



La Carte des Fêtes 2021-2022

frais maison



AroMetSaveurs

frais maison



Les Produits *Prestige*

Foie Gras

Le foie gras est devenu une vraie signature de notre maison. Depuis 16 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.

9005	Plateau de foie gras 600g avec pain d'épices et confit de figues.....	105.00€
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.....	9.00€
13034	Pain d'épices AroMetSaveurS.....	7.50€

Truffes

Mélanosporum Sélectionné par la Maison de la Truffe.

13022 Truffe Mélanosporum
prix suivant le cours



Charcuteries Fines

9031	Jambon iberico.....	42.00€
	bellota pata negra 200g	
9052	Plateau de charcuterie fines 600g.....	32.00€
13026	Saucisson truffe 150g.....	8.00€



Caviars

Sélection maison Astara.

.....Osciètre sélection.....Baeri	
(boite 30g).....9059 55.50€.....9060 36.00€	
(boite 50g).....9061 92.50€.....9062 60.00€	
(boite 100g).....9063 185.00€.....9064 120.00€	

Champagnes

15114	AroMetSaveurS blanc.....	24.50€
15115	AroMetSaveurS rosé.....	27.50€
15141	Grand cru Villemart.....	35.00€
15119	Ruinart.....	62.50€

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
+ 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*
- 6037 Assiette de saumon mariné7.00€
sauce gravelax 100g
- 13017 Tarama naturel 150g.....6.00€
- 13018 Tarama à la truffe 150g.....7.00€
- 13019 Œufs de truite 90g.....15.00€
- 13020 Œufs de saumon11.00€
silver pacifique 50g
- 13021 Blinis fabrication artisanale5.50€
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-doigts
échalotes vinaigre.*

- 13030 Plateau d'huîtres label22.40€
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.....48.00€/pièce

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

Apéritifs Cocktail

Plateau de 16 pièces

Chaudes

5061 PLATEAU CROQUE CHAUD 19.50€

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

Froides

5071 PLATEAU COCKTAIL 19.50€
GEORGES BRAQUE*

- 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 19.50€
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

*Georges Braque (1882-1962), Peintre, sculpteur né en Val d'Oise
**Marcel l'Enfant (1884-1963), Peintre impressionniste de Franconville

5030 COFFRET MINI-VERRINES 32.00€

12 pièces

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



Apéritifs à Partager

Les pièces salées froides à partager

5042 Pain surprise polaire 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 1.20kg 47.00€

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

Plateau saumon mariné maison

9012 600g 58.00€

9057 300g 30.00€

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

Plateau saumon fumé de Boulogne sur Mer

9013 600g 59.00€

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 32.00€

9058 300g 18.00€

9042 Assortiment de charcuterie de nos régions 32.00€

Assortiment de charcuterie, rillettes, terrines

Plateau de fromages prédécoupés

13002 8/10 personnes 950g 45.00€

13004 4/6 personnes 450g 25.00€

Accompagnés de fruits secs et confits du fromager.





