

CARTE BUFFET

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

“PRINTEMPS ÉTÉ 2022”




AroMetSaveurs
frais maison

LES PIÈCES SALÉES

“ Plateau de 16 pièces ”

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

CHAUDS

5061 **PLATEAU CROQUE CHAUD** 19.50€

- Quiche maison végétarienne
- Mini burger viande et oignons frits
- Bouchée à l'escargot
- Samoussa de bœuf poulet

5049 **COFFRET MINI-VERRINES** 32.00€
12 pièces

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

*Georges Braque (1882-1962),
Peintre, sculpteur né en Val d'Oise

**Marcel l'Enfant (1884-1963),
Peintre (impressionniste de Franconville)

LES PIÈCES SALÉES

À PARTAGER

POUR ENVIRON 10 PERSONNES

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€

9057 **1/2 PLATEAU SAUMON MARINÉ MAISON (300G)** 30.00€

Saumon mariné AraMetSaveurs taillé en liches, servi avec piques, blinis et sauce gravelax

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

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

Fumé artisanal, taillé en liches, et servi avec piques, blinis et sauce gravelax

9052 **PLATEAU CHIFFONNADE DE CHARCUTERIE FINE** 32.00€

9058 **1/2 PLATEAU CHIFFONNADE DE CHARCUTERIE FINE** 18.00€

Italienne, Espagnole et Corse

9042 **ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE NOS RÉGIONS** 32.00€

Assortiment de charcuterie, rillettes, terrines

13002 **PLATEAU DE FROMAGES PRÉDÉCOUPÉS** 45.00€
8/10 PERSONNES

13004 **1/2 PLATEAU DE FROMAGES PRÉDÉCOUPÉS** 25.00€
4/6 PERSONNES
Accompagnés de fruits secs et confits du fromager

LES SALADES (500G)

4019 SALADE RATTES TOUQUET TRUFFES 26.00€

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

4017 SALADE COLESLAW 11.50€

- 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 11.50€

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

4016 SALADE ORRICHETTI PESTO PARMESAN 11.50€

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

4001 SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS THAI 11.50€

- Nous taillons à la main des carottes, courgettes, radis longs blancs et poivrons rouges. Le tout bien mélangé avec ciboule, coriandre, menthe, et gingembre servi avec sauce wak citronnée

4009 SALADE PENNE ANTIPASTI 11.50€

- Nos Pennes sont cuites al dente ; quelques feuilles de basilic frais, simplement assaisonnées avec une huile d'olive et des légumes marinés

4011 SALADE DE TABOULÉ AUX HERBES FRAÎCHES ET DES DE CONCOMBRE 11.50€

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

4063 SALADE DE TOMATE MOZZA BASILIC ET FRAISE 11.50€

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

4002 SALADE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS 11.50€

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

4062 SALADE DE BOULGOUR TOMATES OIGNONS CONCOMBRES ET BASILIC 11.50€

- Mélange de boulgour tomates séchées, concombres et basilic frais

4013 SALADE LÉGUMES PRINTEMPS 11.50€

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

4067 TROFFIE AU PESTO DE ROQUETTE PARMESAN 11.50€

4070 SALADE ÉPEAUTRE POIVRONS TOMATES, OLIVES ET FETA 11.50€

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

4014 SALADE ÉCREVISSES AVOCAT PAMPLEMOUSSE 26.00€

- Même recette depuis 15 ans, avocat, écrevisses sautées au cognac, pamplemousse, crème gingembre

LES PLATEAUX (EN GÉNÉRAL SERVIS POUR 10 PERSONNES)

9005 PLATEAU FOIE GRAS CONFIT DE FIGUES 105.00€

9072 1/2 PLATEAU FOIE GRAS CONFIT DE FIGUES 56.00€

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

9018 PLATEAU DE MELON JAMBON 27.00€

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

9011 PLATEAU ANTIPASTI 1.200KG 47.00€

- Antipasti ! Que des légumes marinées 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 AromatSavoirs, 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 Bourgogne sur Mer, taillé finement avec sauce gravelax et blinis maison BOUTICHENKO

