

CARTE BUFFET

FORMULES À PARTAGER AU BUREAU OU À LA MAISON
POUR TOUTES VOS RÉUNIONS, ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS
OU PERSONNELS.

“ AUTOMNE HIVER ”




AroMetSaveurs
frais maison

LES PIÈCES SALÉES

“ Plateau de 16 pièces ”

FROIDES

5065 **PLATEAU COCKTAIL AUGUSTE REY*** 18.75€

- Chaud froid de volaille poudre de noisette
- Tonnelet de pastrami tapenade de champignons grillés, cèpes et girolles
- Toast de pétoncles St Jacques au curry vert
- Toast pesto de fourme d'Ambert, poires, pistaches

5066 **PLATEAU COCKTAIL MARCEL L'ENFANT**** 18.75€

- Toast pain noir Involtini tapenade de betterave ciboulette
- Pomponnette de foie gras et châtaignes
- Pain nordique crème de citron confit et écrevisses au cognac
- Pique de poire chèvre magret fumé

CHAUDS

5061 **PLATEAU CROQUE CHAUD** 18.75€

- Ratte façon tartiflette
- Mini burger viande et oignons frits
- Bouchée à l'escargot
- Croustilles de camembert

5007 **COFFRET MINI-VERRINES** 26.05€
12 pièces

- Mini avocat mangue crabe
- Mini crémeux champignon
- Mini avocat écrevisse pamplemousse
- Mini tartare de saumon

**Auguste Rey (1837-1915),
Maire de St Prix et historien Valmorencéen.*

***Marcel l'Enfant (1884-1963),
Peintre impressionniste de Franconville*



LES PIÈCES SALÉES

À PARTAGER

POUR ENVIRON 10 PERSONNES

5042 POLAIRE SURPRISE 33.35€

Pas de croûte, 5 parfums !

Chèvre salade de saumon / chèvre magret fumé / mousse campagne /
dinde mayonnaise gingembre salade / avocat frais crabe

5000 PAIN SURPRISE 32.00€

Pastrami roquette, saumon mariné gravelax, dinde crème de gingembre

5001 CORBEILLE CRUDITÉS 32.00€

Carottes, tomates, céleri, choux fleur en sommités, poivrons, radis longs blancs,
concombre, radis rouges, œufs de caille, sauce cocktail, crème moutarde,
crème citron fromage frais

9011 PLATEAU ANTIPASTI 46.90€

Courgettes marinées, aubergines grillées, poivrons grillés,
artichauts, oignon borettane, olives farcies, câpres,
le tout présenté avec des piques

9012 PLATEAU SAUMON MARINÉ MAISON 56.30€

Saumon mariné AroMetSaveurs taillé en lichettes,
servi avec piques, blinis et sauce gravelax

9013 PLATEAU SAUMON FUMÉ DE BOULOGNE SUR MER 58.40€

Fumé artisanal, taillé en lichettes,
et servi avec piques, blinis et sauce gravelax

9052 CHIFFONNADE DE CHARCUTERIE FINE 31.90€

Italienne, Espagnole et Corse

9042 ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE NOS RÉGIONS 31.90€

Assortiment de charcuterie, rillettes, terrines

13002 PLATEAU DE FROMAGES PRÉDÉCOUPÉS 8/10 PERSONNES 42.00€

Accompagnés de fruits secs et confits du fromager



LES SALADES

(500G)

4018 SALADE DE RATTES VINAIGRETTE AUX HERBES 11.45€



- Les rattes nouvelles juste cuites taillées en rondelles, beaucoup d'herbes

4017 SALADE COLESLAW 11.45€

- Des carottes oranges, du chou blanc, oignons taillés très finement, le tout mélangé avec une sauce base fromage blanc, miel, persil, moutarde

4016 SALADE ORRICHETTI PESTO PARMESAN 11.45€



- L'orrichtette cette fois-ci en version pesto maison, et généreusement accompagnée de copeaux de parmesan

