LA CARTE

AUTOMNE / HIVER

2026 - 2027

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)
- **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)
- **Fish burger** (pain, sauce tartare, poisson pané, cheddar)
- **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 - 1.25€/PIÈCE

- Rosette beurre de noix
- Saumon fumé, fromage ail et fines herbes
- Foie gras, framboise et pain d'épice
- Chèvre frais, figue
- Carpaccio de bœuf, moutarde de Reims
- Jambon fumé, crème de roquefort
- Pomme et camembert
- Œuf mimosa, lard grillé
- Asperges

LES NAVETTES - 1.35€/PIÈCE

- Saumon fumé, fromage ail et fines herbes
- Thon, maïs
- Surimi
- Œuf mimosa
- Foie gras, framboise
- Manhattan (moutarde au miel, poulet, avocat et oignons frits)
- Jambon fumé, crème de roquefort
- Pomme et camembert
- Chorizo, chèvre frais

LES GOUGÈRES 2.90€/LES 10

- Emmental
- Emmental, lardons

LES VERRINES - 1.50€/PIÈCE

- Dips de légumes, sauce ranch ou sauce ketchup paprika fumé
- Panna cotta de champignons, châtaignes et noisettes
- Crème de chou-fleur, lard fumé
- Lentillons de champagne, jambon de Reims

LES FOURS CHAUDS - 1.35€/PIÈCE

LES QUICHES

- Chèvre épinard
- Lorraine
- Poireau
- Saumon
- Jambon de Reims

LES CROQUES

- Monsieur
- Saumon / fromage ail et fines herbes
- Poulet, curry, cheddar
- Chorizo chèvre tomate séchée

LES PIZZAS

- 4 saisons
- Jambon fromage
- Chorizo
- Chèvre lardons

LES FEUILLETÉS

- Saucisse
- Boudin blanc

LES BOUCHÉES

- Jambon emmental
- Forestière
- Saumon

LES BRETZELS - 1.65€/PIÈCE

- **Scandinave** (fromage ail et fines herbes, saumon fumé, concombre, oignon rouge)
- **So french** (beurre 1⁄2 sel, jambon blanc, emmental, tomate, salade)
- **Italien** (pesto, tomate séchée, jambon fumé, roquette)
- **Méditerranéen** (houmous de pois chiche, mortadelle, carotte, salade)

LES WRAPS - 1.35€/PIÈCE

- **Thon, maïs, crudités**
- **Poulet, curry, crudités**
- **Saumon fumé, fromage ail et fines herbes, crudités**
- **Végé** (houmous de pois chiche, concombre, tomate, carotte, chou rouge, salade)
- **Jambon, emmental et crudités**
- **Manhattan** (moutarde au miel, poulet, avocat, tomate, oignon frit, salade)
- **US** (sauce barbecue maison, poulet, lard grillé, œuf dur, oignon rouge, tomate, salade)

LES TARTELETTES - 1.40€/PIÈCE

- Guacamole, crevette rôtie aux épices
- Chèvre, figue
- Œuf mimosa au zaatar
- Foie gras, framboise et biscuit rose
- Houmous de potimarron et noix de cajou

LES BOWLS - 2.50€/PIÈCE

- **Le caesar** (penne, poulet, parmesan, tomate cerise, œuf de caille, sauce caesar)
- **L'automnale** (semoule aux épices, potimarron rôti, tomate cerise, edamame, maïs, betterave et noix de cajou)
- **Le pêcheur** (riz, crevette, saumon fumé, tomate cerise, concombre, maïs)

LES BOITES SURPRISES - 55€/BOITE DE 48 SANDWICHS

- **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 framboise, saumon fumé fromage ail et fines herbes, chèvre miel)

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,17.00€/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

LES CUPCAKES - 1.40€/PIÈCE

- Caesar
- Saumon fumé
- Flammekuche
- Butternut, chèvre

LES CAKES - 12.5€/PIÈCE

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

CÔTÉ SUCRÉ

LES MIGNARDISES SUCRÉES - 1.25€/PIÈCE

- **Tropézienne vanille**
- **Eclair :** chocolat, vanille, café, pistache ou biscuit rose
- **Chou :** Paris Brest, citron meringuée, caramel, cacahuète ou sésame noir

