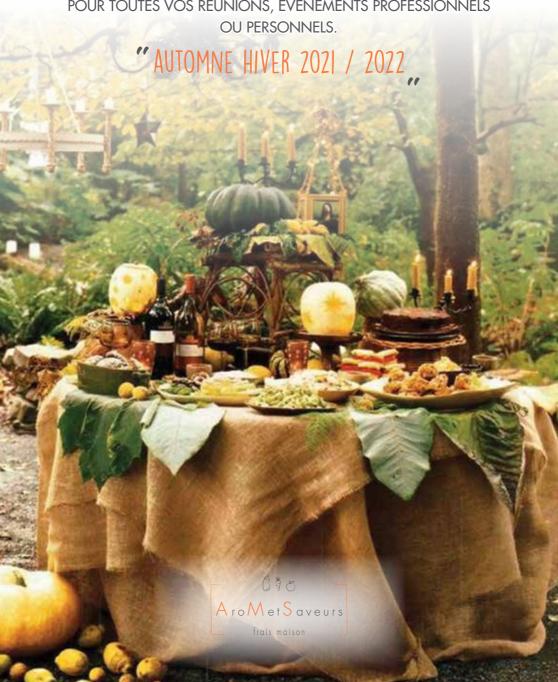
CARTE BUFFET

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



LES PIÈCES SALÉES



FROIDES

5071 PLATEAU GEORGES BRAQUE*

19.50€

- Rouleaux aux 5 saveurs Omelette roulée, dinde farcie, sauce gingembre, menthe fraîche
- 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** 19 50€

- 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

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

5030 COFFRET MINI-VERRINES 32.00€

12 pièces

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

LES PIÈCES SALÉES

À PARTAGER

5042 POLAIRE SURPRISE 36.00€

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 47.00€

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

9012 PLATEAU SAUMON MARINÉ MAISON (600G)

58.00€ 30.00€

9057 1/2 PLATEAU SAUMON MARINÉ MAISON (300G)

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

9013 PLATEAU SAUMON FUMÉ DE BOULOGNE SUR MER (600G) 59.00€

32.00€ 9065 1/2 PLATEAU SAUMON FUMÉ DE BOULOGNE SUR MER (300G)

Fumé artisanal, taillé en lichettes,

et servi avec piques, blinis et sauce gravelax

9052 PLATEAU CHIFFONNADE DE CHARCUTERIE FINE

32.00€ 18.00€

25.00€

9058 1/2 PLATEAU CHIFFONNADE DE CHARCUTERIE FINE

Italienne, Espagnole et Corse

9042 ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE NOS RÉGIONS

Assortiment de charcuterie, rillettes, terrines

13002 PLATEAU DE FROMAGES PRÉDÉCOUPÉS 45.00€ 8/10 PERSONNES

13004 1/2 PLATEAU DE FROMAGES PRÉDÉCOUPÉS 4/6 PERSONNES

Accompagnés de fruits secs et confits du fromager

LES SALADES

(500G)

4018 SALADE DE RATTES VINAIGRETTE AUX HERBES 11.50€

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

4017 SALADE COLESLAW 11.50€

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

4016 SALADE ORRICHIETTI PESTO PARMESAN 11.50€



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

4049 SALADE DE CHOUX ROUGE ET BLANC CAROTTES À L'ORANGE 11.50[©]

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

4014 SALADE ÉCREVISSES AVOCAT PAMPLEMOUSSE 26.00€



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

4001 SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS THAÏ 11.50€

- 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 11.50€



- 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 11.50

 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 11.50€

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

4058 TABOULÉ BETTERAVE, CONDIMENT KUMKAT BETTERAVE 11.50

 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 26.00[€]

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

4032 SALADE AUTOMNALE AUX MARRONS 11.50€



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

4056 SALADE DE CHOUX JAMBON GRUYERE 11.50€

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

4011 SALADE DE TABOULÉ AUX HERBES FRAÎCHES ET DÉS DE CONCOMBRE



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

4050 SALADE QUINOA BROCOLIS NOISETTES MENTHE 11.50€

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

4054 SALADIER DE FARFALLES CHAMPIGNONS RICOTTA 11.50€

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

LES PLATEAUX

EN GÉNÉRAL SERVIS POUR 10 PERSONNES)

9000 PLATEAU ROQUETTE ANTIPASTI 33.00€

 Typique italien! Roquette, aubergines et courgettes grillées maison, tomates séchées, aignons Borettane au balsamique, parmesan, billes de mozarelle

9029 PLATEAU DE VOLAILLE RAISIN, MÂCHE ET NOIX 68.00€

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

9003 PLATEAU CABILLAUD CITRON CONFIT 82.00€

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

9004 PLATEAU VEAU SAUCE TONATO 90 00€

 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 600G 105.00€

9072 1/2 PLATEAU FOIE GRAS CONFIT FIGUES 56.00€

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

9030 PLATEAU DE RUMSTEAK TRANCHÉ FIN, MOUTARDE, RAISIN 90.00€

- 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 76 00[©]