4049 SALADE DE CHOUX ROUGES ET BLANCS CAROTTES À L'ORANGE 11.45€

- Mélange de choux rouges, choux blancs, carottes, oignons, fêta, vinaigrette orange, quartier d'agrumes

4014 SALADE ÉCREVISSES AVOCAT PAMPLEMOUSSE 25.55€



- Cela fait 13 ans que nous faisons cette recette, la voici en version grande salade : avocats mûrs à point taillés en cube, pamplemousses roses, une sauce gingembre, des écrevisses sautées au cognac

4001 SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS THAI 11.45€

- Nous taillons à la main des carottes, courgettes, radis longs blancs et poivrons rouges. Le tout bien mélangé avec cébette, coriandre, menthe, et gingembre servi avec sauce wok citronnée

4009 SALADE PENNE ANTIPASTI 11.45€



- Nos Penne sont cuites al dente ; quelques feuilles de basilic frais, simplement assaisonnées avec une huile d'olive et des légumes marinés

4052 SALADIER DE MEZZE PENNE POIRES VINAIGRE DE VIN ROUGE 11.45€

- Mezze penne cuisinés avec des poires pochées, et assaisonnées avec vinaigre de vin rouge et Fourme d'Ambert

4057 SALADE DE POMMES DE TERRE CHAMPIGNONS SAUVAGES 11.45€

- Grenailles de pommes de terre assaisonnées avec échalotes et cébettes cuisinées avec une poêlée de champignons sauvages

4058 TABOULÉ BETTERAVE, CONDIMENT KUMKAT BETTERAVE 11.45€

- L'originalité d'un taboulé classique avec oignons betterave, jus de citron... le tout assaisonné avec un condiment betterave kumkat

4019 SALADE RATTES TOUQUET TRUFFES 24.50€

- Version plus haut de gamme, les rattes simplement mélangées avec huile de truffe noire et blanche

4032 SALADE AUTOMNALE AUX MARRONS 11.45€



- 100 % légumes, carottes jaunes et oranges, champignons, marrons, pois gourmands, coriandre, courgettes, vinaigre de cidre

4056 SALADE DE CHOUX JAMBON GRUYERE 11.45€

- Très traditionnel et terroir ! comme un coleslaw, avec lanière de jambon de pays et gruyère

4011 SALADE DE TABOULÉ AUX HERBES FRAÎCHES ET DES DE CONCOMBRE 11.45€



- Même recette depuis 14 ans, taboulé traditionnel avec des de concombres et beaucoup d'herbes fraîches

4050 SALADE QUINOA BROCOLIS NOISETTES MENTHE 11.45€

- Très peps ! Mélange de quinoa, brocolis, noisettes, huile de noisettes, menthe fraîche, fêta

4054 SALADIER DE FARFALLES CHAMPIGNONS RICOTTA 11.45€

- Farfalles cuites al dente cuisinées avec des champignons sautés, et ricotta assaisonnée

LES PLATEAUX

(EN GÉNÉRAL SERVIS POUR 10 PERSONNES)

9000 PLATEAU ROQUETTE ANTIPASTI

32.10€

- Typique italien ! Roquette, aubergines et courgettes grillées maison, tomates séchées, oignons Boretane au balsamique, parmesan, billes de mozzarella

9029 PLATEAU DE VOLAILLE RAISIN, MÂCHE ET NOIX

67.75€

- Volaille de la Mayenne rôtie, taillée en petites lanches, sauce mayonnaise moutarde, mâche, cerneaux de noix, raisin frais

9003 PLATEAU CABILLAUD CITRON CONFIT

81.35€

- Pavé de cabillaud pêche raisonnée cuit à cœur, citron confit, mâche

9004 PLATEAU VEAU SAUCE TONATO

88.55€

- Quasi de veau Français cuit à basse température, typique italien avec une sauce à base de thon et parmesan, câpres.

