

Cuisine Passion

De bons petits plats, sans bouger de chez soi !



MENU PRINTEMPS N°2

27 euros/personne

MISES EN BOUCHE

*Compotée de fenouil, crevette au gingembre
et
Sucette de chèvre frais au pavot et au sésame*

ENTRÉES

*Maquereau snacké, crémeux de chou-fleur et crème aigrette au raifort
ou
Velouté de mâche, chantilly vinaigrée*

PLATS

*Saumon poêlé au sésame torréfié, crème d'épinard, huile pimentée au basilic thaï
ou
Médailillon de porc, pommes de terre nouvelles en deux façons, sauce au miel et à la moutarde de Dijon*

DESSERTS

*Crémeux à la poire sur un biscuit sans cuisson
ou
Mousse au chocolat tiède, émulsion de banane, sucre pétillant*

Cuisine Passion

De bons petits plats, sans bouger de chez soi !



MENU PRINTEMPS N°3

37 euros/personne

MISES EN BOUCHE

*Tartare de daurade, granité au citron vert
et
Poulet mariné, yaourt et cacahuète*

ENTRÉES

*Carpaccio de saumon et de pomme verte, crème à la vodka et au wasabi
ou
Risotto aux asperges et aux noisettes*

PLATS

*Sébaste poêlé, mousseline de brocolis, tagliatelles d'asperges vertes, crème à la citronnelle
ou
Suprême de pintade fermière au muscadet, quinoa printanier*

DESSERTS

*Œuf à la neige coco, écume banane-Passion
ou
Biscuit au chocolat, compotée de banane, crémeux chocolat au lait, fruit de la Passion*

Cuisine Passion

De bons petits plats, sans bouger de chez soi !



MENU PRINTEMPS N°4

47 euros/personne

MISES EN BOUCHE

*Tartare aux deux saumons, mousse d'asperge
et
Foie gras, betterave à l'orange*

ENTRÉES

*Risotto aux coquillages, bisque de crevettes
ou
Tartare de bœuf façon thaïe, légumes croquants*

PLATS

*Bar poêlée, risotto et sauce vierge au chorizo
ou
Veau, légumes de saison, jus de veau à la sauge et à l'ail*

DESSERTS

*Mousse au citron sur sablé breton, meringue italienne
ou
Entremet crousti-fondant au chocolat*

Cuisine Passion

De bons petits plats, sans bouger de chez soi !



À LA CARTE

Mises en bouche :

Compotée de fenouil, crevette au gingembre.....	3 euros
Sucette de chèvre frais au pavot et au sésame.....	3 euros
Gaspacho carotte, lait de coco, curry.....	3 euros
Tartare de daurade, granité au citron vert.....	4 euros
Poulet mariné, yaourt et cacahuète.....	4 euros
Compotée de poires, fondant de saumon au soja	4 euros
Tartare aux deux saumons, mousse d'asperge.....	5 euros
Foie gras, betterave à l'orange.....	5 euros
Œufs brouillés, calamars à l'espagnole.....	5 euros

Entrées :

Maquereau snacké, crémeux de chou-fleur et crème aigrette au raifort.....	9 euros
Velouté de mâche, chantilly vinaigrée.....	9 euros
Carpaccio de saumon et de pomme verte, crème à la vodka	11 euros
Crème de cresson, saumon à l'huile de wasabi	11 euros
Risotto aux asperges et aux noisettes.....	11 euros
Risotto aux coquillages, bisque de crevettes.....	13 euros
Ravioles de crevettes et de crabe, émulsion à la citronnelle.....	13 euros
Tartare de bœuf façon thaïe, légumes croquants.....	13 euros

Plats :

Médaille de porc, pommes de terre en deux façons, sauce au miel et à la moutarde de Dijon...	14 euros
--	----------

<i>Porc aux coques, riz basmati</i>	14 euros
<i>Suprême de pintade fermière, quinoa printanier</i>	19 euros
<i>Picatta de veau, crème à l'oseille, grenailles en deux façons</i>	19 euros
<i>Filet de canard mariné aux herbes, chutney de pomme parfumé au cacao amer</i>	24 euros
<i>Veau, légumes de saison, jus de veau à la sauge et à l'aïl</i>	24 euros
<i>Saumon poêlé au sésame torréfié, crème d'épinard, huile pimentée au basilic thaï</i>	14 euros
<i>Burger de saumon, béarnaise, pomme verte et avocat mariné</i>	14 euros
<i>Sébastes poêlé, mousseline de brocolis, tagliatelles d'asperges vertes, crème à la citronnelle</i>	19 euros
<i>Cabillaud en croûte d'herbes, légumes de saison, lait de comté</i>	19 euros
<i>Bar poêlée, risotto et émulsion au chorizo</i>	24 euros

