



La Carte des Fêtes
2020-2021
frais maison



AroMetSaveurs
frais maison



L'année 2020 aura été bien difficile
pour bon nombre d'entre nous...

**Soyons résolument optimistes et confiants
pour clore cette période de trouble...**

Nous les attendons tellement ces fêtes de fin d'année !
Plus que jamais, nous avons besoin de nous retrouver en famille.

*Que le partage soit convivial,
généreux et gourmand !!!*

Néanmoins, nous maintenons notre vigilance maximale
quant aux mesures sanitaires.

C'est pourquoi, cette année, vous pourrez commander
en ligne sur notre site internet.

Afin d'éviter les affluences dans nos boutiques,
nous allons mettre en place un service exceptionnel de préparations
et livraisons pour nous protéger tous ensemble.

Merci à nos cuisiniers, pâtisseries, vendeurs, chauffeurs,
préparateurs et à nos producteurs locaux

C'est grâce à toutes ces femmes et ces hommes qui nous accompagnent
que nous vous faisons partager ces moments gourmands.

Joyeuses fêtes de fin d'année !!

Valérie et Jacques Romagné
Co/fondateurs d'AroMetSaveurS


AroMetSaveurs
frais maison



Les Produits *Prestige*

Foie Gras

Le foie gras est devenu une vraie signature de notre maison. Depuis 15 ans nous le fabriquons à partir de foie gras de canard frais du Sud Ouest. Préparé avec porto blanc, du sel de Guérande et poivre mignonnette.

5008	Terrine de foie gras de canard 450g Arometsaveurs 100% lobe	68.00€
5005	Bocal de terrine de foie gras de canard 200g Arometsaveurs 100% lobe	34.00€
6036	Assiette de foie gras individuelle et son confit	8.90€
9005	Plateau de foie gras, confit de figues et pain epices 600g	99.00€
13034	Pain d'Epices Arometsaveurs	7.50€

Truffes

Melanosporum Sélectionné par la Maison de la Truffe.

13022 Truffe Melanosporum
prix suivant le cours



Charcuteries Fines

9031	Jambon iberico bellota pata negra 200g	40.50€
9052	Plateau de charcuterie fines 600g	30.00€
13026	Saucisson truffe 150g	7.50€



Caviars

Sélection maison Astara.

.....Oscièrre sélectionBaeri
(boite 30g).....9059 49.50€9060 30.00€
(boite 50g).....9061 82.50€9062 50.00€
(boite 100g).....9063 165.00€9064 100.00€

Champagnes

15114 AroMetSaveurS blanc	24.50€
15115 AroMetSaveurS rosé	27.50€
15116 Moët & Chandon	34.20€
15117 Laurent Perrier	34.60€
15118 Veuve Clicquot	38.80€
15119 Ruinart	67.50€



Les Saumons

Saumons & œufs

*Norvégien !
Salés et assaisonnés
dans notre atelier de Frépillon,
ils proviennent directement
des ports de Boulogne sur Mer.*

- 9012 Plateau saumon mariné 600g 56.30€
+ 2 blinis + 1 pot gravelax
*Saumon mariné à l'arôme AroMetSaveurS,
taillé finement avec sauce gravelax
et blinis artisanal.*
- 9013 Plateau saumon fumé 600g 58.40€
+ 2 blinis + 1 pot gravelax
*Saumon fumé de Boulogne sur Mer,
taillé finement avec sauce gravelax
et blinis artisanal.*
- 13017 Tarama naturel 150g 5.50€
- 13018 Tarama à la truffe 150g 6.50€
- 13019 Œufs de truite 90g 14.90€
- 13020 Œufs de saumon 10.50€
silver pacifique 50g
- 13021 Blinis fabrication artisanale 5.50€
du Val d'Oise (4 px)

et Produits de la Mer



Plateaux de fruits de mer

*Sélectionnés par nos mareyeurs,
nous les ouvrons à la demande.
Préparés sur un plateau avec de
la glace pilée, citron, rince doigt
échalotes vinaigre.*

