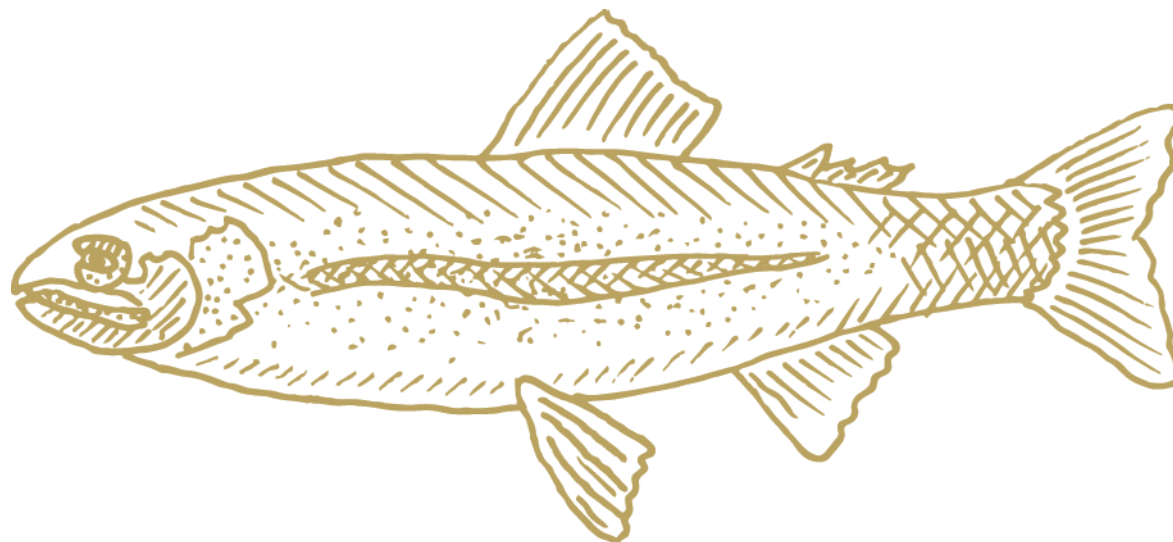


id.Cook  
L'ATELIER  
GOURMAND

# 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 32,50 € 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 Boîte de 16 verrines 24,00€ ttc*

## PETITS FOURS CHAUDS

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

*Environ 60 pièces/Kg 32,00 €/Kg*

## MINI NAVETTES

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

*La boîte 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

---

Pour les commandes à partir de 10 personnes, merci de bien vouloir nous contacter au minimum 72h à l'avance.

## LES ENTRÉES

---

LASAGNE DE CHÈVRE FRAIS AUX LÉGUMES CONFITS	5,20 €
MILLE FEUILLES LÉGUMES	5,20 €
TERRINE DE SAUMON FUMÉ AU RAIFORT ET POMME GRANNY (TR 100GR)	5,90 €
CHARLOTTE DE TOURTEAUX FRAIS EN FINE RÉMOULADE	6,80 €
POT AU FEU D'ÉTÉ EN GELÉE BALSAMIQUE	5,80 €
TERRINE DE ST JACQUES CRÈME SAFRANÉE (TR 100GR) (AUTOMNE/HIVER)	5,20 €
OPÉRA DE FOIE GRAS DE CANARD ET CHUTNEY DE FIGUES (AUTOMNE/HIVER)	9,80 €
CHAUD FROID DE GAMBAS RÔTIES ET SAUMON GRAVED LAX À L'ANETH	6,80 €
CHEESECAKE AUX CREVETTES ET CONCOMBRES À LA CORIANDRE	5,80 €
TERRINE DE TURBOT AUX PLEUROTTE (TR 100GR)	6,80 €
TIRAMISU À LA PROVENÇALE	4,80 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON (AUTOMNE/HIVER)	148€/KG
FEUILLETÉ AUX FRUITS DE MER (ST JACQUES, MOULES, CREVETTES, SOLE)	7,20 €
BOUCHÉE À LA REINE (RIS DE VEAU, VOLAILLE, CHAMPIGNONS, QUENELLE)	5,20 €
TERRINE DE LÉGUMES, VOLAILLE ET FINES HERBES SAUCE GRIBICHE	4,20 €



---

LES PLATS

---

Pour les commandes à partir de 10 personnes, merci de bien vouloir nous contacter au minimum 72h à l'avance.

