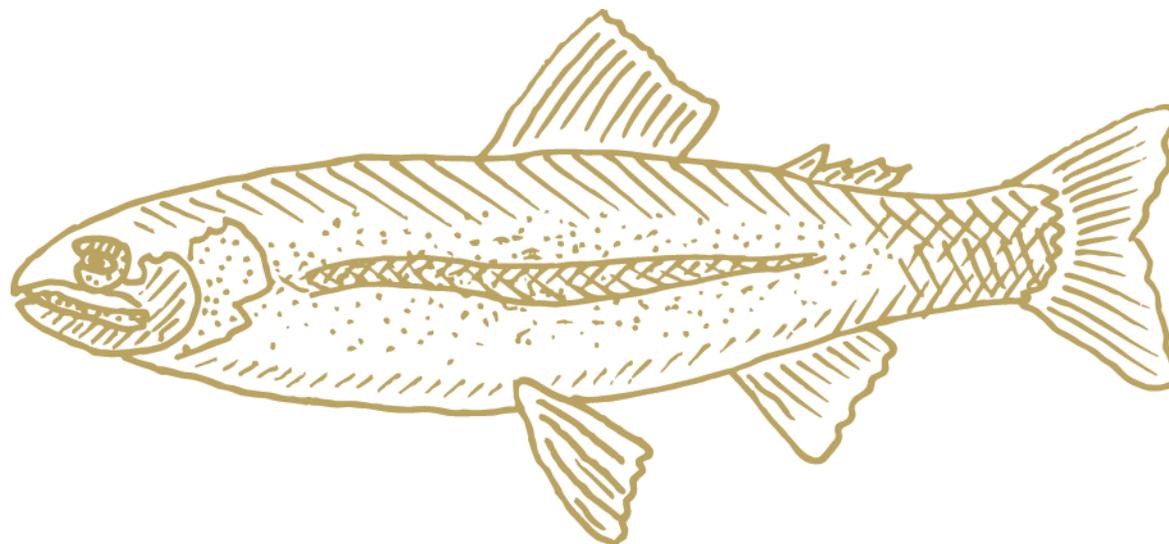


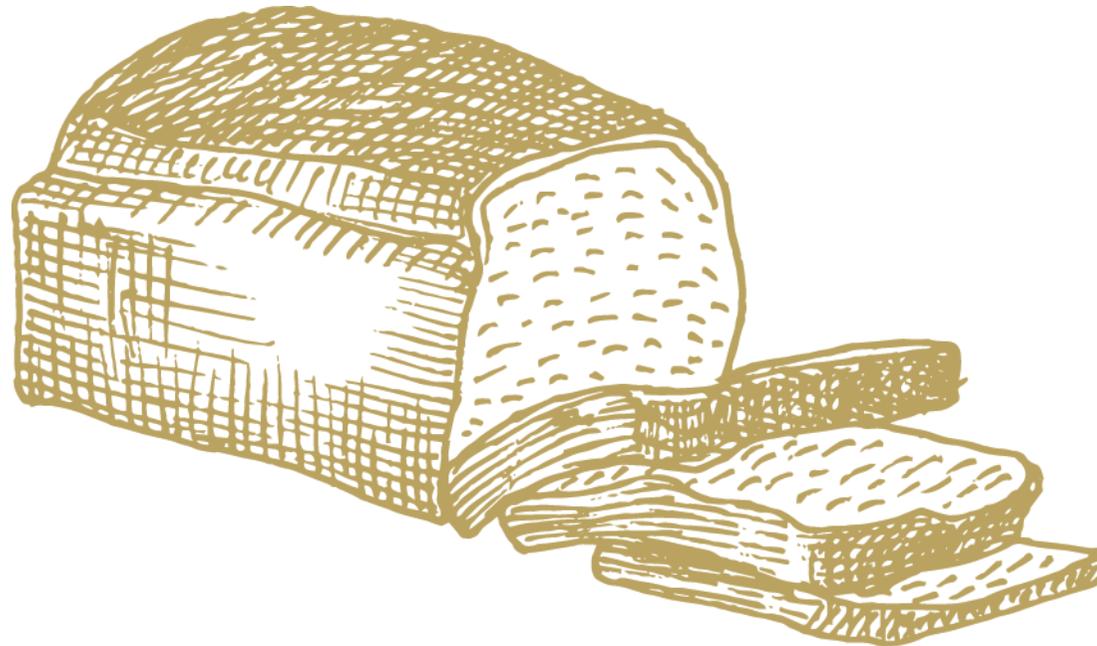
id.Cook
L'ATELIER
GOURMAND

DÉCOUVREZ LE MENU DE L'ATELIER GOURMAND



ID COOK / L'ATELIER GOURMAND
78 RUE DU CONNÉTABLE, 60500 CHANTILLY

TÉL : 03 44 54 21 82



COCKTAIL SALÉ APÉRITIF

COCKTAIL SALÉ APÉRITIF

CANAPÉS FESTIFS

- *Crevettes avocat sur pain nordique*
- *Macaron de foie gras aux épices*
- *Jambon Serrano et Chutney de figues*
- *Œuf de caille au plat et tapenade noire*
- *Saumon fumé et tarama sur blinis*
- *Rillettes de saumon cake à l'aneth*

Le Plateau 36 pièces 46,80 € ttc

BROCHETTES APÉRITIVES

- *Volaille au Curry façon Bollywood*
- *Saumon mariné à l'aneth Concombre*
- *Tomates cerise mozzarella Basilic*
- *Magret Fumé et Pomme Granny*
- *Gambas rôties au citron confit et gingembre*

Le Plateau 25 pièces 33,75 € ttc

VERRINES

- *Lentilles du puy au foie gras et chorizo*
- *Tartare de Saumon à la crème de Concombre*
- *Crèmeux de tourteaux aux pommes acidulées*
- *Petits Légumes à la Provençale et lomo*

La Boite de 16 verrines 28,80 € ttc

PETITS FOURS CHAUDS

- *Feuilleté au Saumon et aux Olives*
- *Quichette, Mini Croque, Cake aux Olives*
- *Mini bouchée*

Environ 60 pièces/Kg 34,00 €/Kg

MINI NAVETTES

- *Chèvre Frais aux Fines Herbes*
- *Mousse de Foie Gras*
- *Rillettes de Saumon*