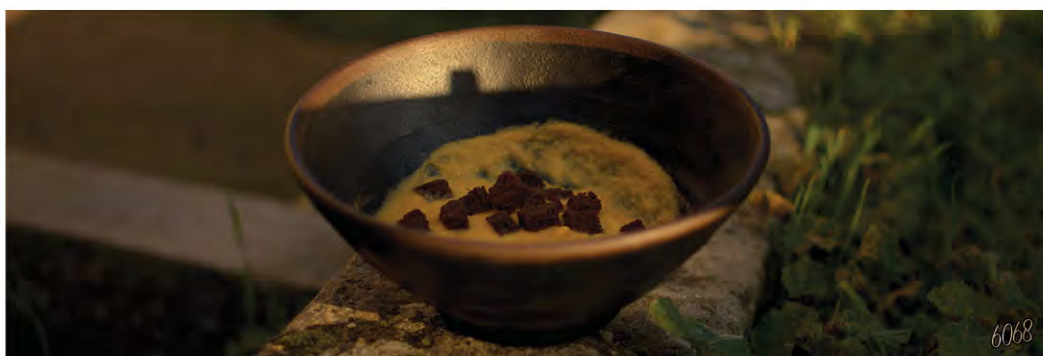
6067



6049



6069



6068

Les Entrées

Entrées froides

- 6000** Verre de tartare de saumon, tapis de ciboulette.....7.10€
Grand classique d'AroMetSaveurS depuis 15 ans !
- 6001** Verre d'avocat mangue crabe.....7.10€
Dés d'avocat, mangue fraîche en cube, mélange crabe gingembre
- 6006** Verre pamplemousse avocat écrevisses.....7.10€
Suprêmes de pamplemousse rose, avocat frais en cube, écrevisses sautées au cognac, gingembre frais râpé
- 6024** Verre tartare de crevette mangue croustillant.....7.10€
Tartare de crevettes, coulis, dés de mangue et croustillant filo
- 6051** Assiette de 6 huîtres Fines de Claire Label Rouge ..... 11.50€
(non ouvertes) Présentées avec citron, rince-doigts, vinaigrette et échalotes
- NOUVEAUTE** **6067** Buche roulée épinards et saumon fumé citron confit..... 10.00€
Comme une mini buche, roulé d'épinards saumon fumé, chèvre frais au citron confit et herbes

Entrées Chaudes

- NOUVEAUTE** **6068**  Velouté de potimarrons croûtons de pain d'épices et girolles.....8.00€
Crème de potimarrons crémée, girolles sautées... à part à rajouter au dernier moment croûtons de pain d'épices de Noël
- NOUVEAUTE** **6049** Poêlée de filets de caille sautés au cognac..... 11.00€
mélange champignon marron
Dressée dans un verre recyclable, sur un mélange de champignons et marrons au xérès, une poêlée de filets de caille... **Tout est désossé !**
- NOUVEAUTE** **6069** Ravioles de jambon et ricotta sauce parmesan 10.50€
crème de truffes blanches
Dressées dans un verre recyclable, ravioles MAISON de jambon, ricotta, tomates séchées, le tout à réchauffer dans une saucé parmesan cuisinée avec de la crème de truffes blanches

Les Poissons

- NOUVEAUTE** 7107 Bar croustillant sur la peau, gratin nid abeille 19.50€
aux cèpes jus de viande
*Filet de bar cuit sur la peau croustillant, accompagné d'un jus de viande, gratin en nid d'abeille aux fromages et cèpes, épinards frais et cèpes sautés ... **traditionnel** !*
- NOUVEAUTE** 7106 Lotte en cocotte au curry vert coriandre et citron vert 20.00€
*Médallions de lottes cuisinés dans une sauce coco au curry vert, coriandre et citron vert, accompagnés de patates douces, rubataga et poids gourmands rôtis aux épices ... **voyagez** !*
- NOUVEAUTE** 7105 St Jacques gratinées aux crevettes sauce crustacés 18.50
*St Jacques et crevettes préparées avec une sauce aux crustacés, petits légumes oubliés confits au cumin, le tout gratiné ... **très gourmand** !*
- NOUVEAUTE** 7104 Dos de saumon en croûte de pistache, 17.00
poireaux grillés à la flamme, vierge de langoustines
*Dos de saumon cuisiné en croûte de pistache, poireaux confits et grillés à la flamme polenta aux herbes, le tout accompagné d'une sauce vierge de langoustines ... **découverte** !*

Tous nos poissons sont à réchauffer au four traditionnel.
Vous les présentez directement sur votre table.
Nous avons étudié scrupuleusement nos cuissons pour que le temps de réchauffe soit le même quelque soit le plat choisi.

