits rouges, fruits exotiques ou caramel)
- Tiramisu pomme, spéculos
- La gourmande (chocolat blanc, framboise et biscuit rose)
- Semoule au lait, caramel et brownies

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, crèmeux citron, meringue italienne)
- La banane chocolat (pâte sablée, crèmeux chocolat, banane)
- La choco coco (pâte sablée, crèmeux chocolat, chantilly mascarpone coco)

LES ENTREMETS 4,20€ / Part

(minimum 6 parts)

- Multifruits, framboisier ou Poirier
(généoise, 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 et au chocolat blanc, ganache au chocolat noir, décor chocolat)
- Douceur citron
(pâte sablée, biscuit cuillère, crèmeux citron, ganache montée au chocolat blanc, meringue italienne)
- Pomme caramel
(biscuit cuillère, croustillant praliné, pommes caramélisées, chantilly mascarpone au caramel, sauce caramel)
- Le cappucino
(biscuit cuillère, croustillant praliné, chantilly mascarpone vanille et café, ganache montée au chocolat au lait, décor chocolat)

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

- Multifruits, framboisier ou poirier** (génoise, crème de mousseline vanille, fruits)
- Praliné** (génoise, croustillant praliné, crème mousseline praliné, éclats de pralin)
- Citron framboise** (génoise, crémeux citron, crème mousseline vanille, framboise)
- Chocolat** (génoise chocolat aux pépites de chocolats, ganache chocolat, gourmandises aux choix : M&m's, 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

- Plateau de fruits frais découpés : 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) : 3,20€ / pièce



LES BOÎTES GOURMANDES

LA BOÎTE À LUNCH


(À réserver 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, oeuf dur, tomate cerise, vinaigrette à l'huile de noix) 
- Lentillon de champagne en salade, lard fumé, feta et tomate cerise
- Oeuf mimosa 
- Charcuterie et ses condiments

Les plats au choix :

- Pâte à l'italienne, filet de poulet, mayonnaise maison
- Rôti de porc, salade de riz mexicaine et son guacamole
- Fine tranche de boeuf, pomme de terre en salade, haricots verts vinaigrette et pickles d'oignons rouges
- Bawl des 1001 nuits (semoule aux épices, tomate cerise, carotte râpée, betterave rouge, maïs, concombre, falafel) 

Les fromages :

- Duo de fromages du moment, salade verte, vinaigrette à la moutarde de Reims

Les desserts au choix :

- Semoule au lait, caramel et brownie
- Tiramisu pomme et spéculos
- Flan à la vanille bourbon
- Salade de fruits frais

LA BOÎTE À LUNCH Junior 11€ / enfant

- Oeuf dur **ou** Wrap jambon, kiri, crudités
- Cheeseburger, potatoes (à réchauffer) **ou** filet de poulet, chips
- Kiri
- Donuts au chocolat **ou** tarte aux pommes
- Jus d'orange **ou** eau à la fraise

LA BOÎTE À RACLETTE à la bougie

22€ / personne (À réserver 48h à l'avance, sous réserve de disponibilité)

- 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
- 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 tartelette pomme / cannelle

LES PETITS DÉJEUNERS & brunch

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

LE PETIT DEJ EXPRESS 5€ / PERSONNE

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

- 3 mini viennoiseries pur beurre (croissant, pain au chocolat et pain au raisin)
- 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 réserver 48h à l'avance, sous réserve de disponibilité)

- 3 mini viennoiseries (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 réserver 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 réserver 48h à l'avance, sous réserve de disponibilité)

- 1 boisson chaude (café ou thé)
- 1 jus d'orange pur jus
- 2 mini viennoiseries (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 réserver 48h à l'avance, sous réserve de disponibilité)

- 2 mini viennoiseries (croissant et pain au chocolat)
- 1/3 baguette + beurre + confiture
- Salade de fruits frais
- Fromage blanc et son granola maison
- Mini muffins (selon la saison et mon envie du moment)
- Oeuf brouillé et lard grillé
- Wraps saumon fumé, fromage ail et fines herbes et crudités
- Cake poulet, poivrons et oignons confits
- Quiche au jambon de Reims
- Salade du moment
- Jus d'orange pur jus
- Boisson chaude (café ou thé)
- Eau plate / Eau gazeuse
- Vaisselle 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 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 et Maroille)
- Salade verte, vinaigrette
- 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)
- Filet de poulet
- Chips
- Brie, salade verte
- Pain baguette, sauces et 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

- Assortiment de 3 entrées (Varie en fonction de mes envies)
- 1 plat au choix en chafing dish :
 - Filet de poulet à la normande & son riz basmati
 - Boulette de boeuf bolognaise & ses pennes
 - Tartiflette & sa salade verte
 - Blanquette de saumon & son riz aux petits pois
 - Chili végétarien 
- Assortiment de 3 desserts (Varie en fonction de mes envies)

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, cuisinés dans une meule de parmesan

Plusieurs recettes possibles

□ **BAR À SOUPE**

Soupe de légumes de saison ou velouté de butternut à la châtaigne, à disposition, servi avec des croûtons ou du fromage râpés

□ **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 corne et de bar à topping
Cheddar, guacamole, oignons frits, maïs, salade, tomate

□ **PLANCHA DE ST JACQUES ***

Cuisson devant le client
Plusieurs recettes possibles

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 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 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

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