La boite de 12 pièces 14,40 € ttc

POUR ÉTABLIR VOTRE MENU
POUR DES ÉVÉNEMENTS

VENEZ NOUS RENCONTRER
À ID COOK

NOUS SERONS RAVIS DE VOUS
ACCOMPAGNER DANS VOTRE CHOIX

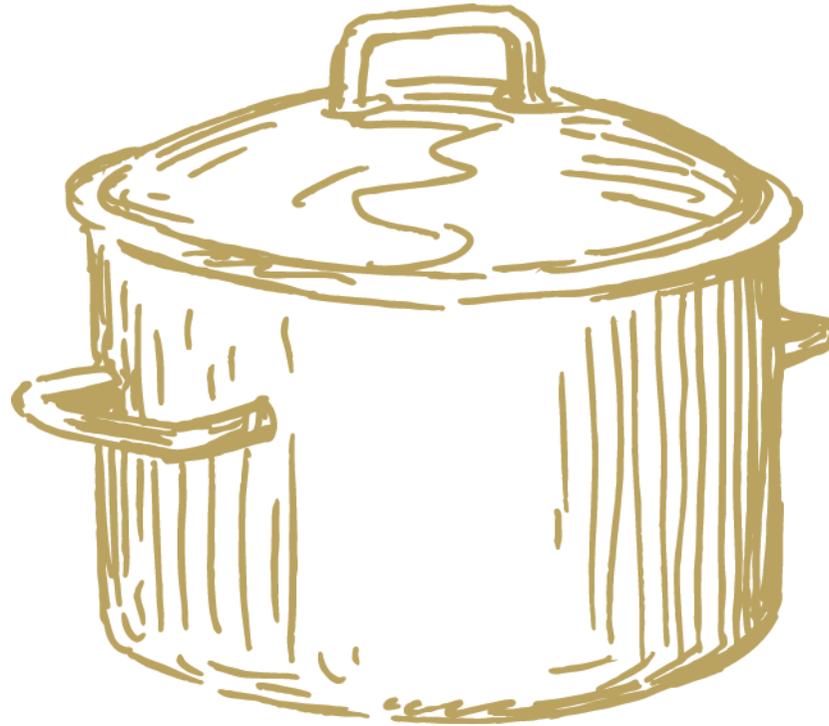


LES ENTRÉES

LES ENTRÉES AUTOMNE HIVER 2021 - 2022

Minimum de commandes de 6 personnes, 3 jours à l'avance

ROYAL DE POTIMARRON CARAMÉLISÉ AUX ÉPICES ET CHÂTAIGNES	6,20 €
PRESSÉ DE CANARD CONFIT, FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS	7,80 €
TERRINE DE SAUMON FUMÉ AU RAIFORT ET POMME GRANNY (TR 100GR)	5,90 €
CHARLOTTE DE TOURTEAUX FRAIS EN FINE RÉMOULADE	6,80 €
OPÉRA DE FOIE GRAS DE CANARD ET CHUTNEY DE FIGUES	7,20 €
CHEESECAKE AUX CREVETTES ET CONCOMBRES À LA CORIANDRE	5,90 €
TERRINE DE DAURADE AUX PLEUROTTE (TR 100GR)	6,80 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON	152,00 €/KG
BOUCHÉE À LA REINE (RIS DE VEAU, VOLAILLE, CHAMPIGNONS, QUENELLE)	6,80 €



LES PLATS

LES PLATS AUTOMNE HIVER 2021 - 2022

Minimum de commandes de 6 personnes, 3 jours à l'avance

MAGRET DE CANARD AU GINGEMBRE ET CITRON CONFIT GALETTE DE PATATES DOUCES	15,50 € /personne
SUPRÊME DE VOLAILLE CLOUTÉ DE FOIE GRAS RISOTTO CRÉMEUX	18,00 € /personne
DOS DE CABILLAUD AU CHORIZO DOUX MOUSSELINE DE POIREAUX	16,50 € /personne
CROUSTILLANT DE CAILLE DESOSSÉE AUX FRUITS SECS GALETTE DE PATATES DOUCES	18,00 € /personne
FILET DE BAR RÔTI AUX ALGUES JUS DE VOLAILLE POMME DE TERRE ÉCRASÉE	16,70 € /personne
BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX MORILLES RISOTTO CRÉMEUX	16,00 € /personne
FILET MIGNON DE VEAU BRAISÉ JUS RÉDUIT ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	19,50 € /personne
SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE RÔTIE À L'ESTRAGON POMME ANNA	15,50 € /personne



COCKTAIL DINATOIRE AUTOMNE HIVER 2021 - 2022

Minimum de commandes de 12 personnes, 3 jours à l'avance

34,00 € ttc / personne (tva 5.5%)

- *Pressé de canard confit au foie gras*
- *Royal de potimarron aux châtaignes*
- *Daurade aux pleurottes et brocolis*
- *Fine rémoulade de tourteaux sur blinis*
- *Brochette de volaille Tandori*
- *Salade de légumes croquants aux herbes*
- *Fromage AOC*
- *Royal au chocolat et pralin*
- *Salade de fruits frais à la menthe*



Ce cocktail ne nécessite pas d'assiettes et de couverts

COCKTAIL FINGER FOOD AUTOMNE HIVER 2021 - 2022

Minimum de commandes de 12 personnes, 3 jours à l'avance

32,00 € ttc / personne (tva 5.5%)