9005 PLATEAU FOIE GRAS CONFIT FIGUES

99.05€

- Le Foie gras d'AroMetSavoirS. Juste sel, poivre et porto blanc

9030 PLATEAU DE RUMSTEAK TRANCHÉ FIN, MOUTARDE, RAISIN

88.65€

- Filet de rumsteak cuit rosé, tranché finement, présenté avec une sauce moutarde à l'ancienne, raisins frais et graines de courges

9023 PAVÉ DE SAUMON RÔTI SUR PEAU, SAUCE FROMAGE BLANC CITRON

75.05€

- Pavé de saumon rôti sur peau, accompagné de citron frais, aneth et sauce fromage blanc citron

9052 PLATEAU CHARCUTERIES FINES 600G

31.90€



- Taillées spécialement sur nos trancheurs dans nos boutiques, un assortiment de charcuteries fines

9011 PLATEAU ANTIPASTI 1.200KG

46.90€



- Antipasti ! Que des légumes marinés dans l'huile, avec involtini, câpres

9012 PLATEAU SAUMON MARINÉ 600G

+ 2 BLINIS + 1 POT GRAVELAX

56.30€



- Saumon mariné à l'aneth AroMetSavoirS, taillé finement avec sauce gravelax et blinis maison BOUTICHENKO

9013 PLATEAU SAUMON FUME 600G + 2 BLINIS + 1 POT GRAVELAX

58.40€

- Saumon fumé de Boulogne sur Mer, taillé finement avec sauce gravelax et blinis maison BOUTICHENKO

9025 TERRINE DE CAMPAGNE COMPOTÉE D'OIGNONS

31.30€

- Terrine de campagne maison (porc, canard, foie de volaille, épices) accompagnée d'une compotée d'oignons

9015 PLATEAU FILET DE BAR FROID SAUCE TARTARE

81.30€

- Filets de bar cuits à cœur taillés en petits morceaux, sauce tartare à l'estragon

9024 FILET DE BŒUF FRANÇAIS MOUTARDE, FIGES FRAÎCHES

125.10€

- Filet de bœuf rôti avec sel et poivre parfumé, taillé comme une côte de bœuf en petites lanches, moutarde ancienne et figes fraîches

9042 ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE NOS RÉGIONS

31.30€

- Assortiment de charcuterie, rillettes, terrines

9048 PLATEAU DE TERRINE DE SAUMON SAUCE CITRONNELLE

45.90€

- Terrine de saumon frais Maison, sauce citronnelle

9051 PLATEAU DE BURRATA

43.80€

- Burrata crémeuse et huile d'olives (1.200kg)

LES PLATS CHAUDS BUFFETS

10 PERSONNES MINIMUM

“ Nous vous prêtons un nécessaire de buffet (bain marie), vous n'aurez plus qu'à installer notre plat dedans en suivant les consignes de réchauffe, et chacun de vos invités pourra déguster son plat chaud. ”

PLATS CHAUDS DE LA CARTE METS DU JOUR

PRIX À LA PERSONNE 9.60€

ou

PLATS CHAUDS DE LA CARTE METS RAFFINÉS

PRIX À LA PERSONNE

7023	SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE NAGE DE FENOUIL	15.10€
7032	CABILLAUD EN CROÛTE DE CITRON	14.60€
7032	MÉDAILLONS DE LOTTE, LASAGNE DE LÉGUMES, CRÈME DE PARMESAN	15.60€
7031	FILET MIGNON DE PORC AUX ÉPICES MINI LÉGUMES	12.30€
7015	VEAU SAUCE POIVRE FÈVE ET GIROLLES POMMES DE TERRE SAUTÉES	20.30€

FROMAGES

“ La boîte de fromages AroMetSaveurs
Fromages à découper accompagnés de fruits secs et confit du fromager. ”

Fromages entiers 13003 ou déjà pré découpés 13004

BOITE 4/6 PERSONNES 21.50€

Fromages entiers 13001 ou déjà pré découpés 13002

BOITE 8/10 PERSONNES 42.00€

13005 PLANCHE DE BRIE 25.00€



DESSERTS

LES VERRINES 2.90€

Exemple de verrines ...

