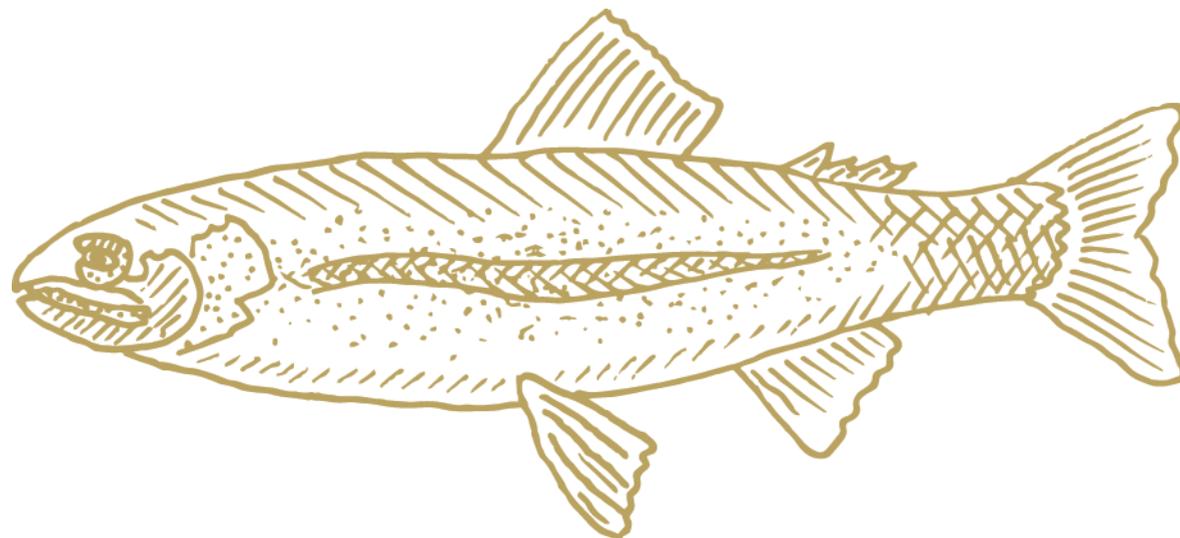


id.Cook  
L'ATELIER  
GOURMAND

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
- Crémeux de tourteaux aux pommes acidulées
- Petits Légumes à la Provençale et lomo

*La Boîte 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 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

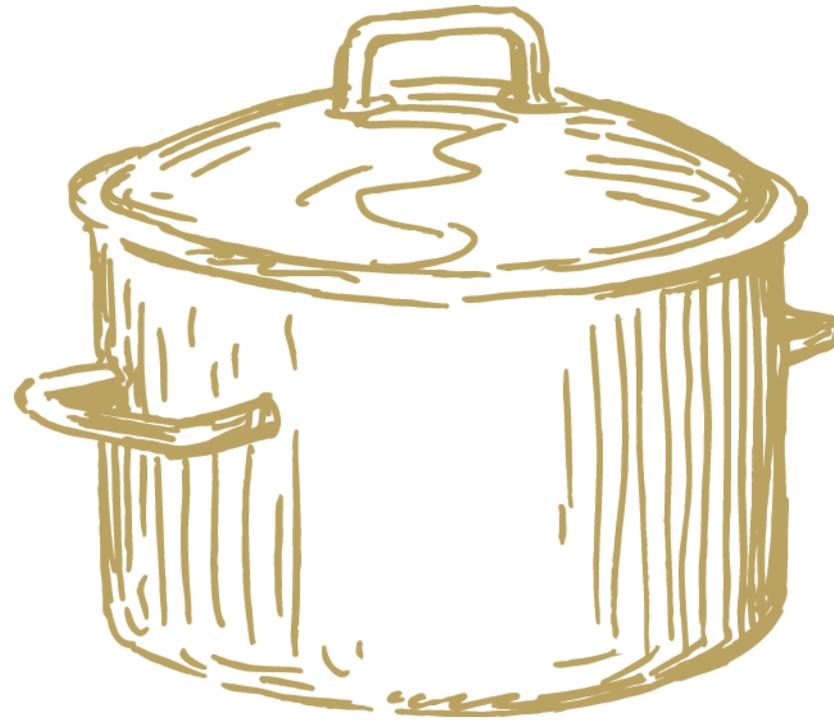
---

## LES ENTRÉES

---

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

ROYAL DE POTIMARRON CARAMÉLISÉ AUX ÉPICES ET CHÂTAIGNES	6,80 €
MARBRÉ DE CONFIT DE CANARD AU FOIE GRAS ET AUX CHAMPIGNONS	7,90 €
TERRINE DE SAUMON FUMÉ AU RAIFORT ET POMME GRANNY (TR 100GR)	6,20 €
CHARLOTTE DE TOURTEAUX FRAIS EN FINE RÉMOULADE	7,80 €
CHEESECAKE AUX CREVETTES ET CONCOMBRES À LA CORIANDRE	6,20 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON	158,00 €/KG
BOUCHÉE À LA REINE (RIS DE VEAU, VOLAILLE, CHAMPIGNONS, QUENELLE, SAUCE MORILLES)	8,80 €



---

LES PLATS

---

## LES PLATS

---

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

<b>MAGRET DE CANARD AU GINGEMBRE ET CITRON CONFIT</b> GALETTE DE PATATES DOUCES	<b>18,00 €</b> /personne
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE CLOUTÉ DE FOIE GRAS</b> RISOTTO CRÉMEUX	<b>18,00 €</b> /personne
<b>FILET DE BAR RÔTI AUX ALGUES JUS DE VOLAILLE</b> POMME DE TERRE ÉCRASÉE	<b>17,50 €</b> /personne
<b>BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX MORILLES</b> RISOTTO CRÉMEUX	<b>18,00 €</b> /personne
<b>GRENADIN DE CARRÉ DE VEAU BRAISÉ JUS RÉDUIT</b> POMME ANNA	<b>19,50 €</b> /personne
<b>SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE RÔTIE À L'ESTRAGON</b> POMME ANNA	<b>17,50 €</b> /personne



