

A still life composition on a dark surface. On the left, a bottle of Russian Vodka lies on its side, with a glass of water next to it. In the center, a piece of salmon is topped with fresh dill. To the right, there are two rectangular crackers and a small white bowl containing a yellow sauce with a sprig of dill.

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

**id** *Cook*  
L'ATELIER  
GOURMAND





## CANAPÉS FESTIFS

- Crevettes avocat sur pain nordique
- Canapé de foie gras pain d'épices
- Jambon Serano et Chutney de figues
- Cuillère de homard à l'américaine
- Saumon fumé et tarama sur blinis
- Oeuf de caille et tapenade noire

*Le Plateau 36 pièces 46,80 € ttc*

## LES BROCHETTES APÉRITIVES

- Brochette de volailles caramélisées à l'ananas
- Saumon mariné à l'aneth Concombre
- Brochette de pétoncles et légumes confits
- Magret Fumé et raisins
- Gambas rôties au citron confit et gingembre

*Le Plateau 25 pièces 33,75 € ttc*

## LES VERRINES

- Verrines d'algues Wakamé et crevettes guacamole
- Tartare de Saumon à la crème de Concombre
- Crémeux de tourteaux aux pommes acidulées
- Lentilles, foie gras

*La Boîte de 16 verrines 28,80€ ttc*

## LE PETITS FOURS CHAUDS

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

*Environ 60 pièces/Kg 34,00 €/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 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 MARINÉ À L'ANETH 82,00 €/Kg

SAUMON FUMÉ BIO AUX ALGUES D'IRLANDE 83,00 €/Kg

SAUMON FUMÉ À CHAUD 83,00 €/Kg

ANGUILLE FUMÉ SAUVAGE DE SUÈDE 92,00 €/Kg

HARENGS MARINÉS DE SUÈDE 36,50 €/Kg

COCKTAIL DE CREVETTES 51,50 €/Kg

BLINIS FAIT MAISON 1,30 €/Pièce

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 (ACCOMPAGNÉ DE CHUTNEY DE FIGUES) <i>Disponible en terrine de 300/400 gr et 500 /600 gr et à la coupe</i>	162,00 €/kg
MARBRÉ DE CANARD CONFIT, FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS	7,80 €
LASAGNE DE HOMARD ET ST JACQUES AUX ARTICHAUTS ET FINE CHAMPAGNE	9,50 €
CHARLOTTE DE TOURTEAU EN FINE REMOULADE À LA CIBOULETTE	7,20 €
BOUCHÉES À LA REINE (RIS DE VEAU/VOLAILLE/CHAMPIGNONS/QUENELLES)	8,80 €
OPÉRA DE FOIE GRAS ET VOLAILLE AUX ÉPICES DE NOËL	8,20 €
COMPRESSION DE ROUGETS ET LÉGUMES CONFITS AUX OLIVES TAGGIASCHE	7,20 €
ESCARGOTS MAISON EN COQUILLE (12 PIÈCES)	14,40 €
ROYAL DE POTIMARRON CARAMÉLISÉ AUX ÉPICES ET CHÂTAIGNES	6,20 €



---

## LES PLATS

---

**id** *Cook*  
L'ATELIER  
GOURMAND



LES PLATS

SUPRÊME DE POULARDE AU JUS DE TRUFFES

*Risotto crémeux, sauce au jus de truffes*

17,70 €

GRENADIN DE CARRÉ DE VEAU RÔTI  
AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

*Rösti au lard*

15,80 €

FILET DE BAR AU SAFRAN

*Ecrasé de pomme de terre*

17,20 €

PAVÉ DE BICHE RÔTI AUX AIRELLES

*Mousseline de panais aux épices de Noël*

17,50 €

CONTRE FILET D'AGNEAU RÔTI À L'AIL DOUX  
ET AU PIMENT D'ESPELETTE

*Rattes confites et artichauts*

18,80 €

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES

*Polenta crémeuse*

18,50 €

## 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



## ID CADEAUX



idCook  
L'ATELIER  
GOURMAND

POUR TOUTES DEMANDES ET RENSEIGNEMENTS  
VOUS POUVEZ NOUS CONTACTER AU

TÉL : 03 44 54 21 82

POUR COMMANDER  
MERCİ DE BIEN VOULOIR PASSER EN BOUTIQUE.

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