- 13030 Plateau d'huîtres label 22.40€
12 huîtres fines de claires n°3 label rouge
- 13031 Plateau Grand Large 19.80€/Pers.
Composé de 6 huîtres Fines Claires Label Rouge, 3 Crevettes bio, 200g bulots
- 13032 Plateau Perle 27.10€/Pers.
*Composé de 9 huîtres Fines Claires Label Rouge,
3 Crevettes bio, 200g bulots, 50g bigorneaux, 1/2 tourteau*
- 13033 Plateau Etoile 34.40€/Pers.
*Composé de 9 huîtres Fines Claires Label Rouge, 3 Crevettes bio, 200g bulots,
50g bigorneaux, 4 langoustines, 1/2 tourteau*
- 13035 Homard Bleu 700g 43.80€/pièce

Livré avec fourchettes, beurre, rince-doigts, échalotes, vinaigre

Apéritifs Cocktail

Plateau de 16 pièces

Chaudes

- 5061 PLATEAU CROQUE CHAUD 18.75€
 - Ratte façon tartiflette
 - Mini burger viande et oignons frits
 - Bouchée à l'escargot
 - Cromesqui de camembert

Froides

- 5065 PLATEAU COCKTAIL 18.75€
 AUGUSTE REY*
 - 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 18.75€
 MARCEL L'ENFANT**
 - 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

*Auguste Rey (1837-1915), Maire de St Prix et historien Valmorencéen.
 **Marcel l'Enfant (1884-1963), Peintre impressionniste de Franconville.

- 5007 COFFRET MINI-VERRINES 26.05€

12 pièces

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



Apéritifs à Partager

Les pièces salées froides à partager

- 5042 Pain surprise polaire 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 1.20kg 46.90€
 Courgettes marinées, aubergines grillées, poivrons grillés, artichauts, oignons borettane, olives farcies, câpres, le tout présenté avec des piques

Plateau saumon mariné maison

- 9012 600g 56.30€
 9057 300g 29.20€
 Saumon mariné AroMetSaveurs taillé en lchette, servi avec piques, blinis et sauce gravelax

Plateau saumon fumé de Boulogne sur Mer

- 9013 600g 58.40€
 9065 300g 30.25€
 Fumé artisanal, taillé en lchette, et servi avec piques, blinis et sauce gravelax

Chiffonnade de charcuterie fine Italienne, Espagnole et Corse

- 9052 600g 30.00€
 9058 300g 16.00€





- 13002 Plateau de fromages prédécoupés 950g 42.00€
 Accompagné de fruits secs et confits du fromager.

Les Entrées

Entrées froides

- 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 écrevisses 6.80€
Suprêmes de pamplemousse rose, avocat frais en cube, écrevisses sautées au cognac, gingembre frais rappé
- 6036 Assiette de foie gras AroMetSaveurs 8.90€
et confit de figues
-  6051 Assiette de 6 huîtres Fines de Claire Label Rouge  11.50€
(non ouvertes) Présentées avec citron, rince doigt, vinaigre échalote
-  6050 Rouleau de Noël à la truite marinée 8.50€
Rouleau de printemps de légumes croquants menthes et coriandres fraîches, truite marinée, accompagné d'une sauce gingembre exotique

Entrées Chaudes

-  6053  Velouté de potimarrons et carottes d'Ile de France 5.80€
au cumin, noix de pécan caramélisées
Crème de potimarrons et carottes cuites avec épices et oignons, crème fraîche et noix de pécan caramélisées
-  6052 Ravioles de crabe et tourteaux au citron vert, fumet moussoux... 10.00€
Ravioles maison de crabe et tourteaux, fumet de poisson crémé zests de citron
-  6054 St Jacques croûte de noisettes, fondue de poireaux locaux 12.50€
Compoitée de poireaux gourmande, accompagnée de noix de St jacques snackées avec croûte de noisettes

Poissons

7080 **Dos de Cabillaud au lard** 14.60€
et Poutargue
dos de cabillaud en direct du port de Boulogne rôti avec lard et beurre noisette, et copeaux de poutargue, gratin de pommes charlottes