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

9052 PLATEAU CHARCUTERIES FINES 600G 32 00€





9011 PLATEAU ANTIPASTI 1.200KG 47.00€

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

9012 PLATEAU SAUMON MARINÉ 600G + 2 BLINIS + 1 POT GRAVELAX 58.00€

9057 1/2 PLATEAU SAUMON MARINÉ 300G + 1 BLINIS + 1 POT GRAVELAX 30.00€



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

9013 PLATEAU SAUMON FUMÉ 600G + 2 BLINIS + 1 POT GRAVELAX 59.00€

9065 1/2 PLATEAU SAUMON FUMÉ 300G

+ 1 BLINIS + 1 POT GRAVELAX 32.00€

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

9025 TERRINE DE CAMPAGNE CORNICHONS 32.00€

- Terrine de campagne maison (porc, canard, foie de volaille, épices) accompagnée de petits cornichons

9015 PLATEAU FILET DE BAR FROID SAUCE TARTARE 83.00€

9073 1/2 PLATEAU FILET DE BAR FROID SAUCE TARTARE 43.00°

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

9024 FILET DE BŒUF FRANÇAIS MOUTARDE, FIGUES FRAÎCHES 125.00€

9074 1/2 FILET DE BŒUF FRANÇAIS MOUTARDE, FIGUES FRAÎCHES 68.00€

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

9042 ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE NOS RÉGIONS 32.00€

- Assortiment de charcuterie, rillettes, terrines

9048 PLATEAU DE TERRINE DE SAUMON SAUCE CITRONNELLE 45.00€

Terrine de saumon frais Maison, sauce citronnelle

9051 PLATEAU DE BURRATA 70.00€

- 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 EN CHAFFING DISH 10 PERSONNES MINIMUM

7019	RISOTTO CHAMPIGNONS DE PARIS ET PLEUROTES LOCALES	10.50€
7100	LASAGNE VÉGÉTARIENNE DE LÉGUMES ANCIENS AU PARMESAN (CHAMPIGNONS, POTIMARON, ÉPINARDS)	10.50€
7101	FRICASSÉ DE VOLAILLE FORESTIÈRE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE PANAIS RÔTIS	10.50€
7097	PARMENTIER DE CANARD CONFIT À LA GRAISSE D'OIE	15.50€
7001	VOLAILLE FARCIE AUX CHAMPIGNONS, POLENTA CRÉMEUSE DUO DE CAROTTES SAUCE CÈPES	16.00€
7038	FILET DE PINTADE EN CROÛTE DE NOIX RISOTTO DE CROZET AUX GIROLLES	18.00€
7032	CABILLAUD EN CROÛTE DE CITRON, ÉCRASÉ DE VITELOTTES ÉPINARDS SAUTÉES, BEURRE DE POTIRONS	17.00€
7054	FILET DE BAR SAUCE SAFRANÉE, JUS DE MOULES POLENTA VERDE ET TAGLIATELLES DE CAROTTES	18.00€
7007	ST JACQUES CRÈME DE PANAIS SAUCE CORAIL TAGLIATELLES DE POIREAUX, MÉLANGE DE CHAMPIGNONS	19.00€
7015	NOISETTE DE VEAU SAUCE POIVRE FÈVES ET GIROLLES POMMES DE TERRE SAUTÉES	21.30€

FROMAGES

La boite de fromages AroMetSaveurS Fromages à découper accompagnés de fruits secs et confit du fromager.

BOITE 4/6 PERSONNES

Fromages entiers 13003 ou déjà pré découpés 13004

23.00[€] 25.00[€] **BOITE 8/10 PERSONNES**

Fromages entiers 13001 ou déjà pré découpés 13002 42.00[€] 45.00[€]

PAIN DE CAMPAGNE 4.00€ TRANCHÉE

BOULE DE PAIN 1.20€

13005 PLANCHE DE BRIE 25.00€

DESSERTS

LES VERRINES 3.90€

Exemple de verrines ...

- 10079 CROUSTILLANT 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



4 PERSONNES 25.00€ 6 PERSONNES 35.00€ 10 PERSONNES 42.00€

- 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
- 12032/120<mark>33/12034 ENTREMET CHOCOLAT PISTACHE</mark>

Croustillant chocolat, crémeux pistache, décor chocolat noir Valrhona

- 12035/12036/12037 TARTE FAÇON FORET NOIRE
Tarte feuilletée, crème amandes chocolat griottes, crémeux chocolat amer et ganache vanille

SALADIER DE 5 PERSONNES 15.00€

- 12049 TIRAMISU À PARTAGER
- 12051 SALADIER DE FRUITS MANGUE ANANAS KIWI
- 12054 SALADIER DE MOUSSE CHOCOLAT
- 12081 SALADIER DE FONTAINEBLEAU COULIS DE MYRTILLE

