

CARTE BUFFET

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

"PRINTEMPS ÉTÉ"




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

5049 **COFFRET MINI-VERRINES** 26.05€
12 pièces

- Mini avocat mangue crabe
- Mini crémeux asperges œufs de caille
- 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 liches, servi avec piques, blinis et sauce gravelax

9013 **PLATEAU SAUMON FUMÉ
DE BOULOGNE SUR MER** 58.40€

Fumé artisanal, taillé en liches, 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)

4019 **SALADE RATTES TOUQUET TRUFFES** 24.50€

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

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.

4018 **SALADE DE RATTES VINAIGRETTE AUX HERBES** 11.45€

- Les rattes nouvelles juste cuites taillées en rondelles, beaucoup d'herbes et germes de petits pois.

4016 **SALADE ORRICHETTI PESTO PARMESAN** 11.45€

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

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.

4005 **SALADE TROIS FROMAGES ET TAGLIATELLES PESTO** 11.45€

- Nos tagliatelles sont fraîches et mélangées avec un pesto Maison. Quelques dés de chèvre, parmesan, billes de mozzarella, brocolis sésame, et tomates grappes.

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.

4059 **SALADE DE MÂCHE ROUGE CONCOMBRE COURGETTES CAROTTES NAVET RADIS MULTICOLORES VINAIGRETTE DE CITRON** 11.45€

- Légumes en local et de saison.

4060 **SALADE DE FUSSILI BIO AUX ASPERGES SAUCE FROMAGÈRE MOUTARDE, PICKEL OIGNON** 11.45€

- Légumes en local et de saison.

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.

4063 **SALADE DE TOMATE MOZZA BASILIC ET FRAISE** 11.45€

- L'originalité du mélange tomates fraises. ... Et mozzarella.

4061 **SALADE DE BETTERAVES LOCALES SALADE DE POUSSE DE BETTERAVES CHEVRE DE CHAUVRY AMANDES ET FRAMBOISES** 11.45€

- L'originalité du mélange framboise betterave et la douceur du chèvre.

4002 **SALADE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS** 11.45€

- Pommes de terre ratte (belle de Fontenay, Touquet, mona en fonction des saisons), petits pois vinaigrette aux herbes

4062 **SALADE DE BOULGOUR TOMATES OIGNONS CONCOMBRES ET BASILIC** 11.45€

- Mélange de boulgour tomates séchées, concombres et basilic frais.

4064 **SALADE DE QUINOA HARICOTS VERTS MENTHE PÊCHES ET CHEVRE DE CHAUVRY** 11.45€

- Mélange haricots verts frais, menthe, pêche et chèvre de Chauvry.

4065 **SALADE DE FUSSILI LENTILLE CORAIL BIO LÉGUMES SAUTÉES** 11.45€

- Sans gluten, fusilli de lentille corail bio servis avec courgettes, aubergines, poivrons et tomates sautées.

4013 **SALADE LÉGUMES PRINTEMPS** 11.45€

- Mélange de concombre, tomates, cébette, radis, carottes jaunes et oranges, le tout assaisonné avec une vinaigrette citron.

4067 **TROFFIE AU PESTO DE ROQUETTE PARMESAN** 11.45€

4068 **SALADE D'ORZO BASILIC ET PECORINO** 11.45€

4042 **PATE RIGATONI BROCOLIS POIVRONS** 11.45€

- Salade de grosses pâtes rigatoni brocolis, poivrons sautés huile d'olive et herbes.

4003 **SALADE CÉRÉALES OIGNONS RÔTIS ET ORANGE** 11.45€

- Subtil mélange de céréales (riz lentilles) mélangés avec une vinaigrette à l'orange et oignons caramélisés.

4070 **SALADE ÉPEAUTRE POIVRONS TOMATES, OLIVES ET FETA** 11.45€

- Salade d'épeautre, poivrons rouges et jaunes, tomates cerises, olives noires, coriandre, vinaigrette citron, feta.

4014 **SALADE ÉCREVISSES AVOCAT PAMPLEMOUSSE** 25.55€

- Même recette depuis 14 ans, avocat, écrevisses sautées au cognac, pamplemousse, crème gingembre.

LES PLATEAUX (EN GÉNÉRAL SERVIS POUR 10 PERSONNES)

9005 **PLATEAU FOIE GRAS CONFIT DE FIGUES** 99.05€

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

9018 **PLATEAU DE MELON JAMBON** 26.38€

- Jambon italien en copeau, melon de Charente déjà préparé... Très frais en été.

9011 **PLATEAU ANTIPASTI 1.200KG** 45.00€

- Antipasti ! Que des légumes marinées 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 artisanal.