- 10079 **COUSTILLANT CHOCOLAT CARAMEL**
- 10015 **FONTAINEBLEAU**
- 10045 **CHARLOTTE CHOCOLAT**
- 10086 **CHARLOTTE POMME POIRE AU PAIN D'ÉPICES**
- 10054 **SALADE DE FRUIT ANANAS KIWI MANGUE**
- 10085 **RIZ AU LAIT ET AGRUMES CONFITS**

...d'autres verrines au choix sur la carte mets du jour

“ À partager ”

4 PERSONNES 23.25€

6 PERSONNES 32.30€

10 PERSONNES 39.60€

- 12001/12002/12003 **COUSTILLANT CHOCOLAT**

Croustillant chocolat noisettes, mousse chocolat noir Valrhona

- 12007/12008/12009 **CITRON FRAMBOISE**

Dacquoise amandes, mousse allégée citron, cœur compotée de framboises et framboises fraîches

- 12016/12017/12018 **POIRE CARAMEL**

Dacquoise aux éclats amandes, crémeux caramel, cœur compotée de poires fraîches.

- 12023/12024/12025 **PASSION EXOTIQUE**

Dacquoise coco, mousse mangue passion, cœur compotée d'ananas et fruits de la passion

- 12020/12021/12022 **SABLÉ CITRON**

Sablé garni d'une crème amande, crème citron vert, zeste de citron vert

- 12032/12033/12034 **ENTREMET CHOCOLAT PISTACHE**

Croustillant chocolat, crémeux pistache, décor chocolat noir Valrhona

- 12035/12036/12037 **TARTE FAÇON FORÊT NOIRE**

Tarte feuilletée, crème amandes chocolat griottes, crémeux chocolat amer et ganache vanille

- 12004/12005/12006 **FRAISIER**

SALADIER DE 5 PERSONNES 14.60€

- 12049 **TIRAMISU A PARTAGER**

- 12051 **SALADIER DE YAOURT GREC COULIS DE FRUITS DE SAISON**

- 12054 **SALADIER DE MOUSSE CHOCOLAT**

NOS BUFFETS

“Buffet Italien” 26.10€/personne

ENTRÉES

- 9052 1 Plateau charcuteries fines 600g
- 9000 1 Plateau roquette légumes grillés, mozzarella
- 9011 1 Plateau de légumes antipasti 1.200kg

SALADES

- 4067 2 Salades troffie au pesto de roquette parmesan
- 4052 2 Salades de mezze penne poires vinaigre de vin rouge
- 4009 2 Pâtes penne antipasti

PLAT FROID

- 9004 1 Plateau veau tonato sauce tonato

DESSERTS

- 12049 2 Saladiers Tiramisu
- 12022 1 Sablé Citron

25 Boules de pain

“Buffet Saison” 26.10€/personne

Avec plat froid ou chaud au choix

ENTRÉES

- 9052 1 Plateau charcuteries fines 600g
- 9011 1 Plateau de légumes antipasti 1.200kg
- 9048 1 Plateau de terrine de saumon sauce citronnelle

SALADES

- 4058 1 Taboulés betterave, condiment kumkat betterave
- 4032 2 Salades automnales aux marrons
- 4018 2 Salades rattes vinaigrette aux herbes

PLAT FROID

- 9029 1 Plateau de volaille raisin, mâche et noix
- 9003 1 Plateau cabillaud citron confit

OU PLAT CHAUD EN CHAFFING DISH

- 2032 1 Émincé de volaille sauce cèpes
grenailles rôties duo de carottes

FROMAGE

- 13001 1 Boite à fromages 10 personnes

DESSERTS

- 12054 2 Saladiers de mousse chocolat
- 12018 1 Poire caramel 10 personnes

25 Boules de pain

“Buffet Grand Évènement” 39.65€/personne

Avec plat froid ou chaud au choix

ENTRÉES

- 9005 1 Plateau foie gras et confit de figues
- 9012 1 Plateau saumon mariné 600g
+ 2 blinis + 1 sauce gravelax

