

# CARTE REPAS

VOTRE DÉJEUNER OU DÎNER  
COMME À LA MAISON, FAIT MAISON

"PRINTEMPS ÉTÉ 2022"

## 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 VERRINES

6000 **VERRE DE TARTARE DE SAUMON, TAPIS DE CIBOULETTE** 7.10€

- Grand classique d'AroMetSavoirS 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 rappé

6003 **VERRE CRÈME ASPERGES ŒUF POCHÉ** 7.10€

- 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)

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



## PLATS CHAUDS

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

“Végétarien”

7111 RISOTTO AUX ASPERGES 11.00€

“Poissons”

7046 CABILLAUD RÔTI, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'ESTRAGON, CRÈME DE PETITS POIS 17.00€

- Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre, petits pois et sauce petits pois

7042 SAUMON PISTACHE PETITS LÉGUMES SAUCE BEURRE BLANC 21.00€

- Pavé de saumon en croûte de pistache, beurre blanc, carottes, navets morceaux

7003 CREVETTES MARINÉES AU CITRON VERT RISOTTO ET ASPERGES VERTES 18.00€

- Crevettes marinées, sauce agrumes, risotto et asperges vertes

7043 MÉDAILLONS DE LOTTE SAUCE AU LARD 19.00€

- Artichaut poivrade ratatouille sauce lard

“Viandes”

7112 POULET BASQUAISE GRENAILLES 12.00€

- Ratatouille et grenailles locales rôties

7048 BALLOTTINE DE VOLAILLE PURÉE DE CAROTTE CRÈME DE PARMESAN 14.00€

- Ballottine de volaille 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 21.30€

- Médailon de veau Français, crème de sauge, haricots verts, fèves et de pommes de terre Charlotte

7050 BŒUF SNACKÉ, FLAN DE MORILLES ET FOIE GRAS, SAUCE MORILLE 20.30€

- Accompagnés de carottes fanes et herbes fraîches

7073 SUPRÊME DE PINTADE MOUSSELINE CRESSON ASPERGES 19.00€

- Suprême de pintade rôti, mousseline de cresson, mélange d'asperges vertes et blanches

7097 PARMENTIER DE CANARD CONFIT À LA GRAISSE D'OIE 17.00€



## 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 FRAISIER

SALADIER DE 5 PERSONNES 14.00€

- 12049 TIRAMISU À PARTAGER

- 12051 SALADIER DE FRUITS MANGUE ANANAS KIWI

- 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 330.00€ 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

