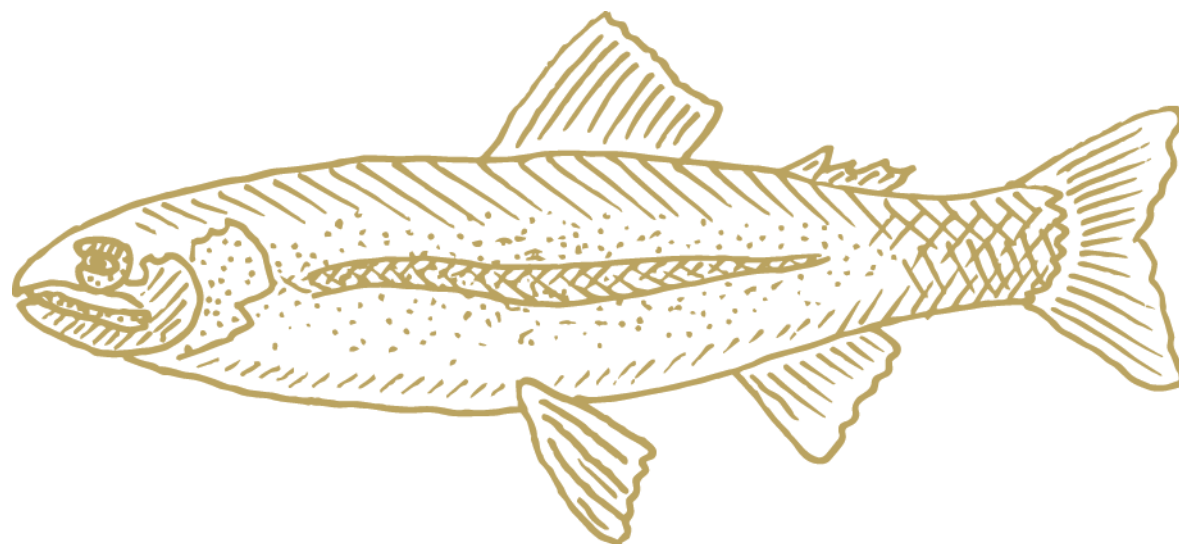




DÉCOUVREZ LE MENU DE L'ATELIER GOURMAND



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 54,00 € 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 37,50 € 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 32,50 € ttc

PETITS FOURS CHAUDS

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

Environ 60 pièces/Kg 36,00 €/Kg

MINI NAVETTES

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

La boîte de 12 pièces 16,80 € ttc

POUR ÉTABLIR VOTRE MENU
POUR DES ÉVÉNEMENTS

VENEZ NOUS RENCONTRER
À ID COOK

NOUS SERONS RAVIS DE VOUS
ACCOMPAGNER DANS VOTRE CHOIX

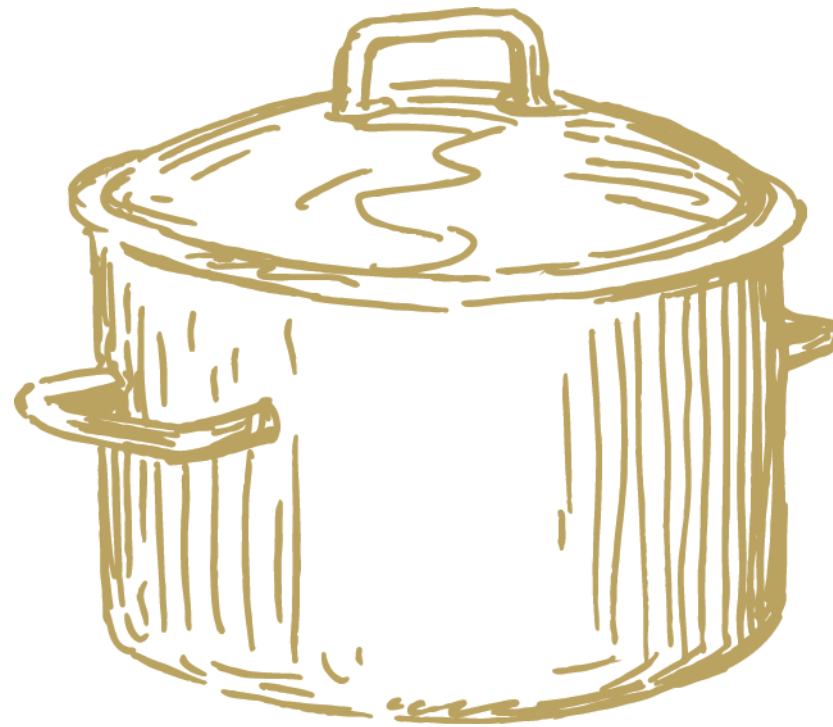


LES ENTRÉES

LES ENTRÉES

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

MILLE-FEUILLE DE LÉGUMES AUX FINES HERBES, PICKLES DE CHAMPIGNONS (VÉGÉTARIEN)	6,80 €
PRESSÉ DE VOLAILLE AU FOIE GRAS ET JUS DE TRUFFES	7,90 €
TERRINE DE DAURADE AUX PLEUROTES ET ÉPINARDS FRAIS	6,80 €
CHARLOTTE DE TOURTEAUX FRAIS EN FINE RÉMOULADE	8,80 €
CHEESECAKE AUX CREVETTES ET CONCOMBRES À LA CORIANDRE	6,20 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON	158,00 €/KG



LES PLATS

LES PLATS

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

MAGRET DE CANARD AU GINGEMBRE ET CITRON CONFIT GALETTE DE PATATES DOUCES	18,00 € /personne
SUPRÊME DE VOLAILLE AUX GAMBAS RISOTTO CRÉMEUX	18,00 € /personne
DOS DE CABILLAUD AU CHORIZO POMME DE TERRE ÉCRASÉE À L'HUILE D'OLIVE	18,00 € /personne
BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX MORILLES RISOTTO CRÈMEUX	18,00 € /personne
GRENADIN DE CARRÉ DE VEAU BRAISÉ JUS RÉDUIT POMME ANNA	19,50 € /personne
SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE RÔTIE À L'ESTRAGON POMME ANNA	17,50 € /personne



COCKTAIL DINATOIRE

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

36,00 € ttc / personne (tva 5.5%)

- Pressé de volaille au foie gras et jus de truffes
- Mille-feuille de légumes aux Fines Herbes
- 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

34,00 € 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

- Petit choux au thon et avocat
- 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 €
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