SALADES

- 4014 2 Salades écrevisses avocat pamplemousse
- 4019 2 Salades rattes Touquet truffes
- 4032 2 Salades automnales aux marrons

PLATS FROIDS

- 9015 1 Plateau filet de bar froid sauce tartare
- 9024 1 Filet de bœuf français moutarde à l'ancienne

OU PLAT CHAUD EN CHAFFING DISH

- 7015 1 Chaffing Dish veau sauce poivre fève
et girolles pommes de terre sautées

FROMAGE

- 13001 1 Boite à fromages 10 personnes

DESSERTS

- 12001 1 Croustillant chocolat 8 personnes
- 12023 1 Passion exotique 8 personnes

25 Boules de pain

Prix calculé sur la base de 15 personnes.



VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UN REPAS ?



*2 OUVERT DU LUNDI AU JEUDI DE 8H30 À 14H30 ET DE 17H30 À 20H00
LE VENDREDI ET SAMEDI DE 8H30 À 20H00

*4 MAÎTRE D'HÔTEL POUR 3 HEURES DE SERVICE AVEC L'INSTALLATION ET LE RANGEMENT
TARIF PROFESSIONNEL INCLUS DANS NOTRE FACTURE 313.50€ HT
TARIF PARTICULIER (CESU À RÉGLER PAR CHÈQUE EMPLOI SERVICE) 165.00€

“Les boissons”

“Jus de fruits”

- 15121 Jus d'orange 100% fruits 1l 7.30€
- 15034 Jus d'orange frais pressé 1l 9.90€
- 15120 Jus de pamplemousse frais pressé 1l 9.90€
- 15083 Jus exotique gingembre rapé menthe fraîche AroMetSaveurs 1l 16.70€

“Eaux”

- 15079 Eau Thonon 33cl 1.10€
- 15082 Eau Badoit 33cl 1.10€
- 15030 Eau minérale Badoit 1l 3.10€
- 15031 Perrier 1l 4.70€
- 15090 Eau minérale Vittel 1.5l 2.60€

“Sodas”

- 15033 Coca Cola 1l 5.10€
- 15093 Coca Cola Zero 1.5l 5.10€

“Bières régionales du Vexin”

- 15094 Bière blanche 33 cl 2.95€
- 15095 Bière blonde 33 cl 2.95€
- 15096 Bière ambrée 33 cl 2.95€
- 15097 Bière véliocasne miel 33 cl 2.95€
- 15098 Bière blanche 75 cl 5.80€
- 15099 Bière blonde 75 cl 5.80€
- 15100 Bière ambrée 75 cl 5.80€
- 15101 Bière véliocasne miel 75 cl 5.80€

“Champagnes brut”

- 15114 AroMetSaverS blanc 24.50€
- 15115 AroMetSaverS rosé 27.50€
- 15116 Moët & Chandon 34.20€
- 15117 Laurent Perrier 34.60€
- 15118 Veuve Cliquot 38.80€
- 15119 Ruinart 47.15€

“Vins Blancs”

■ LOIRE

- 15103 Chardonnay 8.90€
Domaine du Petit Clocher 2019
mis en bouteille par Maison Petit Clocher à Cléré sur Layon

- 15102 Reuilly Sauvignon 2017 Desroches 14.30€
mis en bouteille par Pascal Desroches à Reuilly

■ BORDEAUX

- 15105 Château Argadens 2019 9.50€
mis en bouteille par Maison Sichel à Cenac

- 15104 Sémillon Château la Bienveillance BIO 2019 
mis en bouteille par Maison Michel à Bordeaux