7081 **Filets de sole et palourdes** 15.70€
de la baie du Mt St Michel,
jus de moules safrané
Marmite de filets de soles et palourdes fraîches cuisinés dans un bouillon de moules safrané, crème de panais, tombée de pousse d'épinards frais



7079 **Filet de Bar cuit à l'unilatéral,** 18.90€
polenta truffée
Filet de bar pêche durable cuit à l'unilatéral, crème de céleri rave local, polenta Bio, carottes fanes

7077 **Tronçon de turbot jus corsé,** 19.90€
purée de patates douces
Turbot des viviers de Quiberon cuisiné basse température, jus corsé de viandes, oignons nouveaux caramélisés, purée de patates douces



Viandes

7078 **Chapon au vin Jaune et Morilles** 17.80€
Chapon des Hauts de France cuisiné traditionnellement avec une sauce vin Jaune et Morilles, écrasé de pommes de terre locales

7085 **Civet de cerf** 12.00€
des chasseurs de France
En provenance des chasses de Picardie, cerf cuisiné avec gelée de groseilles et airelles purée de céleri, pomme fruit rôti



7082 **Filet de bœuf sauce truffée,** 19.00€
champignons marrons
Filet de bœuf de Normandie saisi avec fleur de sel, sauce truffée, poêlée de champignons et marrons

7086 **Effilochée de veau confit** 14.00€
aux épices de Noël
Épaule de veau Français confit 7h avec épices de Noël, effilochée et dressé comme un parmentier



Tous nos poissons et viandes sont dressés dans nos barquettes, à réchauffer au four traditionnel et à démouler directement sur vos assiettes. Nous avons étudié scrupuleusement nos cuissons pour que le temps de réchauffe soit le même quelque soit le plat choisi.

Plats Végétariens

Les plats végétariens sont à réchauffer au micro onde

7083 **Risotto aux cèpes et vin jaune** 11.00€
Risotto crémeux au vin jaune, poêlée de cèpes persillés

7084 **Tagliatelles fraîches à la truffe** 19.00€
Tagliatelles fraîches et crème, copeaux de truffes Mélanosporum





Plats à Partager*

*Uniquement sur réservation. À commander avant le 16 décembre.

Pour 6 Personnes

- | | | |
|-------|--|---------|
| 17078 | Suprême de chapon au vin Jaune et Morilles | 100.00€ |
| | <i>Chapon des Hauts de France cuisiné traditionnellement avec une sauce vin Jaune et Morilles, écrasé de pommes de terre locales</i> | |
| 8059 | Filet de bœuf en croûte, sauce truffée | 114.00€ |
| | <i>Petits légumes, carottes fanes, fèves, marrons</i> | |

Les Fromages

Fromages

Sélection fromagerie Beillevaire

- | | | |
|-------|--|--------|
| 13029 | Assiette de fromages | 10.20€ |
| | 250g environ | |
| | Plateau de fromages 4/6 Personnes 450g | 21.50€ |
| 13003 | Fromages entiers | |
| 13004 | Pré découpés | |
| | Plateau de fromages 10 Personnes 950g | 42.00€ |
| 13001 | Fromages entiers | |
| 13002 | Pré découpés | |
| 13027 | Part Brie truffé 300g | 15.00€ |
| 13028 | Goudet à la truffe 300g | 13.50€ |

Les Desserts

Bûches roulées traditionnelles

À partager pour 6 personnes

- 12071 Bûche roulée marron glacé à la vanille 29.00€
Génoise roulée crème vanille et marrons glacés
- 12072 Bûche roulée café aux noix de pécan 27.00€
Biscuit roulé comme un opéra au café, glacé avec chocolat au lait et noix de pécan
- 12073 Bûche roulée mandarines impérial 27.00€
Génoise roulée imbibition de mandarine impériale, crème et mandarines fraîches
- 12074 Biscuit roulé poire caramel brisures amandes 27.00€
Poires comices patissées avec un émulsion caramel dans un biscuit amandes, décor chocolat caramel aux brisures d'amandes



