Dans la cuisine de Lauriane



LA CARTE DE FIN D'ANNÉE

2026

11 GRANDE RUE 51390 JOUY LES REIMS - 07.88.28.93.69

WWW.DANSLACUISINDELAURIANE.COM

AMUSE BOUCHE

FROIDS

- Gaufre de pomme de terre, tzatzíki, saumon fumé **2.00 €**
- Pain d'épice, chutney de rhubarbe, foie gras **2.00 €**
- Tartelette œuf mimosa, crevette et caviar **2.50 €**
- Wraps périgourdin (wraps, foie gras, chutney de figue, magret de canard, tomate séchée, roquette, pignons de pins grillés) **1.90 €**
- Bretzel scandinave (bretzel, fromage ail et fines herbes, saumon fumé, concombre, pickles d'oignons rouges) **2.30 €**

CHAUDS

- Vol au vent boudin blanc et morilles **1.80 €**
- Croque au jambon de Reims et comté **2.00 €**
- Quiche gambas, petits légumes et safran **2.00 €**
- Vol au vent d'escargots en persillade **1.80 €**
- Croque truffe et jambon fumé **2.00 €**

LE REPAS DE NOËL

LES ENTRÉES

- Velouté de butternut, noix de Saint Jacques rôties, sirop d'érable, oignons caramélisés et crumble aux épices **9.00 €**
- Foie gras maison au poivre Timut, chutney de rhubarbe, brioche **10.00 €**
- Tataki de filet de bœuf aux notes asiatiques **10.00 €**

LES PLATS

- Ballotine de volaille aux morilles, sauce foie gras, pressé de pomme de terre et patate douce **19.50 €**
- Blanquette de la mer (saumon, dos de cabillaud et crevettes), petits légumes et riz basmati au citron **23.50 €**
- Cassolette de boudin blanc à la truffe, crumble de parmesan, pommes de terre mitrailles et carottes rôties au thym **21.00 €**

LES FROMAGES

- Trilogie de fromages AOP, mesclun de salade, vinaigrette à l'huile de noisette (Comté 18 mois, Rocamadour et Langres) **7.00 €**
- Brick de chèvre, caramel et compotée d'oignons, mesclun de salade, vinaigrette à l'huile de noix **6.50 €**

LES BÛCHES

5.00 € part (minimum 4 parts)

BLACK PINK

Biscuit dacquois amande, croustillant sésame noir, financier vanille, confit framboise, ganache montée chocolat blanc sésame noir, framboise

RETOUR EN ENFANCE

Biscuit dacquois cacahuète, croustillant cacahuète, madeleine au cacahuète caramélisée, insert crémeux caramel, mousse chocolat noir, glaçage rocher cacahuète

ZULIA

Biscuit dacquois amande, croustillant chocolat blanc, madeleine au citron vert, crémeux citron, mousse citron meringue italienne

ATTEINDRE LES SOMMETS

Biscuit dacquois noisette, croustillant praliné chocolat blanc, biscuit roulé myrtille, mousse marron marron glacé, myrtilles

MENU DU NOUVEL AN

55.00 € / PERSONNE

Menu servi en plat individuel ou plat familial à la demande, servi avec une trilogie de petits pains et une gourmandise pour le café

LES AMUSES BOUCHES

- Gaufre de pomme de terre, tzatzíki, saumon fumé
- Pain d'épice, chutney de rhubarbe, foie gras
- Tartelette œuf mimosa, crevette et caviar
- Wrap périgourdin

LES ENTRÉES (AU CHOIX)

- Velouté de butternut, noix de Saint Jacques rôties, sirop d'érable, oignons caramélisés et crumble aux épices
- Foie gras maison au poivre Timut, chutney de rhubarbe, brioche
- Tataki de filet de bœuf aux notes asiatiques

LES PLATS (AU CHOIX)

- Ballotine de volaille aux morilles, sauce foie gras, pressé de pomme de terre et patate douce
- Blanquette de la mer (saumon, dos de cabillaud et crevettes), petits légumes et riz basmati au citron
- Cassolette de boudin blanc à la truffe, crumble de parmesan, pommes de terre mitrailles et carottes rôties au thym

LES FROMAGES (AU CHOIX)

- Trilogie de fromages AOP (Comté 18 mois, Rocamadour et Langres), mesclun de salade, vinaigrette à l'huile de noisette
- Brick de chèvre, caramel et compotée d'oignons, mesclun de salade, vinaigrette à l'huile de noix

LES DESSERTS (AU CHOIX)

- Entremet Black Pink (biscuit dacquois amande, croustillant sésame noir, financier vanille, confit framboise, ganache montée chocolat blanc sésame noir, framboise)
- Boule retour en enfance (biscuit dacquois cacahuète, croustillant cacahuète, madeleine au cacahuète caramélisée, insert crémeux caramel, mousse chocolat noir, glaçage rocher cacahuète)
- Finger Zulia (biscuit dacquois amande, croustillant chocolat blanc, madeleine au citron vert, crémeux citron, mousse citron, meringue italienne)
- Entremet Atteindre les sommets (biscuit dacquois noisette, croustillant praliné chocolat blanc, biscuit roulé myrtille, mousse marron, marron glacé, myrtilles)

MENU ENFANT - 13,00€

LES AMUSES BOUCHES

Hot dog New Yorkais et canapé rosette

LES PLATS (AU CHOIX)

Tasty crousty

(riz, filet de poulet pané, sauce blanche, sauce aigre douce et oignon frit)

OU

Pâtes aux deux saumons

LES DESSERTS (AU CHOIX)

Tartelette chocolat- cookie de Noël

OU

Magnum cake vanille de Noël

CES PRIX S'ENTENDENT TTC