Plats Végétarien

- 7108 Risotto à la truffe copeaux de parmesan 23.00€
Risotto Maison crème de truffes, copeaux de truffes Melanosporum et copeaux de parmesan

Les plats végétariens sont à réchauffer au micro onde





Les Viandes

- 7103** Pavé de cerf Grand Veneur 19.50€
PLAT Signature
 pommes aux airelles crème de céleri
 Pavé de cerf sauce Grand Veneur, pommes fruits gratinées aux airelles et gelée de groseilles, crème de céleri ... **grand classique !**
- 7078** Chapon au vin jaune et morilles, 19.00€
PLAT Signature
 écrasé de pommes de terres
 Vous avez adoré en 2020 ! On garde ce plat signature pour 2021 !
 Filet de chapon cuisiné dans une sauce au Vin jaune et Morilles, le tout accompagné d'un écrasé de pommes de terre ... **tradition !**
- 7102** Filet de bœuf Rossini au foie gras poêlé sauce vigneronne, 25.00
NOUVEAUTE
 figues et pommes bouchons
 Filet de bœuf juste snacké avec une tranche de foie gras frais, sauce vigneronne, figues fraîches et pommes de terre confites en forme de bouchon ... **foie gras et filet de bœuf Français !**
- 7038** Filet de pintade en croûte de noix risotto de crozet et girolles 18.00
PLAT Signature
 Filet de pintade en croûte de noix, Sauce cèpes, risotto de crozet et girolles sautées ... **très gourmand !**
- 7098** Médaille de veau avec ses légumes d'automne confits, 18.00
NOUVEAUTE
 jus de truffe
 Mignon de Veau cuisiné au beurre 1/2 sel, ail et thym frais, accompagné d'un jus de veau truffé, tranches de potimarrons, marrons confites aux épices, fèves persillées ... **veau Français !**

Toutes nos viandes sont à réchauffer au four traditionnel.
 Vous les présentez directement sur votre table.
 Nous avons étudié scrupuleusement nos cuissons pour que le temps de réchauffe soit le même quelque soit le plat choisi.



Plats à Partager*

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

Pour 6 Personnes

- 8059 *PLAT Signature* Filet de bœuf en croûte, sauce truffée 118.00€
Vous avez adoré en 2020 ! Certains d'entre vous ont déjà réservé depuis l'année dernière ! Filet de bœuf cuisiné avec une duxelle de champignons en croûte feuilletée, sauce truffée, poêlée de fèves girolles et marrons

NOUVEAUTÉ

Si vous êtes 10 personnes minimum, nous pouvons vous dresser l'ensemble de la carte poissons et viandes (hormis le filet de bœuf et le cerf) dans des grands bacs. Nous mettons à votre disposition un nécessaire de buffets (Chaffing dish) pour que la réchauffe se fasse tout doucement.

Pas besoin d'occuper votre four, tout est déjà dressé et se réchauffe automatiquement.

Compter 3 h de chauffe.

Les Fromages

Fromages

Sélection fromagerie Beillevaire

- 13029 Assiette de fromages 250g environ 10.20€

Plateau de fromages 4/6 Personnes 450g

- 13003 Fromages entiers 23.00€
13004 Pré découpés 25.00€

Plateau de fromages 10 Personnes 950g

- 13001 Fromages entiers 42.00€
13002 Pré découpés 45.00€

- 13027 Part Brie truffé 300g 15.00€

- 13028 Gouda à la truffe 300g 13.50€

Les Desserts

Comme des boules de Noël !

- NOUVEAUTE** 12080 Comme des boules de Noël 29.00€
choux praliné citron
Sur un rectangle en pâte sucrée, choux garnis de crème pralinée citron confit, bille de citron confit
- NOUVEAUTE** 12082 Comme des boules de Noël 29.00€
choux nougat calisson fruits rouges
Sur un rectangle en pâte sucrée, choux garnis de crème nougat et calisson, confits de fruits rouges, bille de fruits rouges

