

Dans
la cuisine de
Lauriane

↓
DEPUIS
2015



LA CARTE

Printemps / été 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 poulet curry (Pain, steak de poulet, cheddar, mayonnaise au curry, compotée d'oignons)
- Italien burger (Pain, steak de boeuf, 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 1,10€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Rosette, beurre de noix
- Saumon fumé / fromage ail et fines herbes
- Jambon fumé / caviar d'aubergines
- Asperge 
- Chèvre / tomate séchée 
- Chèvre, miel, abricot, romarin 
- Houmous, poivron grillé, noix de cajou 
- Chorizo / fromage frais
- OEuf mimosa 
- Jambon/comté
- Carpaccio de boeuf, moutarde de Reims




LES NAVETTES 1,20€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Saumon / fromage ail et fines herbes
- Italienne (pesto, mozzarella, tomate cerise) 
- Thon, maïs
- Surimi
- Manhattan (moutarde au miel, poulet, avocat, oignon frit)
- Chèvre/pesto 
- OEuf mimosa 
- Chorizo/fromage frais
- Caviar d'aubergine / jambon fumé
- Crevette / sauce tartare

LES VERRINES 1,30€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Crème d'asperges entre terre et mer
- Panna cotta de poivrons, chorizo et fromage de chèvre
- Tartare de saumon à la japonaise (2.20 €)
- Dips de légumes, sauce ail et fines herbes ou sauce ketchup / paprika 
- Salade à la grecque (tomate, olive, feta, concombre, oignon rouge, pignons de pins) 
- Chèvre, abricot, miel et romarin, pignons de pins 
- Salade de lentillons de Champagne


LES GOUGÈRES 2,60€ les 10

- Emmental
- Emmental, lardons

LES FOURS CHAUDS 1,00€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)


LES QUICHES

- Chèvre / épinard 
- Lorraine
- Chorizo
- Saumon
- Thon, poivrons

LES PIZZAS

- 4 saisons 
- Jambon fromage
- Chorizo
- Chèvre lardons

LES CROQUES

- Monsieur
- Saumon / ail et fines herbes
- Poulet curry / Cheddar
- Jambon fumé / chèvre et légumes rôtis
- Italien (pesto, tomate séchée, mozzarella) 

LES FEUILLETÉS

- Saucisse
- Merguez
- Jambon/emmental
- Saumon / ail et fines herbes





LES WRAPS 1,10€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Thon, maïs, crudités
- Poulet curry
- Catalan (poulet, chorizo, poivron grillé, chèvre)
- Surimi, crudités
- Manhattan (Poulet, tomate, avocat, oignon frit, salade, moutarde au miel)




LES TARTELETTES 1,20€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)


- Guacamole, crevette rôtie aux épices
- Chèvre, miel, abricot, romarin 
- OEuf mimosa 
- Houmous, noix de cajou 
- Houmous de betterave 

LES BOWLS 1,50€ / Pièce



(minimum 6 pièces par recette)

- **Bolw des 1001 nuits** (semoule aux épices, falafel, carotte râpée, tomate cerise, betterave rouge, maïs) 
- **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 BOÎTES SURPRISES 50 € / Pièce (48 sandwichs / boîte)

- **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)
- **Le végé** (chèvre miel, houmous de betterave, pesto tomate séchée pignon de pins) 

LES CAKES 11€ / Grand 6€ / Ficelle

- Thon, poivrons
- Tomate, mozzarella, basilic 
- Courgette, chèvre, pignon de pins 
- Jambon, olive, champignon

LES BROCHETTES 1,20€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- **Catalane** (tomate, mozzarella, chorizo, abricot)
- **Italienne** (tomate, mozzarella, jambon fumé, olive noire)
- **Estivale** (tomate, mozzarella, jambon fumé, melon)

LES PLATEAUX À PARTAGER

- **Le plateau du maraîcher** (légumes et sauce) 2,80 €/personne
- **Le plateau du charcutier** (charcuterie, pain et condiments) 5,00 €/personne cocktail, 12 €/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) 8.00 € / personne cocktail, 15 € / personne repas
- **Le plateau du fromager** (fromages, pain, condiments) 5,00 €/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, chocolat au lait, caramel, Oréo, citron meringué)
- Pavlova (multi-fruits, fruits rouges / pistache, exotique)

MINI TARTELETTES 1,20€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Citron meringuée
- Passion meringuée
- Chocolat / Cappuccino
- Choco / coco
- Choco / M&m's
- Choco / Oréo
- Multi-fruits
- Cheesecake fraise
- Framboise
- Fraise
- Framboise / pistache

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

(minimum 6 pièces par recette)

- Nutella
- Framboise
- Caramel
- Citron meringuée
- Coco
- Oréo
- Biscuit rose
- Abricot miel romarin
- Praliné
- Fraise
- M&m's
- Kinder
- Pistache / framboise
- Fraise tagada

LES VERRINES 1,20€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- Panna cotta fruits rouges, caramel ou exotique
- Tiramisu, le classique
- Tiramisu, le rémois (framboise et biscuit rose)
- Tiramisu Kinder bueno

LES COOKIES 2,50€ / Pièce

(minimum 6 pièces par recette)

- 2 Chocolats (Noir & Blanc)
- Oréo
- Chocolat blanc pistache
- M&m's
- Chocolat blanc fraise
- Chocolat Noix de Pecan

LES TARTES 3,40€ / Part

(minimum 6 parts)

- La fruit rouge (palet breton, crème pâtissière vanille, fruits rouges)
- La tarte aux fraises (pâte sablée, crème pâtissière vanille, fraise)
- La citron meringuée (pâte sablée, crèmeux citron, meringue Italienne)