NOS BUFFETS



ENTRÉES

9052 1 Plateau charcuteries fines 600g

9000 1 Plateau roquette légumes grillés, mozarelle

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 30.30€/personne

Avec plat froid ou chaud au choix

FNTRÉFS

9052 1 Plateau charcuteries fines 600g

9025 Terrine de campagne compotée oignons

9048 1 Plateau de terrine de saumon sauce citronnelle

SALADES

4058 1 Taboulé 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

9023 Pavé de saumon rôti sur peau sauce fromage blanc citron

OU PLAT CHAUD EN CHAFFING DISH

2087 Fricassé de volaille écrasé de pommes de terre, panais rôtis

FROMAGE

13001 1 Boite à fromages entiers 10 personnes

DESSERTS

12054 2 Saladiers de mousse chocolat

12018 1 Poire caramel 10 personnes

25 Boules de pain

Buffet Grand Évènement 43.60 / personne

Avec plat froid ou chaud au choix

FNTRÉES

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

7038 Filet de pintade en croûte de noix. risotto de crozet aux girolles

FROMAGE

13001 1 Boite à fromages entiers 10 personnes

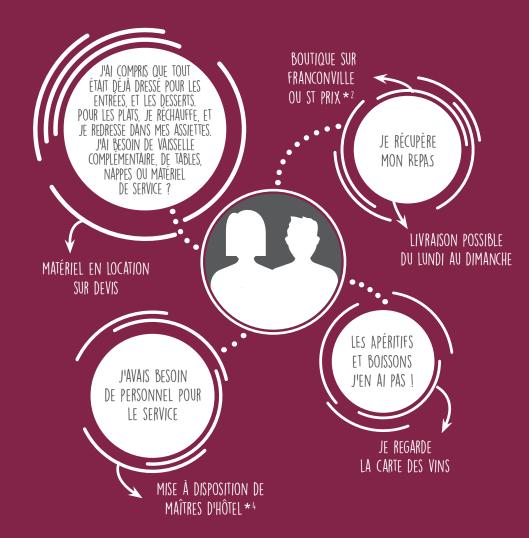
DESSERTS

12001 1 Croustillant chocolat 8 personnes

12023 1 Passion exotique 8 personnes

25 Boules de pain

VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UN REPAS ?



- * OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 8H30 À 20H00 FFRMÉ LE DIMANCHE
- *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 PARTICULIFR (CESU À RÉGLER PAR CHÈQUE EMPLOI SERVICE) 17500€HT





Les boissons,

- 15121 Jus d'orange 100% fruits 11 7.30°
- 15034 Jus d'orange frais pressé 11 9.90[©]
- 15120 Jus de pamplemousse 9.90[©] frais pressé il
- 15083 Jus exotique gingembre rapé 16.70° menthe fraîche AroMetSaveurs 11

Eaux

- 15079 Equ Thonon 33cl 1.106
- 15082 Fau Badoit 33cl 1 106
- 15030 Eau minérale Badoit 1 3.10€
- 1.5031 Perrier 1 4.70[©]
- 15090 Equ minérale Vittel 1.5l 2.60°

"Sodas

- 15093 Coca Cola Zero 1.5l 5.10€

Bières régionales du Vexin

- 15094 Bière blanche 33 cl 2.956
- 15095 Bière blonde 33 cl 2.95[©]
- 15096 Bière ambrée 33 cl 2 956
- 15097 Bière véliocasse miel 33 cl 2.956
- 15098 Bière blanche 75 cl 5.80°
- 15099 Bière blonde 75 cl 5.80€
- 15100 Bière ambrée 75 cl 5.80°
- 15101 Bière véliocasse miel 75 cl 5.80°

"Champagnes brut

- 15114AroMetSaveurS blanc 24.50°
- 15115 AroMetSaveurS rosé 27.506
- 15141 Grand cru Villemart 35.006
- 15119Ruinart 62 50€

Wins Blancs

LOIRE

- 15103 Chardonnay 9.10€ 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

BORDFAUX

- 15105 Château Argadens 2019 9.50° mis en bouteille par Maison Sichel à Cenac
- 15104 Sémillon Château la Bienveillance 12.70 mis en bouteille par Maison Michel à Bordeaux

COTES DE GASCOGNE

15106 Tariquet 1er Grives 2019 11.206 (liquoreux) mis en bouteille par Famille Grassa à Eauze

Vins Rouges

- BORDEAUX
- 15107 "1883" Bordeaux 2019 8.956 VEGAN sans sulfite mis en bouteille par Maison Michel à Bordeaux
- 15108 Bordeaux Château La Bedouce 10.80 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 Crabitey 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 10.70[©] 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.

- 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,

IIVRAISON ·

- créneau horaire de livraison.

ANNULATION ET AJOUT

- En cas d'ajout, nous pourrons seulement ajouter le plateau dit «du jour» jusau'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
- La Carte Repas (pour un service à table, à la maison ou dans une salle louée au préalable dans le cadre de vos



St Prix 01 39 59 70 60 Franconville 01 34 13 57 42

contact@AroMetSaveurs.com





Les boutiques sont ouvertes du lundi au samedi de 8h30 à 20h00 Fermé le dimanche.

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

A roMetS aveurs.com \mathbb{R}