Bûches roulées traditionnelles

À partager pour 6 personnes

- PLAT Signature** 12071 Bûche roulée marron glacé à la vanille 29.00€
Génoise roulée crème vanille et marrons glacés
- NOUVEAUTE** 12083 Bûche roulée croustillant chocolat 28.00€
Biscuit croustillant, crémeux chocolat décor chocolat
- PLAT Signature** 12073 Bûche roulée mandarine impériale 28.00€
Génoise roulée imbibition de mandarine impériale, crème et mandarines fraîches
- PLAT Signature** 12074 Bûche roulée poire caramel 28.00€
brisures amandes
Poires comices patissées avec un émulsion caramel dans un biscuit amandes, décor chocolat caramel aux brisures d'amandes

Uniquement pour le jour de l'an

- 12044 Galette traditionnelle 29.00€
frangipane de 8 personnes



Entremets individuels

- | | |
|--|-------|
| 11051 Marron vanille..... | 4.00€ |
| 11052 Croustillant chocolat..... | 3.95€ |
| 11063 Dôme impérial mandarine..... | 3.95€ |
| 11072 Dôme nougat fruits des bois..... | 3.95€ |
| 11053 Poire caramel..... | 3.95€ |



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

Menu de Fêtes

13013 Buffet Prestige 43.60€/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

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

Fromage

13001 1 Boîte à fromages entiers
10 personnes

Desserts

13073 1 Roulé mandarine impériale

12083 1 Roulé croustillant chocolat

15029 25 Boules de pain

13010 Tradition 27.50€/personne

6037 Assiette de saumon mariné
et sauce gravelax

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

11053 Dôme poire caramel

13011 Gourmand... 30.00€/personne

6036 Tranche de foie gras
et confit de figues

7105 St Jacques gratinées aux crevettes
sauce crustacés, légumes oubliés confits

11052 Dôme chocolat croustillant

NOUVEAUTE

13012 Festif pour 2 personnes Menu à 82.00€ soit 41.00€/personne

L'entrée en cocktail dînatoire
pour 2 personnes
1 plat et 1 dessert par personne

9033 Pata negra belotta 100g

13018 Tarama à la truffe en picking

13021 4 blinis

7098 2 Médaillons de veau
avec ses légumes d'automne
confits jus truffe

11051 2 Dômes marrons vanille

Cocktail Dînatoire

Exemple pour 15 personnes 51.66€/personne

5071 3 plateaux George Braque

5066 3 plateaux Marcel l'enfant

5061 2 plateaux croque chaud

5000 1 Pain surprise

5042 1 Pain Polaire

5001 1 Corbeille de crudités

5030 2 coffrets mini verrine

9005 1 plateau de foie gras
confit figues

9012 1 plateau de lichette de saumon
mariné avec piques

9013 1 plateau de lichette de saumon
fumé avec piques

9052 2 plateaux de chiffonnade
de charcuterie

13002 1 plateau de fromage
pré découpé

12080 1 Comme des boules de Noël
choux praliné citron

12082 1 Comme des boules de Noël
choux nougat calisson
fruits rouges

5059 1 plateau Monet

5060 1 plateau Renoir

15029 1 Pain de campagne tranche



*Cette carte est une édition limitée
pour les fêtes de fin d'année
(du samedi 11 décembre au 31 décembre 2021)
nous vous conseillons de réserver au plus tôt,
soit en boutiques, soit en ligne sur*

AroMetSaveurs.com

Les commandes seront clôturées **définitivement** (y compris pour les fruits de mer)
le lundi 20 décembre 2021 pour Noël
et le lundi 27 décembre 2021 pour le jour de l'an.

Nous pouvons vous livrer gratuitement dans le département du 95 (hors fruits de mer)
le 24 et le 31 (**entre 9h00 et 14h00 uniquement**) avec des conservateurs froids.
(Payant pour les autres départements, nous consulter)

*Les conditions générales de ventes ainsi que le liste des allergènes
et provenance des protéines sont disponibles sur le site.*



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

Du lundi au samedi
de 08h30 à 20h00

Le vendredi 24 décembre de 09h00 à 18h00

Le samedi 25 décembre de 09h00 à 12h00

Le 31 décembre de 09h à 18h00

Fermeture du 1^{er} au 9 janvier 2022 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