■ COTES DE GASCOGNE

- 15106 Tarique 1^{er} Grives 2019 11.20€
(liqueureux) mis en bouteille par Famille Grassa à Eauze

“Vins Rouges”

■ BORDEAUX

- 15107 "1883" Bordeaux 2019 8.95€
VEGAN sans sulfite
mis en bouteille par Maison Michel à Bordeaux

- 15108 Bordeaux Château La Bedouce BIO 2014 
Bordeaux supérieur Mis en bouteille par Maison Favretto à Bordeaux

- 15109 Moulis Médoc / 15.90€
Château Lestages Darquier 2016
médaillon Argent concours 2019
Vignerons indépendants. Mis en bouteille par Maison Bernard à Moulis

- 15110 Graves Château Crabitéy 2014 18.40€
mis en bouteille par Butler à Portets Bordeaux

■ LOIRE

- 15111 Anjou Villages Rouge 11.90€
Domaine du Petit Clocher 2017
mis en bouteille par Maison Petit Clocher à Cléré sur Layon

“Vins Rosés”

■ COTES DE PROVENCE

- 15113 Estandon Heritage 2019 10.50€
mis en bouteille par Estandon Vigneron à Brignoles en Centre

- 15112 Rosé de légende 2019 12.60€
mis en bouteille par les Vignerons de Gonfaron à Notre Dame des Anges



CONDITIONS DE VENTE

COMMANDE :

Vous pouvez commander jusqu'à 48h à l'avance. Nous ne travaillons que des gammes ultra fraîches. Nous vous conseillons d'anticiper au mieux vos commandes afin de vous garantir le meilleur choix possible.

- 3 moyens :

- En ligne : www.arometsaveurs.com
- Par mail : commande@arometsaveurs.com
- Par téléphone : 01 34 13 57 42 / 01 39 59 70 60

- Pensez à indiquer clairement l'adresse de facturation, un contact ainsi qu'un numéro de téléphone portable pour joindre la personne sur place.

- Toute commande ne sera considérée comme définitive qu'à réception d'une confirmation de commande de notre part.

- Le règlement s'effectue à la livraison, soit par chèque ou Carte bleue. Pour des raisons de sécurité pour nos livreurs, nous ne prenons pas les espèces en livraison.

LIVRAISON :

- Les plateaux repas et formules mets du jour peuvent être retirés dans nos boutiques dès 9h00.

- Les frais de livraison s'appliquent en fonction du lieu et du créneau horaire de livraison.

ANNULATION ET AJOUT

- Nous ne pourrons plus prendre d'annulation la veille après 15h00.

- En cas d'ajout, nous pourrons seulement ajouter le plateau dit «du jour» jusqu'à 20h00 la veille.

ALLERGÈNES ET COMPOSITIONS

- La liste des ingrédients et allergènes sont consultables sur notre site : www.arometsaveurs.com

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Voir les CGV sur le site www.arometsaveurs.com
N'hésitez pas à les demander en boutique.

CARTES DISPONIBLES

- La Carte buffets (pour les formules à partager chaudes ou froides au bureau ou à la maison pour un évènement familial).

- La Carte Repas (pour un service à table, à la maison ou dans une salle louée au préalable dans le cadre de vos évènements).



St Prix 01 39 59 70 60
Franconville 01 34 13 57 42
contact@AroMetSaveurs.com



AroM et Saveurs

frais maison

c'est bon !

Saint-Prix

c'est frais !

2 Boutiques en Val d'Oise.

Franconville

et c'est copieux !

Une question ?
L'ATELIER
est là !

Les boutiques sont ouvertes

du lundi au jeudi de 8h30 à 14h30 et de 17h30 à 20h00

le vendredi et samedi de 8h30 à 20h00

5 Bld Maurice Berteaux - 95130 Franconville - 01 34 13 57 42

77 rue d'Ermont - 95390 Saint-Prix - 01 39 59 70 60

“ Commandez en ligne ”

AroM et Saveurs.com