LES MINI TARTELETTES - 1.50€/PIÈCE

- Citron meringuée
- Passion meringuée
- Cappuccino
- Choco coco
- Choco M&m's
- Framboise sésame noir
- Choco banane
- Multi fruits
- Cheesecake framboise
- Pomme spéculoos
- Caramel spéculoos
- Banoffee

LES MINI CUPCAKES - 1.80€/PIÈCE

- Nutella
- Framboise, chocolat blanc
- Caramel
- Citron meringuée
- Oréo
- Choco coco
- Framboise sésame noir
- Praliné
- Orange chocolat
- M&m's
- Kinder
- Framboise, pistache
- Pomme spéculoos

LES VERRINES - 1.50€/PIÈCE

- Panna cotta (fruits rouges, fruits exotiques, caramel ou spéculoos)
- Tiramisus : classique, spéculoos, Oréo, kinder, framboise, pomme caramel
- Semoule au lait, caramel et brownie
- Mousse au chocolat, éclats de noisettes caramélisées

LES COOKIES - 2.80€/PIÈCE

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

LES TARTES - 3.80€/PART

- **La sablées aux pommes** (pâte sablée, compote de pommes, pommes)
- **La crumble gourmande** (pâte sablée, pommes, bananes, Crepiotella Choco 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 - 4.40€/PART

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

LES NUMBERCAKES – 4.20€/PART

- **Multi-fruits ou framboisier ou poirier** (biscuit cuillère, crème mousseline vanille, multi fruits ou 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, 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)
- **Pomme caramel** (biscuit cuillère, croustillant praliné, pommes caramélisées, chantilly mascarpone au caramel, sauce caramel)
- **Le cappuccino** (biscuit cuillère, croustillant praliné, chantilly mascarpone vanille et café, ganache montée au chocolat au lait, décor chocolat)
- **Le sésame framboise** (biscuit cuillère, croustillant blanc sésame noir, ganache montée au chocolat blanc et au sésame noir, confit de framboises, chantilly vanille, framboises)

LES LAYERS CAKES, NUDES CAKES – 5.50€/PART

- **Multi-fruits ou framboisier ou poire** (biscuit vanille, crème mousseline vanille, multi fruits ou framboise ou poire)
- **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 banane chocolat** (génoise chocolat aux pépites de chocolat, croustillant praliné, ganache chocolat, banane)

POUR UNE SWEET TABLE

- **Plateau de fruits frais** : 3.30 € TTC/Personne
- **Sucette meringue** (possibilité de personnaliser les couleurs) 1.50 € TTC/Pièce
- **Mini donuts** (possibilité de personnaliser les couleurs) 1.40 € TTC/Pièce
- **Cake pop vanille ou chocolat** (possibilité de personnaliser les couleurs) 1.50 € TTC/Pièce
- **Magnum cake vanille ou chocolat** (possibilité de personnaliser les couleurs) 3.80 € TTC/Pièce

LA BOITE À LUNCH

Plat + dessert + eau plate / gazeuse
OU **16.50€**
entrée + plat + eau plate / gazeuse

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

Entrée + plat + fromage + dessert + eau plate / gazeuse **27.50€**

LES ENTRÉES AU CHOIX

- **Wraps saumon** (fromage ail et fines herbes, saumon fumé, concombre, oignon rouge, tomate, salade verte)
- **Œufs mayonnaise au zaatar, crudités**
- **Charcuterie et ses condiments**
- **Salade de carottes thaï**

LES 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**
- **Bolw végétarien** (trilogie de riz, tomate cerise, carotte râpée, betterave rouge, maïs, concombre, falafel)

LES PLATS CHAUDS (À RÉCHAUFFER)

- **Sauté de bœuf à la provençale, pommes de terre vapeur**
- **Columbo de poulet, riz basmati**
- **Morbiflette à la saucisse fumée**
- **Lasagnes saumon et poireau**

LE FROMAGE

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

LES DESSERTS AU CHOIX

- **Tiramisu**
- **Tarte aux pommes façon normande**
- **Semoule au lait, coulis de fruits rouges**
- **Salade de fruits frais**