9015 PLATEAU FILET DE BAR FROID SAUCE TARTARE 83.00€

9073 1/2 PLATEAU FILET DE BAR FROID SAUCE TARTARE 44.00€

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

9004 PLATEAU VEAU TONATO SAUCE TONATO 90.00€

9082 1/2 PLATEAU VEAU TONATO SAUCE TONATO 50.00€

- 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 32.00€

9058 1/2 PLATEAU CHARCUTERIES FINES 300G 18.00€

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

9042 ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE DE NOS RÉGIONS 32.00€

- Assortiment de charcuterie, rillettes, terrines

9045 TERRINE DE LÉGUMES FRANÇAIS (CHOUX FLEUR, ARTICHAUTS, COURGETTES, PETITS POIS) 32.00€

- Terrine de légumes de saison

9044 PLATEAU DE SAUMON GRAINE DE FENOUIL SAUCE CORIANDRE 82.00€

9083 1/2 PLATEAU DE SAUMON GRAINE DE FENOUIL SAUCE CORIANDRE 43.00€

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

9003 PLATEAU CABILLAUD CITRON CONFIT 82.00€

9081 1/2 PLATEAU CABILLAUD CITRON CONFIT 43.00€

- Pavé de cabillaud pêche raisonnée cuit à cœur, citron confit, pousse de betterave

9048 PLATEAU DE TERRINE DE SAUMON SAUCE CITRONNELLE 45.00€

- Terrine de saumon frais Maison, sauce citronnelle

9051 PLATEAUX DE BURRATA 70.00€

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

9046 PLATEAU ATLAS VOLAILLE RÔTIE AUX ÉPICES MOUTARDE AUX ÉPICES 68.00€

9080 1/2 PLATEAU ATLAS VOLAILLE RÔTIE AUX ÉPICES MOUTARDE AUX ÉPICES 36.00€

- Fillet de volaille de Picardie rôti, crème moutarde aux épices

9024 FILET DE BŒUF FRANÇAIS MOUTARDE, FIGES FRAÎCHES 125.00€

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

- Filet de bœuf rôti avec sel et poivre parfumé, taillé comme une côte de bœuf en petites lanches, moutarde ancienne et figes 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 EN CHAFFING DISH

10 PERSONNES MINIMUM

- 7111 RISOTTO AUX ASPERGES 11.00€
- 7112 POULET BASQUAISE GRENAILLES RÔTIES 12.00€
- 7046 CABILLAUD RÔTI, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'ESTRAGON, CRÈME DE PETITS POIS 17.00€
- 7042 SAUMON PISTACHE PETITS LÉGUMES SAUCE BEURRE BLANC 21.00€
- 7003 CREVETTES MARINÉES AU CITRON VERT RISOTTO ET ASPERGES VERTES 18.00€
- 7043 MÉDAILLONS DE LOTTE SAUCE AU LARD ARTICHAUT POIVRADE RATATOUILLE SAUCE LARD 19.00€
- 7048 BAILLOTINE DE VOLAILLE PURÉE DE CAROTTE CRÈME DE PARMESAN 14.00€
- 7047 MIGNON DE VEAU GRATIN DE POMMES DE TERRE SAUCE SAUGE ET LÉGUMES DE PRINTEMPS 21.30€
- 7073 SUPRÊME DE PINTADE MOUSSELINE CRESSON ASPERGE 19.00€
- 7097 PARMENTIER DE CANARD CONFIT À LA GRAISSE D'OIE 17.00€

FROMAGES

“ La boîte de fromages AroMetSaveurs Fromages à découper accompagnés de fruits secs et confit du fromager. ”

BOITE 4/6 PERSONNES

Fromages entiers 13003 23.00€
ou déjà pré-découpés 13004 25.00€

BOITE 8/10 PERSONNES

Fromages entiers 13001 42.00€
ou déjà pré-découpés 13002 45.00€

13005 PLANCHE DE BRIE 25.00€

15005

BOULE DE PAIN 1.20€

15029

PAIN DE CAMPAGNE 4.00€
TRANCHÉE

Brie

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
- 11033 DÔME CHOCOLAT VANILLE 3.95€
- Ganache montée au chocolat, cœur vanille, glaçage chocolat
- 11056 FRAISIER INDIVIDUEL 5.30€
- Daquoise, fraise de saison (gariguettes ou marras) mousseline
- 11052 DÔME CROUSTILLANT TOUT CHOCOLAT 3.95€
- Mousse chocolat, croustillant chocolat noir
- 11029 SABLÉ FRAMBOISES PISTACHES 4.60€
- Sablé breton garni d'une ganache pistache, compotée de fruits rouges, framboises fraîches, miel BIO
- 11021 ENTREMET CAFÉ 3.95€
- Biscuit croquant, crémeux chocolat noir et café
- 11912 DÔME FRAISE RHUBARBE AU BASILIC 3.95€
- Croustillant amandes, crémeux rhubarbe au basilic, mousse fraise