Entremets individuels

- 11051 Marron vanille 4.00€
- 11052 Croustillant chocolat 3.95€
- 11063 Dôme impérial mandarine 3.95€
- 11064 Litchi framboise, eau de roses 3.95€
- 11053 Poire caramel 3.95€

Bûches classiques

- 12075 Bûche croustillant chocolat 27.00€
Croustillant pain de gènes, chocolat moussoux noir et laif
- 12076 Bûche litchi framboises 27.00€
Biscuit amandes, crémeux litchi et mousse framboises, eau de roses

Uniquement pour le jour de l'an

- 12044 Galette traditionnelle 28.00€
frangipane de 8 personnes

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 RENNOIR 18.00€
- Mini chou pistache mûre
- Mini croustillant chocolat caramel
- Mini financier citron
- Mini opéra café



Menu de Fêtes

13013 Buffet Prestige 39.65€/personne

Avec plat froid ou chaud au choix
pour 15 personnes

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
17086 Effilochée de Veau
en parmentier aux épices de Noël

Fromage

13002 1 Boite à fromages prédécoupés

desserts

12075 Bûche croustillant chocolat

12076 Bûche litchi framboises

15005 25 Boules de pain



13010 Tradition 21.60€/personne

6006 Verre pamplemousse avocat écrevisses
*Suprêmes de pamplemousse rose,
avocat frais en cube, écrevisses sautées
au cognac, gingembre frais rappé*

7085 Civet de cerf des chasseurs de France
*En provenance des chasses de Picardie,
cerf cuisiné avec gelée de groseilles
et aïelles purée de céleri, pomme fruit rôtie*

11052 Entremet dôme croustillant chocolat

13011 Gourmet 28.20€/personne

6052 Ravioles de crabe et tourteaux
au citron vert, fumet mousseux
*Ravioles maison de crabe et tourteaux,
fumet de poisson crémé, zests de citron*

7081 Filets de sole et palourdes
de la baie du Mt St Michel,
jus de moules safrané
*Marmite de filets de soles et palourdes
fraîches cuisinés dans un bouillon
de moules safrané, crème de panais,
tombée de pousses d'épinards frais*

11064 Entremet litchi framboise, eau de roses

13012 Festif pour 2 personnes Menu à 87.00€ soit 43.50€/personne

9060 1 boîte de 30g caviar Baeri
blinis et crème

9005 2 assiettes de foie gras
individuelle et son confit

7078 2 Chapons au vin Jaune et Morilles
*Chapon des Hauts de France cuisiné
traditionnellement avec une sauce vin Jaune et
Morilles, écrasé de pommes de terre locales*

11051 2 Entremets Marrons vanille

*Cette carte est une édition limitée
pour les fêtes de fin d'année
(du samedi 12 décembre au 31 décembre 2020)
nous vous conseillons de réserver au plus tôt,
soit en boutiques, soit en ligne sur*

AroMetSaveurs.com

Les commandes seront clôturées (y compris pour les fruits de mer)
le samedi 19 décembre 2020 pour Noël
et le samedi 26 décembre 2020 pour le jour de l'an.

Étant donné que nous préparons vos plateaux de fruits de mer à la dernière minute,
ils ne seront disponibles qu'à partir de 17h00 le 24 et 31 décembre, 11h00 le 25 Noël.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur le site.



Pendant cette édition limitée,
les boutiques de Saint Prix et Franconville
vous accueillent :

Du lundi au jeudi
de 08h30 à 14h30 et de 17h30 à 20h00
Le vendredi et samedi de 08h30 à 20h00

Le jeudi 24 décembre de 09h00 à 18h00
Le vendredi 25 décembre de 09h00 à 12h00
Le 31 décembre de 09h à 18h0

Fermeture du 1^{er} au 7 janvier 2021 inclus

Renseignements et commandes :

L'atelier de Saint Prix 77 rue d'Ermont 95390 St Prix Tel. 01 39 59 70 60	L'atelier de Franconville 5 Bld Maurice Berteaux 95130 Franconville Tel. 01 34 13 57 42
--	--

contact@AroMetSaveurs.com