



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

id *Cook*
L'ATELIER
GOURMAND



idCook L'ATELIER GOURMAND



CANAPÉS FESTIFS

- Crevettes avocat sur pain nordique
- Canapé de foie gras pain d'épices et mangue
- Canapé de volaille et crème d'artichaut
- Royal Potimarron aux épices
- Saumon fumé et tarama sur blinis
- Nougat de Chèvre

Le Plateau 36 pièces 46,80 € ttc

LES BROCHETTES APÉRITIVES

- Brochettes de volaille caramélisées à l'ananas
- Saumon mariné à l'aneth Concombre
- Brochettes 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
- Crème de patate douce, crumble de pain d'épices et pétoncle
- 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 85,00 €/Kg

SAUMON FUMÉ BIO AUX ALGUES D'IRLANDE 85,00 €/Kg

SAUMON FUMÉ À CHAUD 83,00 €/Kg

ANGUILLE FUMÉ SAUVAGE DE SUÈDE 92,00 €/Kg

HARENGS MARINÉS DE SUÈDE 36,90 €/Kg

COCKTAIL DE CREVETTES 57,50 €/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)
Disponible en terrine de 300/400 gr et 500 /600 gr et à la coupe

168,00 €/kg

MARBRÉ DE CANARD CONFIT, FOIE GRAS ET CHAMPIGNONS

7,80 €

LASAGNE DE HOMARD ET ST JACQUES AUX ARTICHAUTS ET FINE CHAMPAGNE

9,80 €

CHARLOTTE DE TOURTEAU EN FINE REMOULADE À LA CIBOULETTE

7,80 €

BOUCHÉES À LA REINE (RIS DE VEAU/VOLAILLE/CHAMPIGNONS/QUENELLES)

8,80 €

OPÉRA DE FOIE GRAS ET VOLAILLE AUX ÉPICES DE NOËL

8,90 €

FINGER DE GAMBAS ET SAUMON HOMARDINE

7,80 €

ESCARGOTS MAISON EN COQUILLE (12 PIÈCES)

14,40 €

ROYAL DE POTIMARRON CARAMÉLISÉ AUX ÉPICES ET CHÂTAIGNES

6,20 €

TRANSPARENCE DE ST JACQUES À LA CORIANDE

14,80 €



LES PLATS

id. *Cook*
L'ATELIER
GOURMAND

LES PLATS

SUPRÊME DE POULARDE AU JUS DE TRUFFES

17,70 €

Risotto crémeux, sauce au jus de truffes

GRENADIN DE CARRÉ DE VEAU RÔTI
AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

17,80 €

Pommes Anna

FILET DE BAR SAUCE HOMARD

17,20 €

Ecrasé de pomme de terre petits légumes

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

18,80 €

Mousseline de Panais

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



ID CADEAUX



POUR TOUTES DEMANDES ET RENSEIGNEMENTS
VOUS POUVEZ NOUS CONTACTER AU

TÉL : 03 44 54 21 82

MENU DISPONIBLE :
DU SAMEDI 21 DÉCEMBRE AU MERCREDI 25
DÉCEMBRE 2024

ET DU SAMEDI 28 DÉCEMBRE AU MERCREDI 1ER
JANVIER 2025

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