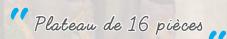
CARTE REPAS

VOTRE DÉJEUNER OU DÎNER COMME À LA MAISON, FAIT MAISON



LES PIÈCES SALÉES



FROIDES

5071 PLATEAU 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 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 19.50€

- Ratte facon 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 champianon
- Mini avocat écrevisse pamplemousse
- Mini tartare de saumon

LES VERRINES

5000 VERRE DE TARTARE DE SAUMON, TAPIS DE CIBOULETTE 7.10€

· Grand classique d'AroMetSaveurS depuis 10 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 rappé

6024 TARTARE DE CREVETTES COULIS MANGUE 7.10€

- Tartare de crevettes, coulis de mangue et croustillant filo

6010 VERRE ŒUF POCHÉ CRÉMEUX 7.10€ DE CHAMPIGNONS BACON

Duxelles de champignons, crémeux champignons, bacon grillé, œuf poché



LES ENTRÉES CHAUDES

(UN MINIMUM DE 6 UNITÉS EST NÉCESSAIRE)

6043 FILET DE SOLE ET ST JACQUES SAUCE NANTUA 9.50€

- Pousses d'épinards sautées, sauce Nantua et une sauce à base de fumet de crustacés

60.54 ST JACQUES EN CROÛTE DE NOISETTES 9.90€ **FONDUE DE POIREAUX**

- Les poireaux Île de France compotées. Servis avec des St Jacques en croûte de noisettes

- 6078 ST JACQUES EN CROÛTE CRÊME DE PATATES DOUCES SAUCE CRESSON 11.306
 - <u>L'originalité</u> d'une St Jacques panée, le crémeux de la patate douce, <u>et la parfum</u> du cresson d'Île de France!

PLATS CHAUDS

NOUS CUISINONS CES PLATS À LA DEMANDE POUR VOS COMMANDES.

(UN MINIMUM DE 6 UNITÉS EST NÉCESSAIRE)



- 7099 RISOTTO CHAMPIGNONS DE PARIS ET PLEUROTES LOCALES 10.50€
- 7100 LASAGNE VÉGÉTARIENNE DE LÉGUMES ANCIENS 10.50€ AU PARMESAN (CHAMPIGNONS, POTIMARON, ÉPINARDS)



- 7023 SAUMON FARCI AUX ŒUFS DE TRUITE 16.00€
 - Cannelloni de saumon à peine cuit farci aux œufs de truite, nage de fenouil et jus de moules, endives braisées, purée parmentier
- 7032 CABILLAUD EN CROÛTE DE CITRON 17.00€
 - Dos de cabillaud en croûte de citron, beurre de potiron, épinards sautés et écrasé de pommes de terre vitelottes
- 7054 FILET DE BAR SAUCE SAFRANÉE 18.00€
 - Jus de moules polenta verde et tagliatelles de carottes
- 7036 MÉDAILLONS DE LOTTE, LASAGNE DE LÉGUMES. 19.009 CRÈME DE PARMESAN
 - Médaillons de lotte cuits aux épices, lasagne de potimarron champignons, crème de parmesan
- 7007 ST JACQUES CRÈME DE PANAIS SAUCE CORAIL 19.00[©]
 - Tagliatelles de poireaux, mélange de champignons



- 7101 FRICASSÉ DE VOLAILLE FORESTIÈRE, 10.50€ ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE PANAIS RÔTIS
- 7097 PARMENTIER DE CANARD CONFIT À LA GRAISSE D'OIE 15.50[©]
- 7001 VOLAILLE FARCIE AUX CHAMPIGNONS 16.00€
 - Polenta crémeuse duo de carottes sauce cèpes
- 7038 FILET DE PINTADE EN CROÛTE DE NOIX 18.00€ SAUCE CÈPES, RISOTTO DE CROZET AUX GIROLLES
- FILET DE BŒUF AU MAGRET SAUCE VIGNERONNE 19.50[€]
 Filet de bœuf clouté au magret fumé, compotée d'oignons grelots, pommes de terre bouchons et épinards frais sautés
- 7015 VEAU SAUCE AU POIVRE FÈVES ET GIROLLES 21.30€
 - Filet mignon de Veau Français, sauce poivre, fèves, girolles, petits navets, pommes de terre et carottes

DESSERTS

(UN MINIMUM DE 6 UNITÉS EST NÉCESSAIRE)

- 11012 ÉCLAIR FACON PARIS BREST NOISETTES 3.95€
 - Éclair crème pralinée, cœur fondant praliné amandes noisettes, noisettes caramélisées
- 11025 SABLÉ CITRON 3.95€
 - Sablé garni d'une crème amande, crème citron vert, zestes de citron vert
- 11029 SABLÉ FRAMBOISES PISTACHES 3.95€
 - Sablé breton garni d'une ganache pistache, compotée de fruits rouges, framboises fraîches, miel de Frépillon
- 11033 DÔME CHOCOLAT VANILLE 3.95€
 - Ganache montée au chocolat, cœur vanille, glaçage chocolat
- 11053 DÔME POIRE CARAMEL 3.95€
 - Croustillant pain de Gênes, cœur poires, mousse caramel
- 11070 SABLÉ BRETON 5.30€
 - Sablé aux figues rôties ganache menthe vanille
- 11071 SABIÉ NORMAND 5.30€
 - Sablé pommes caramel au beurre crème montée



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

- 12032/12033/12034 ENTREMET CHOCOLAT PISTACHE 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 A PARTAGER
- 12051 SALADIER DE FRUITS MANGUE ANANAS KIWI
- 12054 SALADIER DE MOUSSE CHOCOLAT
- 12081 SALADIER DE FONTAINEBLEAU COULIS DE MYRTILLE







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



Les boissons

"Jus de fruits

- 15121 Jus d'orange 100% fruits 11 7.30°
- 15034 Jus d'orange frais pressé 11 9.90
- 15120 Jus de pamplemousse 9.906 frais pressé il
- 15083 Jus exotique gingembre rapé 16.70° menthe fraîche AroMetSaveurs 11

! Eaux

- 15079 Eau Thonon 33cl 1.106
- 15082 Eau Badoit 33cl 1.10[©]
- 15030 Eau minérale Badoit 1 3.10€
- 15031 Perrier 1 | 4.70€
- 15090 Eau minérale Vittel 1.5 2.60

"Sodas

- 15033 Coca Cola 1 5.10⁶
- 15093 Coca Cola Zero 1.5l 5.10€

Bières régionales du Vexin

- 15094 Bière blanche 33 cl 2.956
- 15095 Bière blonde 33 cl 2.95⁶
- 15096 Bière ambrée 33 cl. 2 956
- 15097 Bière véliocasse miel 33 cl 2.956
- 1,5098 Bière blanche 75 cl 5,80°
- 15099 Bière blonde 75 cl 5.80°
- 1.5100 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 35.00
- 15119 Ruinart 62 506

Vins Blancs

LOIRE

- 15103 Chardonnay 9.10€ Domaine du Petit Clocher 2019 mis en bouteille par Maison Petit Clocher à Cléré sur Layon
- 15102 Reuilly Sawignon 2017 Desroches 14.30° mis en bouteille par Pascal Desroches à Reuilly

BORDFAUX

- 15105 Château Argadens 2019 9.50^e 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 8.95[©] 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







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}