Fromage / pain

<i>Assortiment de fromages de France</i>	6 euros / pers.
<i>Baguette</i>	1,10 euro
<i>Baguette tradition</i>	1,50 euro
<i>Pain individuel</i>	1 euro

Desserts

<i>Crèmeux à la poire sur un biscuit sans cuisson</i>	7 euros
<i>Mousse au chocolat mi-cuite, poire rôtie aux épices</i>	7 euros
<i>Mousse au chocolat tiède, émulsion de banane, sucre pétillant</i>	7 euros
<i>Œuf à la neige coco, écume banane-Passion</i>	9 euros
<i>Biscuit au chocolat, compotée de banane, crèmeux chocolat au lait, fruit de la Passion</i>	9 euros
<i>Moelleux au chocolat et noix de pécan, mousse au beurre de cacahuètes, éclat de Carambars®</i>	9 euros
<i>Mousse au citron sur sablé breton, meringue italienne</i>	11 euros
<i>Baba au limoncello</i>	11 euros
<i>Entremet crousti-fondant au chocolat</i>	11 euros

Services en option

<i>Service à table (pour 4 à 6 personnes)</i>	5 euros/pers.
<i>Intervention d'un maître d'hôtel (au-delà de 6 personnes)</i>	25 euros/heure
<i>Dressage de la table (pour 4 à 6 pers. – compris avec le maître d'hôtel)</i>	4 euros/pers.
<i>Indemnité kilométrique (+ de 10 km de Cormeilles-en-Parisis)</i>	0,90 euro/km

Cuisine Passion

De bons petits plats, sans bouger de chez soi !



MENU PRINTEMPS N°1

19,90 euros/personne

ENTRÉES

*Hareng fumé, pomme verte, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne de Bourgogne
ou
Velouté de radis et sa tartine*

PLATS

*Maquereau poêlé, sauce romanesco à l'orange, purée de chou-fleur
ou
Ballotine de dinde à la crème ricotta – roquette, polenta aux olives, crème de pancetta*

DESSERTS

*Brioche perdue, compotée de pommes
ou
Moelleux au chocolat*

Cuisine Passion

De bons petits plats, sans bouger de chez soi !



BUFFET « TRADITION »

24 euros par personne

Trois pièces au choix

Rillettes de thon
Cuillère hareng, Granny Smith
Financier aux olives et aux anchois
Sucette de chèvre aux graines
Muffin de dinde au curry
Mousse à la betterave, pommes et noisettes

Rôti de porc froid à la moutarde et aux herbes, sauces froides maison

ou

Roulé de dinde à la tapenade

Deux accompagnements au choix

Salade de hareng, pommes de terre
Pommes de terre farcies à la pancetta et à l'emmental
Taboulé de boulghour aux herbes
Penne, jambonneau et féta
Salade de pousses d'épinards au bacon et aux croûtons

Deux pièces au choix

Mousse au chocolat
Cupcake au café
Moelleux aux pommes et au miel
Croustillant poires aux épices
Crèmeux de bananes et chocolat

Cuisine Passion

De bons petits plats, sans bouger de chez soi !



BUFFET « GOURMAND »

35 euros par personne

Trois pièces au choix

*Eufs brouillés, calamar et chorizo
Tartare de saumon, chantilly au raifort
Choux à la crème de saumon fumé
Risotto au chorizo
Gaspacho andalou, chantilly à l'estragon
Cuillère italienne (ricotta, tomates séchées, coppa, parmesan)*

*Tataki de boeuf
ou*

Vitello tonnato (veau à la sauce au thon, câpres et anchois)

Deux accompagnements au choix

*Salade Caesar
Salade de gnocchis au bacon
Salade de pousses d'épinards, magret de canard fumé, pommes et noix
Salade à la thaïlandaise, sauce de soja pimentée
Salade de lentilles blondes au bœuf tandoori*

Un wok au choix

*Légumes sautés, saumon cru mariné
Vermicelles sautés, poulet au soja et aux cacahuètes
Porc au gingembre et aux poivrons
Riz au jasmin, crevettes et lait de coco*

Assortiment de fromages

Une pièce au choix

*Mousse au chocolat, craquant praliné
Sablé breton, lemon curd et meringue italienne
Tarte au citron déstructurée
Mousse coco et ananas poché à la vanille
Cupcake au chocolat*