## LES PLATS

---

<b>MAGRET DE CANARD AU GINGEMBRE ET CITRON CONFIT</b> PURÉE DE PATATE DOUCE	<b>14,50 €</b> /personne
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE CLOUTÉ DE FOIE GRAS</b> RISOTTO CRÉMEUX	<b>17,00 €</b> /personne
<b>NAVARIN DE GIGOT D'AGNEAU À L'ESTRAGON</b> HARICOTS VERTS FRAIS, POMMES SAUTÉES	<b>16,50 €</b> /personne
<b>FILET MIGNON DE PORC RÔTI JUS AU ROMARIN</b> DARIOLE DE POMME DE TERRE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	<b>14,00 €</b> /personne
<b>SAUTÉ DE VEAU MARENGO AUX PETITS LÉGUMES</b>	<b>14,20 €</b> /personne
<b>FILET DE BAR RÔTI AUX ALGUES JUS DE VOLAILLE</b> POMME DE TERRE ÉCRASÉE	<b>16,70 €</b> /personne
<b>BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX MORILLES</b> RISOTTO CRÉMEUX	<b>16,00 €</b> /personne
<b>NAGE DU PÊCHEUR AUX PETITS LÉGUMES</b> CRÈME SAFRANÉE	<b>18,00 €</b> /personne
<b>FILET MIGNON DE VEAU BRAISÉ AUX LANGOUSTINES</b> SAUCE CORAILLÉE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	<b>19,50 €</b> /personne
<b>SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE RÔTIE À L'ESTRAGON</b> POLENTA CRÉMEUSE	<b>14,50 €</b> /personne



---

## COCKTAIL DINATOIRE

29,00 € ttc / personne (tva 5.5%)

- *Mille-feuille de Saumon à l'aneth*
- *Pot au feu d'été en gelée balsamique*
- *Tiramisu provençal au pesto de basilic*
- *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*



Pour les commandes à partir de 10 personnes, merci de bien vouloir nous contacter au minimum 72h à l'avance.

# LES BUFFETS

## BUFFET FROID

### Entrées

- Terrine de canard maison
- Tiramisu à la Provençale
- Lasagne de chèvre frais, légumes grillés

### Salades

- Salade de pomme de terre à l'ancienne
- Salade d'artichauts, champignons grillés et tomates cerises aux fines herbes

### Plats

- Brochette de volaille marinée façon Tandori
- Tournedos de saumon farcie aux champignons

### Fromage

- Brie de Meaux AOC

### Dessert

- Poires confites au miel et aux épices Caramel au beurre salé

24,65€ ht soit 26€ ttc /personne

## BUFFET FROID

### Entrées

- Jambon ibérique Serrano (18/24 mois)
- Saumon mariné à l'aneth façon gravé lax
- Cheesecake aux crevettes et concombres à la coriande

### Salades

- Salade de penne, légumes et pesto de roquette
- Salade Pondicherry

### Plats

- Ballotine de volaille en chaud/froid
- Filet de daurade sauce vierge

### Fromage

- Brie de Meaux AOC et comté

### Dessert

- Entremet Royal au chocolat et pralin

29,38€ 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, jus de Langoustines
- 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

29,17€ ht soit 35€ ttc /pers (mini 10 pers)

# LES PLATEAUX REPAS ENTREPRISE\*

*Plateau repas à 15€ TTC (TVA 5,5%)*

Pour les commandes à partir de 10 personnes,  
merci de bien vouloir nous contacter au minimum 72h à l'avance.

*Pas de panachage possible*

## FORMULE 1

- Petite salade de lentilles et œuf poché
- Rôti de bœuf, salade de pommes de terre
- Salade mixed
- Tiramisu aux fraises
- Pain et couverts

## FORMULE 2

- Rillettes de saumon à l'aneth
- Longe de porc demi sel, tagliatelles fraîches
- Salade de Taboulé
- Mousse au chocolat
- Pain et couverts

## FORMULE 3

- Tomates mozarella et bresaola
- Ballotines de saumon farcies, tagliatelles de légumes
- Salade coleslaw
- Entremet Prince de condé
- 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.