9015 **PLATEAU FILET DE BAR FROID SAUCE TARTARE** 81.30€

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

9004 **PLATEAU VEAU TONATO SAUCE TONATO** 88.55€

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

9052 **PLATEAU CHARCUTERIES FINES 600G** 31.90€

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

9041 **TERRINE DE LÉGUMES FRANÇAIS (ASPERGES, CAROTTES, COURGETTES, NAVETS)** 31.30€

- (mi mars mi mai) Terrine de légumes avec asperges, carottes, courgettes et navets nouveaux.

9045 **TERRINE DE LÉGUMES FRANÇAIS (CHOU FLEUR, ARTICHAUTS, COURGETTES, PETITS POIS)** 31.30€

- (mi mai mi juillet) Terrine de légumes de saison.

9042 **ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE NOS RÉGIONS** 31.90€

- Assortiment de charcuterie, rillettes, terrines.

9044 **PLATEAU DE SAUMON GRAINE DE FENOUIL SAUCE CORIANDRE** 75.00€

- Cubes de saumon norvégien cuits avec graines de fenouil, sauce coriandre.

9047 **PLATEAU DE CABILLAUD PÊCHE DURABLE SAUCE RHUBARBE** 82.00€

- Cabillaud pêche durable, sauce rhubarbe.

9048 **PLATEAU DE TERRINE DE SAUMON SAUCE CITRONNELLE** 44.00€

- Terrine de saumon frais Maison, sauce citronnelle.

9050 **PLATEAU DE SAUMON AU POIVRE SAUCE COURGETTE MENTHE** 75.00€

- Pavé de saumon Norvégien rôti, crème de courgette mentholée.

9051 **PLATEAUX DE BURRATA** 42.00€

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

9053 **PLATEAU DE BROCHETTES DE BOULETTES DE VIANDE SAUCE TOMATE** 68.00€

- Boulettes de viande de bœuf aux herbes, sauce tomate mascarpone.

9054 **PLATEAU DE FILET DE ROUGET VINAIGRETTE ORANGE** 75.00€

- Filets de rouget marinés à la vinaigrette d'oranges.

9043 **PLATEAU DE VOLAILLE AUX HERBES MOUTARDE DE CRESSON** 67.75€

- (mi mars mi mai) Filet de Volaille de Picardie rôti, moutarde de cresson.

9046 **PLATEAU ATLAS VOLAILLE RÔTIE AUX ÉPICES MOUTARDE AUX ÉPICES** 67.75€

- (mi mai mi juillet) Filet de volaille de Picardie rôti, crème moutarde aux épices.

9049 **PLATEAU DE VOLAILLE AU ROMARIN ET ORIGAN MOUTARDE FRUITS ROUGES ROMARIN** 67.75€

- (mi juillet mi septembre) Plateau volaille crème fruits rouges au romarin.

9024 **FILET DE BŒUF FRANÇAIS MOUTARDE, FIGUES FRAÎCHES** 125.10€

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

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

- 7046 CABILLAUD RÔTI, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'ESTRAGON, CRÈME DE PETITS POIS 14.60€
- 7042 SAUMON PISTACHE PETITS LÉGUMES SAUCE BEURRE BLANC 15.10€
- 7003 CREVETTES MARINÉES AU CITRON VERT RISOTTO ET ASPERGES VERTES 15.60€
- 7048 BALLOTINE DE VOLAILLE PURÉE DE CAROTTE CRÈME DE PARMESAN 12.00€
- 7047 MIGNON DE VEAU GRATIN DE POMMES DE TERRE SAUCE SAUGE ET LÉGUMES DE PRINTEMPS 20.30€
- 7039 PASTILLA AGNEAU CONFIT 7H00 À LA CARDAMONE 14.80€

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

BOÎTE 4/6 PERSONNES 21.50€

Fromages entiers 13001 ou déjà pré découpés 13002

BOÎTE 8/10 PERSONNES 42.00€

13005 PLANCHE DE BRIE 25.00€

DESSERTS

LES DESSERTS INDIVIDUELS 3.95€

- 11056 FRAISIER INDIVIDUEL
- 11025 DÔME CROUSTILLANT TOUT CHOCOLAT
- 11029 SABLÉ FRAMBOISES PISTACHES
- 11067 ENTREMET ABRICOT PÊCHE

...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 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 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 À PARTAGER
- 12051 SALADIER DE YAOÛRT GREC COULIS DE FRUITS DE SAISON
- 12053 SALADIER DE SDF KIWI ET POMME REDCHIEF
- 12054 SALADIER DE MOUSSE CHOCOLAT

NOUVEAU BUFFET DE SAISON

À chaque saison, on adapte nos buffets en fonction de nos produits locaux

1^{re} partie de Saison (mi mars - mi mai) 26.50€/personne

Avec plat froid ou chaud au choix

ENTRÉES

- 1 Terrine de légumes français (asperge, carotte, courgette, navet)
- 1 Assortiment de charcuterie

SALADES

- 2 Salades de mâche rouge concombre courgette carotte navet radis multicolores vinaigrette de citron
- 2 Salades de fusilli bio aux asperges sauce fromagère moutarde, pickles oignons
- 2 Salades de taboulé aux herbes fraîches et dés de concombre

