

COCKTAIL

“ 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

CHAUDES

5067 **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 VERRINES



6000 **VERRE DE TARTARE DE SAUMON, TAPIS DE CIBOULETTE** 6.80€

- Grand classique d'AroMetSaveurS depuis 10 ans !

6001 **VERRE D'AVOCAT MANGUE CRABE** 6.80€

- Dés d'avocat, mangue fraîche en cube, mélange crabe gingembre

6006 **VERRE PAMPLEMOUSSE AVOCAT ÉCREVISSSES** 6.80€

- Suprêmes de pamplemousse rose, avocat frais en cube, écrevisses sautées au cognac, gingembre frais rappé

6010 **VERRE ŒUF POCHÉ CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS BACON** 6.80€

- Duxelles de champignons, crémeux champignons, bacon grillé, œuf poché



LES ENTRÉES CHAUDES

NOUS CUISINONS CES PLATS À LA DEMANDE POUR VOS COMMANDES
(UN MINIMUM DE 6 UNITÉS EST NÉCESSAIRE)

6018 **ST JACQUES EN CROÛTE
CRÈME DE PATATES DOUCES SAUCE CRESSON** 9.40€

- L'originalité d'une st Jacques panée, le crémeux de la patate douce, et le parfum du cresson d'île de France !

6021 **RAVIOLES DE ST JACQUES BEURRE DE THYM** 10.40€

- Des ravioles maison de noix de st Jacques légèrement relevées, servies avec un beurre de thym, et une compotée de tomates... très parfumées !



PLATS CHAUDS

“ Poissons ”

- 7023 **SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE NAGE DE FENOUIL** 15.10€
- Cannelloni de saumon label rouge à peine cuit farci aux œufs de truite, nage de fenouil et jus de moules, endives braisées
- 7032 **CABILLAUD EN CROÛTE DE CITRON** 14.60€
- Dos de cabillaud en croûte de citron, beurre de potiron, fondue de poireaux et écrasé de pommes de terre vitelottes
- 7036 **MÉDAILLONS DE LOTTE, LASAGNE DE LÉGUMES, CRÈME DE PARMESAN** 15.60€
- Médallions de lotte cuits aux épices, lasagne de potimarron champignons, crème de parmesan

“ Viandes ”

- 7037 **CANETTE LAQUÉE AU MIEL, CLÉMENTINES CONFITES GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES** 12.30€
- Canette laquée au miel, clémentines confites et véritable gratin à l'ancienne
- 7026 **FILET DE BŒUF AU MAGRET SAUCE VIGNERONNE** 19.50€
- Filet de bœuf clouté au magret fumé, compotée d'oignons grelots, pommes de terre bouchons et épinards frais sautés
- 7015 **VEAU SAUCE AU POIVRE FÈVES ET GIROLLES** 20.30€
- Filet mignon de Veau Français, sauce poivre, fèves, girolles, petits navets, pommes de terre et carottes
- 7031 **FILET MIGNON DE PORC AUX ÉPICES MINI LÉGUMES** 12.30€
- Filet mignon de porc aux épices, purée de pommes de terre maison, mini légumes braisés



DESSERTS

- 11012 **ÉCLAIR FACON PARIS BREST NOISETTES** 3.95€
- Éclair crème pralinée, cœur fondant praliné amandes noisettes, noisettes caramélisées
- 11025 **SABLÉ CITRON** 3.10€
- Sablé garni d'une crème amande, crème citron vert, zestes de citron vert
- 11029 **SABLÉ FRAMBOISES PISTACHES** 3.95€
- Sablé breton garni d'une ganache pistache, compotée de fruits rouges, framboises fraîches, miel de Frépillon
- 11033 **DÔME CHOCOLAT VANILLE** 3.95€
- Ganache montée au chocolat, cœur vanille, glaçage chocolat
- 11053 **DÔME POIRE CARAMEL** 3.95€
- Croustillant pain de Gênes, cœur poires, mousse caramel
- 11035 **ÉCLAIR EXOTIQUE** 3.95€
- Éclair garni d'un crémeux exotique, mangues et ananas frais

“ À partager ”

- 4 PERSONNES 23.25€
6 PERSONNES 32.30€
10 PERSONNES 39.60€

- 12001/12002/12003 **CROUSTILLANT 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 FACON FORET NOIRE**
- Tarte feuilletée, crème amandes chocolat griottes, crémeux chocolat amer et ganache vanille



LES DOUCEURS SUCRÉES

“ Plateau de 16 pièces ”

5059 DOUCEURS SUCRÉES MONET 18.00€

- Mini croustillant tartare ananas
- Mini Paris Brest
- Mini croustillant chocolat
- Mini tartelette forêt noire

5060 DOUCEURS SUCRÉES RENOIR 18.00€

- Mini choux pistache mûre
- Mini croustillant chocolat caramel
- Mini financier citron
- Mini opéra café



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€



AroM et Saveurs

frais maison



2 Boutiques en Val d'Oise.

Franconville

Saint-Prix

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 

