



DÉCOUVREZ NOTRE MENU
POUR VOS FÊTES DE NOËL
ET DE FIN D'ANNÉE !

id *Cook*
L'ATELIER
GOURMAND



COCKTAIL SALÉ APÉRITIF



CANAPÉS FESTIFS

- Crevettes avocat sur pain nordique
- Opéra de foie gras ou macaron foie gras
- Jambon Serano et Chutney de figues
- Œuf de caille au plat et tapenade noire
- Saumon fumé et tarama sur blinis
- Rillettes de saumon cake à laneth

Le Plateau 36 pièces 46,80 € ttc

LES BROCHETTES APÉRITIVES

- Volaille au Curry façon Bollywood
- Saumon mariné à laneth Concombre
- Tomates cerise mozzarella Basilic
- Magret Fumé et Pomme Grany
- Gambas rôties au citron confit et gingembre

Le Plateau 25 pièces 32,50 € ttc

LES VERRINES

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

La Boîte de 16 verrines 24,00€ ttc

LE PETITS FOURS CHAUDS

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

Environ 60 pièces/Kg 32,00 €/Kg

LES 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 NOËL ET LES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE

VENEZ NOUS RENCONTRER
À ID COOK

NOUS SERONS RAVIS DE VOUS
ACCOMPAGNER DANS VOTRE CHOIX



POISSONS FUMÉS ET MARINÉS



POISSONS FUMÉS
ET MARINÉS

SAUMON FUMÉ SAUVAGE BALTIQUE	93,00 €/Kg
SAUMON FUMÉ BIO D'ÉCOSSE	79,00 €/Kg
SAUMON MARINÉ À L'ANETH	79,00 €/Kg
SAUMON FUMÉ BIO AUX ALGUES D'IRLANDE	79,00 €/Kg
SAUMON FUMÉ À CHAUD	79,00 €/Kg
ANGUILLE FUMÉE SAUVAGE DE SUÈDE	89,00 €/Kg
HARENGS MARINÉS DE SUÈDE	36,50 €/Kg
COCKTAIL DE CREVETTES	49,00 €/Kg
BLINIS FAIT MAISON	1,30 €/Pièce
ŒUFS DE SAUMON SAUVAGE (KAVIARI)	8,80 €/50gr 16,50 €/100gr
CAVIAR KAVIARI :	
BAERI (AQUITAINE)	52 €/30gr 86 €/50gr 218 €/125gr*
OSCIÈTRE (ITALIE)	81 €/30gr 137 €/50gr 341 €/125gr*

* SUR COMMANDE



LES ENTRÉES

LES ENTRÉES



FOIE GRAS DE CANARD MAISON <i>Disponible à la coupe et en terrine 300/400 gr et 500 /600 gr</i>	148,00 €/kg
TERRINE DE ST JACQUES SAUCE CRUSTACÉS <i>Tranche de 100gr environ</i>	6,80 €
TRANSPARENCE DE NOIX DE ST JACQUES À LA CORIANDRE	11,50 €
MARBRÉ DE VOLAILLE ET FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS	7,80 €
LASAGNE DE HOMARD AUX ARTICHAUTS ET FINE CHAMPAGNE	9,50 €
TERRINE DE FAISAN AUX GIROLLES ET RIS DE VEAU	38,50 €/kg
CHARLOTTE DE TOURTEAU EN FINE REMOULADE À LA CIBOULETTE	7,20 €
TERRINE DE DAURADE AUX PLEUROTÉS ET BROCOLIS	5,50 €
1/2 LANGOUSTE EN BELLEVUE	<i>Prix au cours</i>
OPÉRA DE FOIE GRAS AUX FIGUES	8,50 €
RAVIOLES DE HOMARD ET ST JACQUES AU COULIS DE CRUSTACÉS (UNIQUEMENT NOËL)	8,80 €
ESCARGOTS MAISON EN COQUILLE (12 PIÈCES)	14,40 €



LES PLATS

id *Cook*
L'ATELIER
GOURMAND



LES PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE FARCI AUX GAMBAS

16,70 €

Risotto crémeux, sauce crustacés

SUPRÊME CHAPON DE PINTADE FERMIÈRE

14,80 €/pers

Rösti aux champignons des bois

FILET DE BAR SAUCE CHAMPAGNE

16,20 €

Ecrasé de pomme de terre

PAVÉ DE CUISSOT DE SANGLIER RÔTI

15,80 €

AUX POIRES CONFITES *Mousseline de celeri*

CONTRE FILET D'AGNEAU RÔTI À L'AIL DOUX

16,80 €

ET AU PIMENT D'ESPELETTE *Rattes confites et artichauts*

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES

18,50 €

Polenta crémeuse

LES ID CADEAUX

QUE CE SOIT POUR VOS PROCHES OU VOS RELATIONS PROFESSIONNELLES,
IL Y A TOUJOURS UNE BONNE RAISON DE CHOISIR LES ID CADEAUX !

COMPOSEZ VOTRE PANIER CADEAU SELON VOS ENVIES ET VOTRE BUDGET



* IMAGES NON CONTRACTUELLES

ID CADEAUX

id *COOK*
L'ATELIER
GOURMAND



idCook
L'ATELIER
GOURMAND

POUR TOUTES DEMANDES ET RENSEIGNEMENTS
VOUS POUVEZ NOUS CONTACTER AU

TÉL : 03 44 54 21 82

POUR COMMANDER
MERCI DE BIEN VOULOIR PASSER EN BOUTIQUE.

DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE JEUDI 21 DÉCEMBRE

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