“ À partager ”

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

Daquoise amandes, mousse allégée citron, cœur compotée de framboises et framboises fraîches

- 12016/12017/12018 POIRE CARAMEL

Daquoise aux éclats amandes, crémeux caramel, cœur compotée de poires fraîches

- 12023/12024/12025 PASSION EXOTIQUE

Daquoise 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

- 12035/12036/12037 TARTE-FAÇON FORÊT NOIRE

Tarte feuilletée, crème amandes chocolat griottes, crémeux chocolat amer et ganache vanille

- 12004/12005/12006 FRAISIÈRE

SALADIER DE 5 PERSONNES 14.00€

- 12049 TIRAMISU À PARTAGER

- 12051 SALADIER DE FRUITS MANGUE ANANAS KIWI

- 12064 SALADIER DE MOUSSE CHOCOLAT

NOS BUFFETS

"Buffet Italien" 24.87€/personne

ENTRÉES

- 9052 1 Plateau charcuteries fines 600g
- 9000 1 Plateau roquette légumes grillés, mozzarella
- 9011 1 Plateau de légumes antipasti 1.200kg

SALADES

- 4067 2 Salades trofie au pesto de roquette parmesan
- 4070 2 Salades épeautre poivrons olives
- 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

ENTRÉES

- 9052 1 Plateau charcuteries fines 600g
- 9025 Terrine de campagne compotée oignons
- 9048 1 Plateau de terrine de saumon sauce citronnelle

SALADES

- 4011 1 Taboulé aux herbes, concombre
- 4013 2 Salades légumes croquants
- 4044 2 Salades raves vinaigrette aux herbes

PLAT FROID

- 9029 1 Plateau de volaille raisin, mâche et noix
- 9044 Pavé de saumon graine de fenouil

OU PLAT CHAUD EN CHAFFING DISH

- 7112 Poulet basquaise
grenailles locales rôties

FROMAGE

- 13001 1 Boîte à fromages entiers 10 personnes

DESSERTS

- 12054 2 Saladiers de mousse chocolat
- 12006 Fraisier 10 personnes

25 Boules de pain

"Buffet Grand Évènement" 43.60€/personne Avec plat froid ou chaud au choix

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 raves Touquet truffes
- 4013 2 Salades légumes croquants

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

- 7073 Suprême de pintade mousseline
cresson aux asperges

FROMAGE

- 13001 1 Boîte à fromages entiers 10 personnes

DESSERTS

- 12001 1 Croustillant chocolat 8 personnes
- 12023 1 Passion exotique 8 personnes

25 Boules de pain

Prix calculé sur la base de 15 personnes.

" VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UN REPAS ? "



*2 OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 8H30 À 20H00
FERMÉ LE DIMANCHE

*4 MAÎTRE D'HÔTEL POUR 3 HEURES DE SERVICE AVEC L'INSTALLATION ET LE RANGEMENT
TARIF PROFESSIONNEL INCLUS DANS NOTRE FACTURE 330.00€ HT
TARIF PARTICULIER (CESU À RÉGLER PAR CHÈQUE EMPLOI SERVICE) 175.00€ HT

“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 véliocasie 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 véliocasie miel 75 cl 5.80€

“Champagnes brut”

- 15114 AroMetSaverS blanc 24.50€
- 15115 AroMetSaverS rosé 27.50€
- 15141 Grand cru Villemart 35.00€
- 15119 Ruinart 62.50€

“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 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 12.70€
mis en bouteille par Maison Michel à Bordeaux

■ COTES DE GASCOGNE

- 15106 Tarriguet 1^{er} Grives 2019 11.20€
(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 BIO 2014 10.80€
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 12.00€
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 Gontaron 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 pourrions plus prendre d'annulation la veille après 15h00.

• En cas d'ajout, nous pourrions 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





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