LA BOITE À RACLETTE

22,50€ / PERSONNE

- **Duo de fromage à fondre** (raclette de Savoie et Morbier)
- **Charcuteries fines, cornichons et pickles d'oignons rouges**
- **Pommes de terre grenaille rôties à la fleur de sel** (à réchauffer) **& Salade verte**
- **Salade de fruits frais ou tartelette à la myrtille**
- **Location de poêlons** (un chèque de caution de 15 € / 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 disponibilité)

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** (à partager): 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

- **Café, thé :** 1.80€
- **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 granola maison**
- **Brioche perdue, sauce caramel**

SALÉ

- **Œuf brouillé et lard grillé OU egg muffin bacon cheddar**
- **Croque jambon de Reims et comté**
- **Rillette aux 2 saumons et pomme granny, pain suedois**
- **Salade de carotte Thaï**
- **Jus d'orange pur jus**
- **Boisson chaude (café ou thé)**
- **Eau plate / Eau gazeuse**
- **Vaisselle jetable**

LES BUFFETS ET REPAS

LE BUFFET D'AUTOMNE - 22€/PERSONNE

- **Salades composées** (piémontaise, penne façon caesar et riz niçoise)
- **Rillettes aux 2 saumons et à la pomme granny**
- **Planche de charcuterie** (rosette, chorizo, jambon de Reims et mortadelle)
- **Duo de viandes** (rôti de bœuf et filet de poulet cajun)
- **Focaccia Italienne** (pesto, straciatella, jambon fumé, roquette, tomate séchée, pignons de pins)
- **Plateau de fromages AOP** (Camembert, Comté et Maroilles)
- **Salade verte, vinaigrette à l'huile de noix**
- **Pain baguette, sauces et condiments**

LA RACLETTE À LA BOUGIE - 19.50€/PERSONNE

- **Duo de fromage à fondre** (raclette de Savoie et Morbier)
- **Charcuteries fines, cornichons et pickles d'oignons rouges**
- **Pommes de terre grenaille rôties à la fleur de sel** (à réchauffer) **& Salade verte**
- **Salade de fruits frais ou tartelette à la myrtille**
- **Location de poêlons** (un chèque de caution de 15 € / personne sera demandé, il vous sera rendu à la restitution des poêlons)

LE BUFFET DU LENDEMAIN - 13.20€/PERSONNE

- **Assortiment de crudités** (carotte, betterave, taboulé)
- **Assortiment de charcuterie** (rosette, jambon blanc, chorizo)
- **Filets de poulet cajun**
- **Chips**
- **Brie / salade verte**
- **Pain baguette, sauce et condiments**

LE BUFFET CHAUD

Entrée + plat + dessert 22.00€/Personne - Plat + dessert ou entrée + plat 19.80€/Personne
A partir de 10 personnes, buffet servi avec du pain

BUFFET D'ENTRÉE, 3 AUX CHOIX PARMI :

- **Poireau en vinaigrette**
- **Œufs mayonnaise au zaatar**
- **Jambon de Reims et pickles d'oignons rouges**
- **Velouté de butternut et châtaignes, emmental râpé et croûtons maison**
- **Carottes râpées thaï, sauce au beurre de cacahuète**

PLAT & GARNITURES AU CHOIX :

- **Filet de poulet à la normande et ses fusillis**
- **Rougail saucisse et son riz basmati**
- **Tartiflette et sa salade verte**
- **Couscous poulet merguez**
- **Blanquette de saumon aux petits légumes et son riz aux petits pois**
- **Chili végétarien, blé**

BUFFET DE DESSERT, 3 AUX CHOIX PARMI :

- **Tiramisu**
- **Mousse au chocolat**
- **Tartelette au citron meringuée**
- **Semoule au lait, coulis de fruits rouges**
- **Eclair au café**

LES ANIMATIONS

LES ANIMATIONS SALÉES

POUR UN COKTAIL 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 AMÉRICAINE**

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, poire gingembre cannelle, orange cannelle romarin

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 VAISELLE

- 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 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)