- *Saumon mariné à l'aneth façon gravelax sur brioche*
- *Gyoza au poulet et légumes*
- *Brochette de volaille tandoori*
- *Wrapp aux poireaux confits et brunoise de légumes*
- *Navette au chèvre frais et épices douces*
- *Mini club sandwich au thon*
- *Brochette de ravioles de Royan et antipasti*
- *Mini Bretzel au Rostbeef et Roquette*
- *Brochette de fromage AOC*
- *3 mignardises sucrées*

LES BUFFETS AUTOMNE HIVER 2021 - 2022

Minimum de commandes de 12 personnes, 3 jours à l'avance

BUFFET FROID

Entrées

- *Jambon ibérique Serrano (18/24 mois)*
- *Saumon mariné à l'aneth façon gravé lax*
- *Pressé de canard confit au foie gras*

Salades

- *Salade de conchiglioni, légumes et pesto de roquette*
- *Salade Italienne*

Plats

- *Ballotine de volaille aux morilles*
- *Filet de daurade sauce vierge*

Fromage

- *Brie de Meaux AOC et comté*

Dessert

- *Entremet Royal au chocolat et pralin*

34 € ht soit 31€ ttc /personne

BUFFET FROID / CHAUD

Entrées

- *Saumon Fumé Bio d'Ecosse sur blinis*
- *Charlotte de tourteau en fine rémoulade*
- *Jambon ibérique Serrano 18/24 mois*

Salades

- *Salade de Crevettes épinards, avocats, pamplemousse*
- *Salade de petits légumes croquants façon Niçoise*

Plats (à réchauffer)

- *Suprême de pintade fermière à l'estragon Gratin dauphinois et Pleurottes*
- ou
- *Dos de bar braisé, sauce homardine*
- Pomme de terre écrasée à l'huile d'olive et fleur de sel*

Fromage

- *Brie de Meaux AOC et comté*

Dessert

- *Entremet royal au chocolat*
- *Salade de fruits frais à la menthe*

38 € ttc /pers (mini 10 pers)

LES PLATEAUX REPAS ENTREPRISE* AUTOMNE HIVER 2021 - 2022

Plateau repas à 16,90 € TTC (TVA 5,5%)

Minimum de commandes de 10 plateaux,
commande la veille avant 18h.

Pas de panachage possible

FORMULE 1

- Petite salade de lentilles et œuf poché
- Ballotine de saumon, tagliatelles fraîches**
- Salade mixed
- Tiramisu aux fraïses
- Pain et couverts

FORMULE 2

- Rillettes de saumon à l'aneth
- Rôti de boeuf, salade de pommes de terre**
- Salade de Taboulé
- Mousse au chocolat
- Pain et couverts

* Formule non contractuelle, il s'agit d'un exemple type de nos plateaux repas, certains éléments du plateau peuvent varier selon la saisonnalité ou la disponibilité des produits.

** Pour les végétariens : galette de patates douces et tagliatelles fraîches

LES PLATEAUX REPAS * ENTREPRISE AUTOMNE HIVER 2021 - 2022

Plateau repas à 22€ TTC (TVA 5,5%)

Minimum de commandes de 10 plateaux,
commande la veille avant 18h.

Pas de panachage possible

FORMULE 1

- Gambas aux agrumes et sucrine
- Pavé de saumon rôti, tagliatelles fraîches *
- Comté
- Tartes aux poires Bourdaloue
- Pain, couverts et eau plate (50cl)

FORMULE 2

- Charlotte de crevettes en fine rémoulade
- Ballotines de volaille farcies aux champignons, pommes de terre en salade**
- Chèvre Ste Maures
- Royal chocolat et pralin
- Pain, couverts et eau plate (50cl)

* Formule non contractuelle, il s'agit d'un exemple type de nos plateaux repas, certains éléments du plateau peuvent varier selon la saisonnalité ou la disponibilité des produits

** Pour les végétariens : Escalope de soja toastée aux petits légumes



EXTRAIT DES VINS & CHAMPAGNES

POUR CONNAÎTRE L'EXHAUSTIVITÉ DE NOS VINS ET CHAMPAGNES
RENDEZ-VOUS DANS NOTRE BOUTIQUE.