---

## COCKTAIL DINATOIRE

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

*34,00 € ttc / personne (tva 5.5%)*

- Marbré de confit de canard au foie gras et aux champignons
- Royal de potimarron caramélisé aux épices et châtaignes
- Cheese cake aux crevettes et coriandre
- Charlotte de tourteaux en fine rémoulade
- Brochette de volaille Tandori
- Salade de légumes croquants aux fines herbes
- Plateau de 5 Fromages 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

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

*32,00 € ttc/ personne (tva 5.5%)*

- Navette au chèvre frais et ciboulette
- Gyoza au poulet et légumes
- Saumon mariné à l'aneth sur briochain
- Brochette de volaille Tandori
- Empanadas au boeuf
- Tartelette, compoté d'oignon, magret fumé et pickles
- Bretzel au Rostbeef et Roquette
- Brochette de fromages
- 3 mignardises sucrées ( Tartelette caramel beurre salé, macarons, financiers crème de pistache et griotte )

# LES BUFFETS

---

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 € 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)*

## FORMULE ÉCONOMIQUE

### LES PLATEAUX REPAS ENTREPRISE\*

*Plateau repas à 19,00 € 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 composée
- Tiramisu aux fruits rouges
- Pain et couverts

#### FORMULE 2

- Taboulé et saumon fumé à la menthe
- Rôti de boeuf, salade de pommes de terre\*\*
- Salade composée
- 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, petits légumes.

# LES PLATEAUX REPAS ENTREPRISE\*

*Plateau repas à 22,50€ TTC (TVA 5,5%)*

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

Pas de panachage possible

## FORMULE 3

- Avocats au thon et fines herbes
- Pavé de saumon et Tagliatelles fraîches
- Fromage
- Tarte aux poires et amandes
- Pain et couverts

## FORMULE 4

- Clafoutis au fromage de chèvre et aux tomates confites
- Suprême de volaille mariné et salade de pomme de terre
- Fromage
- Royal chocolat et pralin
- 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 : 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)	22,90 €
CHÂTEAU TOUR DE SÉGUR - BORDEAUX (LUSSAC ST ÉMILION)	20,80 €
CHEVAL NOIR ( BORDEAUX )	12,50 €
CHÂTEAU DE LA GRILLE (CHINON)	20,60 €
CÔTE DU RHÔNE E.GUIGAL	11,90 €
SAINT JOSEPH RHÔNE	21,50 €
CHÂTEAU DE PEZ - BORDEAUX (ST ESTÈPHE)	52,50 €
MERCUREY BOURGOGNE LOUIS LATOUR	39,00 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	34,90 €
UBY N°7 CÔTES DE GASCOGNE	8,00 €

---

*Bouteille de 75 cl*

## LES VINS ROSÉS

---

---

M-DE MINUTY (CÔTES DE PROVENCE)	15,90 €
MINUTY PRESTIGE (CÔTES DE PROVENCE)	21,50 €
PUECH-HAUT PRESTIGE (LANGUEDOC)	15,90 €
CHÂTEAU DE SELLE DOMAINE OTT (CÔTES DE PROVENCE)	32,90 €
CHÂTEAU GRÉZAN PAYS D'OC	11,50 €

---

*Bouteille de 75 cl*

## LES VINS BLANCS

---

CHABLIS BOURGOGNE (DOMAINE ROY)	17,90 €
GRAND ARDÈCHE LOUIS LATOUR (PAYS DE L'ARDÈCHE)	15,10 €
PERNAND-VERGELESSE LOUIS LATOUR - BOURGOGNE (CÔTES DE BEAUNE)	53,50 €
SANCERRE BLANC EMILE BALLAND (LOIRE)	21,50 €
POUILLY FUMÉ MICHEL LANGLOIS (LOIRE)	17,90 €
MENTOU-SALON BLANC HENRI BOURGEOIS	17,10 €
UBY N°1/2/3 ( CÔTES DE GASCOGNE )	8,00 €
DOMAINE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES	11,90 €
CHÂTEAU GRÉZAN PAYS D'OC ( CHARDONNAY )	11,75 €

*Bouteille de 75 cl*

## LES CHAMPAGNES

---

LOUIS ROEDERER COLLECTION	48,50 €	BILLECART-SALMONT BRUT RÉSERVE	48,50 €
LOUIS ROEDERER VINTAGE 2012	78,00 €	BILLECART-SALMONT MAGNUM	84,90 €
LOUIS ROEDERER ROSÉ	81,50 €	BILLECART-SALMONT BLANC DE BLANC	81,50 €
LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT	230,00 €	BILLECART-SALMONT BRUT ROSÉ	81,50 €
<hr/>			
DEUTZ BRUT CLASSIC	48,50 €	LAURENT PERRIER ROSÉ	80,50 €
POL ROGER	48,50 €	PALMER ET CO	31,00 €
DRAPPER CUVÉE CHARLES DE GAULLE	48,50 €		
DELAMOTTE BLANC DE BLANC	46,50 €		
LAURENT PERRIER BRUT	39,50 €		

---



POUR LES COMMANDES DE 10 PERSONNES (MINIMUM)  
MERCİ DE BIEN VOULOIR 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 10:30 - 20:00