# LES PLATEAUX REPAS \*

*Plateau repas à 20€ TTC (TVA 5,5%)*

Pour les commandes à partir de 10 personnes,  
merci de bien vouloir nous contacter au minimum 72h à l'avance.

*Pas de panachage possible*

## FORMULE 1

- Œuf à la norvégienne
- Filet mignon de porc au gingembre
- Salade de penne
- Brie de Meaux
- Tarte tatin
- Pain, couverts et eau plate (50cl)

## FORMULE 2

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

## FORMULE 3

- 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*



---

# 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)	19,50 €
CHÂTEAU TOUR DE SÉGUR - BORDEAUX (LUSSAC ST ÉMILION)	14,50 €
BELLERUCHE M.CHAPOUTIER (CÔTES DU RHÔNE)	9,90 €
CHÂTEAU PUECH-HAUT TÊTE DE BÉLIER (LANGUEDOC)	22,50 €
CHÂTEAU DE LA GRILLE (CHINON)	15,50 €
CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE - BORDEAUX (GRAVES)	17,80 €
CHÂTEAU D'ESTOUBLON AOP (BAUX-DE-PROVENCE)	20,50 €
CHÂTEAU DE PEZ - BORDEAUX (ST ESTÈPHE)	36,50 €
CONNÉTABLE TALBOT - BORDEAUX (ST JULIEN)	34,90 €

---

## LES VINS ROSÉS

---

M-DE MINUTY (CÔTES DE PROVENCE)	13,20 €
MINUTY PRESTIGE (CÔTES DE PROVENCE)	18,50 €
CHÂTEAU MINUTY ROSÉ ET OR (CÔTES DE PROVENCE)	23,50 €
LA CADIÉRENNE (BANDOL)	13,90 €
PUECH-HAUT PRESTIGE (LANGUEDOC)	11,90 €
CHÂTEAU DE LA GRILLE (CHINON)	12,30 €
CHÂTEAU DE SELLE DOMAINE OTT (CÔTES DE PROVENCE)	22,50 €
BY.OTT (CÔTES DE PROVENCE)	13,20 €

## LES VINS BLANCS

---

---

DOMAINE ROY (CHABLIS)	14,50 €
GRAND ARDÈCHE LOUIS LATOUR (PAYS DE L'ARDÈCHE)	13,90 €
PERNAND-VERGELESSE LOUIS LATOUR - BOURGOGNE (CÔTES DE BEAUNE)	31,50 €
SANCERRE BLANC EMILE BALLAND (LOIRE)	21,50 €
CHÂTEAU DE RULLY ANTONIN RODET - BOURGOGNE (CÔTE CHALONNAISE)	21,50 €
POUILLY FUMÉ MICHEL LANGLOIS (LOIRE)	14,90 €
CHASSAGNE-MONTRACHET LOUIS LATOUR (CÔTES D'OR)	46,50 €

---

# LES CHAMPAGNES

---

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	36,50 €	BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE	36,50 €
LOUIS ROEDERER VINTAGE 2008	68,50 €	BILLECART-SALMON MAGNUM	84,90 €
LOUIS ROEDERER ROSÉ 2009	69,50 €	BILLECART-SALMON BLANC DE BLANC	69,00 €
LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2007	180 €	BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ	68,00 €
<hr/>			
DEUTZ BRUT CLASSIC MAGNUM	78,00 €	DUVAL-LEROY PREMIER CRU	33,00 €
DEUTZ BRUT CLASSIC	33,00 €	DUVAL-LEROY MILLÉSIMÉ	56,00 €
DEUTZ BRUT ROSÉ	54,50 €	PASCAL HÉNIN BRUT TRADITION	25,50 €
DEUTZ MILLÉSIMÉ 2008	58,50 €	PASCAL HÉNIN 1 <sup>ER</sup> CRU ROSÉ	54,00 €
DEUTZ BLANC DE BLANC	64,50 €		

---





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