

CARTE REPAS

VOTRE DÉJEUNER OU DÎNER
COMME À LA MAISON, FAIT MAISON

“PRINTEMPS ÉTÉ”




AroMetSaveurs
frais maison

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

5061 **PLATEAU CROQUE CHAUD** 18.75€

- Ratte façon tartiflette
- Mini burger viande et oignons frits
- Bouchée à l'escargot
- Cromesqui 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 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 ÉCREVISSES** 6.80€

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

6003 **VERRE CRÈME ASPERGES ŒUF POCHÉ** 6.80€

- Un risotto de pommes de terre et asperges surmonté d'une crème asperges et œuf poché

LES ENTRÉES CHAUDES

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

6052 **RAVIOLES DE CRABE CITRON VERT** 10.00€

- Ravioles de crabe et tourteaux, gelée de citron vert, beurre Nantais, cébette



PLATS CHAUDS

“ Poissons ”

- 7046 **CABILLAUD RÔTI, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'ESTRAGON, CRÈME DE PETITS POIS** 14.60€
- Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre, petits pois et sauce petits pois
- 7042 **SAUMON PISTACHE PETITS LÉGUMES SAUCE BEURRE BLANC** 15.10€
- Pavé de saumon en croûte de pistache, beurre blanc, carottes, navets morceaux
- 7003 **CREVETTES MARINÉES AU CITRON VERT RISOTTO ET ASPERGES VERTES** 15.60€
- Crevettes marinées, sauce agrumes, risotto et asperges vertes

“ Viandes ”

- 7048 **BALLOTINE DE VOLAILLE PURÉE DE CAROTTE CRÈME DE PARMESAN** 12.00€
- Ballotine de volaille de Picardie farcie au jambon sec, tomates séchées, mozzarella, crème de parmesan, écrasé de carottes, petite roquette
- 7047 **MIGNON DE VEAU GRATIN DE POMMES DE TERRE SAUCE SAUGE ET LÉGUMES DE PRINTEMPS** 20.30€
- Médaillon de veau Français, crème de sauge, haricots verts, fèves et de pommes de terre Charlotte
- 7039 **PASTILLA AGNEAU CONFIT 7H00 À LA CARDAMONE** 14.80€
- Agneau confit 7h00 cuisinés comme une pastilla, boulgour abricot raisins, sauce sucrée salée



DESSERTS

- 11056 **FRAISIER INDIVIDUEL** 3.95€
- Dacquoise, fraise de saison (gariguettes ou marras) mousseline
- 11025 **DÔME CROUSTILLANT TOUT CHOCOLAT** 3.95€
- Mousse chocolat, croustillant chocolat noir
- 11029 **SABLÉ FRAMBOISES PISTACHES** 3.95€
- Sablé breton garni d'une ganache pistache, compotée de fruits rouges, framboises fraîches, miel de Frépillon
- 11067 **ENTREMET ABRICOT PÊCHE** 3.95€
- Biscuit casino, confit abricot, crémeux pêche de vigne

“ 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** 14.00€
- 12049 **TIRAMISU A PARTAGER**
- 12051 **SALADIER DE YAOURT GREC COULIS DE FRUITS DE SAISON**
- 12053 **SALADIER DE SDF KIWI ET POMME REDCHIEF**
- 12054 **SALADIER DE MOUSSE CHOCOLAT**



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€



AroMetSaveurs

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 ”

AroMetSaveurs.com 

