

Dans
la cuisine de
Lauriane



CARTE DE FIN D'ANNÉE

2024

WWW.DANSLACUISINEDELAURIANE.FR

LES GOURMANDISES

- Truffes aux biscuits roses (250gr) 7,00 €
- Gelée de clémentines aux épices de Noël 4,00 €

LES AMUSES BOUCHES EN FÊTES

FROIDS

- Lobster roll's (pain brioché, homard, mayonnaise, crudités) 2,20€
- Tartelette œuf mimosa, crevette et caviar 2,20€
- Pain d'épice, foie gras et figue 1,50€
- Rillettes aux 2 saumons et à la pomme granny 1,50€
- Macaron foie gras et piment d'Espelette 2,20€

CHAUDS (LIVRÉ FROID À RÉCHAUFFER)

- Croque-monsieur à la truffe (pain de mie, jambon blanc, cream cheese, truffe).... 1,80€
- Vol au vent d'escargot en persillade 1,50€
- Vol au vent de boudin blanc aux morilles 1,50€
- Quiche de Saint Jacques et petits légumes au safran 1,80€

LE REPAS DE NOËL

LES ENTRÉES

- Gravlax de dos de cabillaud à la betterave, mangue, cream cheese et pain suédois9,50€
- Croque-monsieur à la truffe, mesclun de salade, vinaigrette à la noisette8,00€
- Salade périgourdine(mesclun de salade, foie gras, magret de canard séché maison, pain d'épice, poire, figue, noix, tomate cerise, vinaigrette à l'huile de noix)9,00€

LES PLATS

- Suprême de pintade, sauce crémeuse au foie gras, poêlée de châtaigne et de champignons, 1000 feuilles de pomme de terre et butternut19,50€
- Filet de veau aux morilles, pommes de terre grenailles rôties en persillade et poêlée de légumes verts22,50€
- Filet de Saint Pierre, sauce champagne, poireau à la moutarde à l'ancienne et riz basmati23,50€

LES FROMAGES

- Brie aux fruits secs et aux biscuits rose de Reims, mesclun de salade, vinaigrette à l'huile de noix 6,50€
- Brie à la truffe maison, jeune pousse, vinaigrette à l'huile de noisette 8,00€



LES BÛCHES DE NOËL

4,50€ LA PART - MINIMUM 4 PARTS

- La Rocher

(biscuit dacquois amande, mousse chocolat noir, crème mousseline praliné, financier noisette, croustillant praliné, glaçage rocher)

- La Splendide

(biscuit dacquois amande, mousse mandarine, chantilly mascarpone vanille, clémentine confite, biscuit madeleine vanille, croustillant chocolat blanc, glaçage rocher blanc)

- La Canadienne

(biscuit pain de gènes à l'érable, croustillant praliné noix de pécan, crémeux érable et noix de pécan, pancakes, mousse au chocolat dulcely)

- La Snickers

(Biscuit chocolat, caramel cacahuète, ganache montée cacahuète, mousse chocolat noir)



MENU DU NOUVEL AN - MARDI 31 DÉCEMBRE

55€ PAR PERSONNE

AMUSE BOUCHE

- Lobster roll's
- Pain d'épice foie gras figue
- Rillettes aux 2 saumons
- Tartelette œuf crevette caviar

ENTRÉES AU CHOIX

- Gravlax de dos de cabillaud à la betterave, mangue, cream cheese et pain suédois
OU
- Croque-monsieur à la truffe, mesclun de salade, vinaigrette à la noisette
OU
- Salade périgourdine (mesclun de salade, foie gras, magret de canard séché maison, pain d'épice, poire, figue, noix, tomate cerise, vinaigrette à l'huile de noix)

PLATS AU CHOIX

- Suprême de pintade, sauce crémeuse au foie gras, poêlée de châtaignes et de champignons, 1000 feuilles de pomme de terre et butternut
OU
- Filet de veau aux morilles, pommes de terre grenailles rôties en persillade et poêlée de légumes verts
OU
- Filet de Saint Pierre, sauce champagne, poireau à la moutarde à l'ancienne et riz basmati

FROMAGES AU CHOIX

- Brie aux fruits secs et aux biscuits rose de Reims, mesclun de salade, vinaigrette à l'huile de noix
OU
- Brie à la truffe maison, jeune pousse, vinaigrette à l'huile de noisette

- La Boule Rocher

OU

- L'entremet Splendide

OU

- Le finger Canadien

DESSERTS AU CHOIX

MENU ENFANT

14€ / ENFANT

Hot dog New Yorkais et canapé rosette

*

Emincé de volaille à la crème, pâtes

OU

Cheeseburger, pomme de terre noisette

*

Le donut chocolat du père Noel

OU

Le cupcake framboise façon sapin de Noel

Menu adulte servi avec une trilogie de pain en brochette & une gourmandise pour le café.

Menu enfant servi avec un Oasis et une gourmandise chocolatée.

Livraison comprise 10 km autour de l'atelier



07.88.28.93.69

03.26.07.37.14

danslacuisinedelauriane@gmail.com

www.danslacuisinedelauriane.com

3 impasse du chateau
accès impasse des Chaulins
51390 Jouy-Lès-Reims

Les commandes s'effectuent minimum 1 semaine à l'avance.

Un acompte de 40% est demandé à la signature du devis.

Sous réserve de disponibilité

Livraison gratuite à domicile sur Reims & ses alentours (10km) livraison payante au delà.