LES VINS ROUGES

SANTENAY DOMAINE DE LA CHOUPETTE - BOURGOGNE (CÔTES D'OR)	21,90 €
CHÂTEAU TOUR DE SÉGUR - BORDEAUX (LUSSAC ST ÉMILION)	17,90 €
CHÂTEAU PUECH-HAUT TÊTE DE BÉLIER (LANGUEDOC)	28,50 €
CHÂTEAU DE LA GRILLE (CHINON)	20,60 €
CÔTE DU RHÔNE E.GUIGAL	11,20 €
SAINT JOSEPH RHÔNE	20,90 €
CHÂTEAU DE PEZ - BORDEAUX (ST ESTÈPHE)	52,50 €
CROZES-HERMITAGE E.GUIGAL	19,90 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	34,90 €

LES VINS ROSÉS

M-DE MINUTY (CÔTES DE PROVENCE)	14,20 €
MINUTY PRESTIGE (CÔTES DE PROVENCE)	20,50 €
PUECH-HAUT PRESTIGE (LANGUEDOC)	14,20 €
CHÂTEAU DE SELLE DOMAINE OTT (CÔTES DE PROVENCE)	29,90 €
BY.OTT (CÔTES DE PROVENCE)	13,20 €
CHATEAU GRIEZAN ROSÉ	10,50 €

LES VINS BLANCS

DOMAINE ROY (CHABLIS)	16,70 €
GRAND ARDÈCHE LOUIS LATOUR (PAYS DE L'ARDÈCHE)	13,90 €
PERNAND-VERGELESSE LOUIS LATOUR - BOURGOGNE (CÔTES DE BEAUNE)	34,50 €
SANCERRE BLANC EMILE BALLAND (LOIRE)	21,50 €
POUILLY FUMÉ MICHEL LANGLOIS (LOIRE)	16,50 €
MEURSAULT-GENEVRIÈRES LOUIS HATOUR CÔTE D'OR	69,50 €
MENTOU-SALON BLANC HENRI BOURGEOIS	16,90 €
LES BUGADELLES BIO PAYS D'OC	10,90 €
DOMAINE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES	10,90 €

LES CHAMPAGNES

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	39,50 €	BILLECART-SALMONT BRUT RÉSERVE	36,50 €
LOUIS ROEDERER VINTAGE 2012	74,00 €	BILLECART-SALMONT MAGNUM	84,90 €
LOUIS ROEDERER ROSÉ	71,00 €	BILLECART-SALMONT BLANC DE BLANC	69,00 €
LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2007	190,00 €	BILLECART-SALMONT BRUT ROSÉ	68,00 €
<hr/>			
DEUTZ BRUT CLASSIC	38,00 €	LAURENT PERRIER ROSÉ	73,50 €
POL ROGER	39,50 €	PALMER ET CO	27,00 €
DRAPPER CUVÉE CHARLES DE GAULLE	39,50 €		
DELAMOTTE BLANC DE BLANC	46,50 €		
LAURENT PERRIER BRUT	39,50 €		



POUR LES COMMANDES DE 10 PERSONNES (MINIMUM)
MERCİ DE BIEN VOULOİR NOUS CONTACTER AU MINIMUM 72H À L'AVANCE.
NOS PLATS ET RECETTES SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON.

POUR COMMANDER C'EST SIMPLE,
CONTACTEZ-NOUS AU 03 44 54 21 82

ID COOK / L'ATELIER GOURMAND
78 RUE DU CONNÉTABLE, 60500 CHANTILLY

DU MARDI AU VENDREDI 10:30 - 14:00 / 16:00 - 20:00
SAMEDI 10:00 / 20:00 / DIMANCHE 10:30 / 13:30