PLATS FROIDS

- 1 Plateau de volaille label rouge aux herbes moutarde de cresson
- 1 Plateau de saumon grain de fenouil sauce coriandre

OU PLAT CHAUD EN CHAFFING DISH

- 1 Chaffing Dish poulet sauté chasseur lardon pommes de terre rôties

FROMAGE

- 1 Planche de brie

DESSERTS

- 1 Croustillant chocolat 10 personnes
- 2 Saladiers de salade de fruits kiwi et pomme redchief

- 30 Boules de pain



2^e partie de Saison (mi mai - mi juillet) 26.50€/personne

Avec plat froid ou chaud au choix

ENTRÉES

- 1 Terrine de légumes français (asperge, carotte, courgette, navet)
- 1 Assortiment de charcuterie

SALADES

- 2 Salades de betterave locales salade de pousse de betterave chèvre de Chauvry amandes et framboises
- 2 Salades pommes de terre et petits pois
- 2 Salades de boulgour tomates oignons concombre et basilic

PLATS FROIDS

- 1 Plateau atlas volaille label rouge rôtie aux épices, moutarde aux épices
- 1 Plateau de cabillaud pêche durable sauce rhubarbe

OU PLAT CHAUD EN CHAFFING DISH

- 1 Chaffing Dish poulet écrasé pommes de terre sauce barbecue courgettes à l'origan

FROMAGE

- 1 Planche de brie

DESSERTS

- 1 Fraisier 10 personnes
- 2 Saladiers de mousse chocolat

- 30 Boules de pain

3^e partie de Saison (mi juillet - mi septembre) 26.50€/personne

Avec plat froid ou chaud au choix

ENTRÉES

- 1 Plateau de melon jambon
- 1 Plateau de terrine de saumon sauce citronnelle

SALADES

- 2 Salades de tomates mozzarella basilic et fraises
- 2 Salades de quinoa haricots verts menthe pêches et chèvre de Chauvry
- 2 Salades de fusilli lentille corail bio légumes sautés

PLATS FROIDS

- 1 Plateau de volaille label rouge au romarin et origan moutarde fruit rouge romarin
- 1 Plateau de saumon au poivre sauce courgette menthe

OU PLAT CHAUD EN CHAFFING DISH

- 1 Chaffing Dish tajine de poulet au citron confit boulgour et petits légumes

FROMAGE

- 1 Planche de brie

DESSERTS

- 1 Tarte à partager aux abricots
- 2 Saladiers de mousse chocolat

- 30 Boules de pain

BUFFET

Buffet Italien 26.50€/personne

Avec plat froid ou chaud au choix

ENTRÉES

- 1 Plateau de charcuterie italienne
- 2 Salades d'orzo basilic et pecorino
- 2 Salades de pâte rigatoni brocolis poivrons
- 2 Salades d'orecchiette pesto parmesan

PLATS FROIDS

- 1 Plateau antipasti 1.200kg
- 1 Plateau de burrata

FROMAGE

- 1 Planche de brie

DESSERTS

- 1 Sablé citron 10 personnes
- 2 Tiramisu à partager

- 30 Boules de pain

Buffet du Sud 26.50€/personne

Avec plat froid

ENTRÉES

- 1 Saladier de houmous
- 1 Saladier de caviar d'aubergine
- 1 Saladier de tzaziki
- 2 Saladiers de croûtons de pain
- 2 Salades céréales oignons rôtis et orange
- 2 Salades épeautre poivrons tomates, olives et fêta
- 2 Salades de légumes de printemps

PLATS FROIDS

- 1 Plateau de brochettes de boulettes de viande sauce tomate
- 1 Filet de rouget vinaigrette orange
- 2 Saladiers de yaourt grec coulis de fruits de saison
- 1 Cake citron pavot tranche

- 30 Boules de pain

Buffet Grand Événement 40.00€/personne

Avec plat froid ou chaud au choix

ENTRÉES

- 1 Plateau foie gras et confit de figes
- 1 Plateau saumon mariné 600g + 2 blinis + 1 sauce gravéax

SALADES

- 2 Salades écrevisses avocat pamplemousse
- 2 Salades rattes Touquet truffes
- 2 Salades de légumes de printemps

PLATS FROIDS

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

OU PLAT CHAUD EN CHAFFING DISH

- 1 Chaffing Dish cabillaud rôti écrasé de pommes de terre crème de petits pois

FROMAGE

- 1 Boîte à fromages 10 personnes

DESSERTS

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

- 30 Boules de pain



“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 AroMetSavourS blanc 24.50€
- 15115 AroMetSavourS 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 Tariquet 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 Vignerons 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 événement familial).

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



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





AroM et Saveurs

frais maison



2 Boutiques en Val d'Oise.

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