LES ENTREMETS 4,20€ / Part

(minimum 6 parts)

- 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)
- Le pavlova multi-fruits ou fruits rouges / pistache ou exotique (meringue, confiture fruits rouges ou exotique, chantilly vanille ou pistache ou coco, multi-fruits ou fruits rouges ou fruits exotiques)

LES NUMBER CAKES 4€ / Part

(minimum 5 parts par chiffre)

- Multi-fruits 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, crèmeux citron, chantilly mascarpone, 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, ganache montée chocolat, chantilly caramel, cacahuète, sauce caramel, snickers)

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

Bento cake personnalisable pour 2 à 3 personnes 20.00 €

- Multi-ruits ou framboisier ou fraisier** (biscuit vanille, crème mousseline vanille, multi-ruits 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)

SWEET TABLES

- Cônes sucrés** (bonbons, fruits, biscuits et sauce chocolat) par 12 : 35.00 €
- Plateau de fruits frais** : 3.00 € / 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)

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 de tomates anciennes, burrata, basilic et crème de balsamique**
- Wraps de saumon fumé, tzatziki et crudités**
- Assortiment de cochonnailles et ses condiments**
- Oeuf mimosa, crudités**

Les plats au choix :

- Pavé de saumon, semoule aux épices, courgettes rôties au curry, feta, sauce crémeuse citronnée**
- Salade Caesar** (salade romaine, filet de poulet pané, croûtons ail et basilic, tomate cerise, oeuf dur, copeaux de parmesan, sauce Caesar)
- Pâte à l'italienne, rôti de porc, mayonnaise maison**
- Salade grecque** (salade, tomate, concombre, feta, olives noires, pastèque, oignon rouge et pignons de pins)

Les fromages :

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

Les desserts au choix :

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

LA BOÎTE SUR LE POUCE

15€ Plat + Dessert + Boisson

- Club sandwich New Yorkais (pain de mie toasté, moutarde au miel, filet de poulet, tomate, avocat, salade, oignon rouge) et son coleslaw
- Salade façon niçoise (salade verte, riz basmati, oeuf dur, thon, maïs, olives noires, tomate cerise, noix de cajou)
- Quiche rémoise (au jambon de Reims) et sa salade verte

- Salade de fruits frais
- Cookie au chocolat
- Fromage blanc aux fruits rouges

- Eau plate OU eau gazeuse OU jus d'orange OU Sprite

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
- Banana bread

- Oeuf brouillé et lard grillé
- 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

- Vaiselle jetable (+4€ si vous souhaitez de la vaiselle en dur)

LES BUFFETS ET REPAS

LE BUFFET CAMPAGNARD 17€ / personne

(Minimum 10 personnes)

- 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 22€ / personne

(Minimum 10 personnes)

- Salade composé (riz à la niçoise, Caesar, penne à l'italienne)
- Filet de saumon froid, bouquet de crevettes
- Planche de charcuterie (rosette, saucisson cuit, chorizo, rillettes, jambon de Reims)
- Trilogie de viande (rôti de boeuf, rôti de porc, filet de poulet)
- Palette de tomates anciennes, mozzarella burrata, basilic et vinaigre balsamique
- Melon, jambon fumé et porto
- Plateau de fromage AOP (Camembert, Comté, Selles sur Cher, Fourme d'Ambert, Maroilles), salade verte, vinaigrette à l'huile de noisette
- Pain baguette

LA BUFFET DU LENDEMAIN

12€ / personne (Minimum 10 personnes)

- Assortiment de crudités (Carotte, concombre, betterave)
- Assortiment de charcuterie (Rosette, saucisson cuit, chorizo, rillettes)
- Filets de poulet
- Chips
- Brie / Salade
- Pain baguette

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

Buffet d'entrée, 3 aux choix parmi :

- Tomate, mozzarella, basilic et crème de balsamique
- Salade strasbourgeoise (pomme de terre, knack, oignon rouge, tomate cerise, oeuf dur)
- Jambon de Reims, pickle d'oignons rouges
- Melon et jambon fumé
- Salade à la grecque
- Saumon fumé, citron, tzatziki
- Salade de riz Mexicaine (riz, haricot rouge, maïs, avocat, cacahuète)

Plat & garnitures au choix :

- Blanquette de volaille aux petits légumes
- Filet de poulet à la normande
- Poulet curry coco et noix de cajou
- Crevettes à l'italienne
- Boulettes de boeuf bolognaise
- Chili végétarien
- Riz basmati
- Gratin de pommes de terre
- Pennes
- Poêlée de légumes de saison
- Ratatouille

Buffet de dessert, 3 aux choix parmi :

- Flan sans pâte à la vanille
- Tarte aux fraises
- Salade de fruits frais
- Mousse au chocolat
- Tarte au citron meringuée
- Tiramisu

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, cuisinées dans une meule de parmesan

Plusieurs recettes possibles

☐ GALETTES BRETONNES *

Réalisation devant le client

2 recettes au choix (à personnaliser)

☐ TABLE PAYSANNE

Planche de charcuterie, fromage et légume, pain, sauce,
tartinales et condiments

☐ FAJITAS

Mise à disposition du client 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 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

☐ 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 ...

☐ BAR À PANNA COTTA

Mise à disposition de panna cotta nature,
à personnaliser avec différents toppers

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 COKTAILS

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

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 rendue propre - 6€ / personne si rendue sale

Carafe à eau / à vin : 2€ / pièce

Percolateur 100 tasses : 15€ / pièce

Tasse à café ou thé : 1€ / pièce

Jarre à boisson 5L : 10€ / pièce

Jarre à boisson 8L : 15€ / pièce

Mange debout + Housse noire : 20€ / 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

