



La Carte des Fêtes
2022-2023

frais maison



AroMetSaveurs

frais maison

Les Produits

Prestige



Les Foie Gras

Suite à la grippe aviaire qui touche l'ensemble des élevages de canards en France, les éleveurs ont dû abattre leur cheptel pour limiter la propagation du virus. De fait, nos producteurs habituels ne peuvent couvrir la totalité de nos besoins en raison du délai incompressible du processus d'élevage.

Le Foie gras est un produit phare chez Arometsaveurs ! Et vous êtes nombreux à nous en demander !

C'est regrettable cette année de ne pas pouvoir satisfaire totalement vos attentes. Mais compte tenu de la situation actuelle, nous ne sommes pas en mesure de produire notre foie gras avec les quantités habituelles.

En conséquence, avec La maison Dubernet avec laquelle nous sourçons notre foie gras frais, nous avons opté de vous proposer le foie gras directement préparé dans leurs terroirs. Nous vous donnons ainsi la garantie d'avoir un foie gras toujours mi cuit 100% lobe, sans conservateur et d'origine des Landes.

9090	Plateau de foie gras canard 100% lobe (Landes) avec pain d'épices et figues	149.90€
5087	Bloc de foie gras Landes 100% lobe 450g	99.90€
5086	Bloc de foie gras Landes 100% lobe 250g	56.90€
5089	Bocal foie gras 180g	46.90€
6081	Assiette foie gras et confit	11.50€
13034	Pain d'épices AroMetSaveurS	8.00€

Les Truffes

Mélansporum Sélectionné par la Maison de la Truffe.

13022 Truffe Mélansporum
prix suivant le cours



Les Charcuteries Fines

9031	Jambon iberico bellota pata negra 200g	42.00€
9052	Plateau de charcuterie fine 600g	32.00€
13026	Saucisson truffe 150g	9.00€



Les Caviars

Sélection Maison Astara.

.....Oscièrre sélection	Baeri
(boite 30g).....9059 61.50€9060 39.00€
(boite 50g).....9061 102.50€9062 65.00€
(boite 100g).....9063 205.00€9064 130.00€

Les Champagnes

15114	AroMetSaveurS blanc	24.50€
15141	Grand cru Villemart	35.00€
15119	Ruinart	70.00€



Les Saumons

Les Saumons et 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 mariné.....8.00€
sauce gravelax 100g
- 13017 Tarama naturel 150g.....6.00€
- 13018 Tarama à la truffe 150g.....7.00€
- 13019 Œufs de truite 90g.....15.40€
- 13020 Œufs de saumon.....15.90€
silver pacifique 50g
- 13021 Blinis fabrication artisanale.....6.10€
du Val d'Oise (4 px)



et Produits de la Mer



Les 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.

Disponible les 24 et 31 décembre 2022

- 13030 Plateau d'huîtres label.....22.40€
12 huîtres fines de claires n°3 label rouge
- 13031 Plateau Grand Large.....20.00€/Pers.
Composé de 6 huîtres Fines Claires Label Rouge, 3 Crevettes bio, 200g bulots
- 13032 Plateau Perle.....29.00€/Pers.
*Composé de 9 huîtres Fines Claires Label Rouge,
3 Crevettes bio, 200g bulots, 50g bigorneaux, 1/2 tourteau*
- 13033 Plateau Etoile.....36.00€/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.....55.00€/pièce

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



Apéritifs

Cocktail

Plateau de 16 pièces

Les Chaudes

5061 PLATEAU CROQUE CHAUD 19.50€

- Bouchée à l'escargot
- Mini burger viande et oignons frits
- Tartelette végétarienne
- Samoussa de poulet, de boeuf

Les Froides

5078 PLATEAU COCKTAIL 19.50€
PAUL GAUGUIN*

- Pique de crevettes panées au sésame
- Pétales de betterave tartare d'artichaut au foie gras et pignons de pins
- Blinis de saumon mariné citron vert
- Pique de cartiofine crème de truffes

5079 PLATEAU COCKTAIL 19.50€
LÉONIDE BOURGES**

- Coque de lumacomis tartare de St Jacques au citron confit
- Galette d'œufs, dinde fumée, gingembre, menthe
- Caneloni de saumon ricotta épinard
- Fraicheur de radis vert végétarienne

*Paul GAUGUIN (1848-1903) artiste peintre impressionniste, précurseur avec Van Gogh et élève de Pissarro

**Léonide Bourges (1838-1909), artiste peintre impressionniste décédé à Auvers sur Oise

Les Sucrées

5076 PIÈCES SUCRÉES 19.50€
ARMAND GUILLAUMIN*

- Rocher citron madeleine
- Choux caramel aux noisettes
- Financier chocolat aux griottes
- Douceur exotique et son confit

5077 PIÈCES SUCRÉES 19.50€
EDOUARD BÉLIARD**

- Croustillant spéculoos orange
- Mini opéra traditionnel
- Mini Paris Brest
- Financier au miel, ganache vanille pistache, fruits rouges

*Armand Guillaumin (1841-1927) artiste peintre impressionniste, né à Paris, et grand ami de Pissarro et Cézanne

**Edouard Beliard (1832-1912), artiste peintre impressionniste, séjourne avec Pissarro à Pontoise, et s'installe à St Ouen l'Aumône en 1875

5080 COFFRET MINI-VERRINES 32.00€

12 pièces

- Mini tartare de St Jacques rapé de choux fleurs, crème de cresson
- Mini avocat crabe, grenade
- Mini mousse de patate douce, truite fumée et graines de lin
- Mini avocat écrevisse pamplemousse



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 56.50€

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.

Verre de crabe, avocat
et graines de grenade



Verre de tartare de St Jacques
et céleri, râpé de choux fleurs,
crème de cresson



Consommé de bar et homard
en croûte feuilletée



Ravioles de langoustines
et bouillon de carapaces



Les Entrées

Les Verrines

- NOUVEAUTE** 6080 Verre de crabe, avocat et graines de grenade 7.10€
Mélange de crabe, pommes fruits crème de gingembre, avocat en dés, graines de grenade
- NOUVEAUTE** 6075 Verre de mousse de patate douce, lieu fumé, orange et graines de lin 7.10€
Crème de patates douces, lieu noir fumé, suprêmes d'oranges et graines de lin
- PLAT Signature** 6006 Verre pamplemousse avocat écrevisses 8.50€
Suprêmes de pamplemousse rose, avocat frais en cube, écrevisses sautées au cognac, gingembre frais râpé
- NOUVEAUTE** 6073 Verre de tartare de St Jacques et céleri, râpé de choux fleurs, crème de cresson 9.90€
Tartare de St Jacques au citron confit et gingembre, dés de céleri boule, râpé de choux fleur violet, crème de cresson d'île de France
- 6051 Assiette de 6 huîtres Fines de Claire Label Rouge  11.50€
(non ouvertes) Présentées avec citron, rince-doigts, vinaigre et échalotes

Les Entrées Chaudes

- PLAT Signature** 6068  Velouté de potimarron croûtons de pain d'épices et giroles 8.00€
Crème de potimarron crémée, giroles sautées... à part à rajouter au dernier moment croûtons de pain d'épices de Noël
- PLAT Signature** 6033 Croustade d'escargots au riesling 10.60€
Classique dans un feuilletage, escargots cuisinés au riesling
- NOUVEAUTE** 6076 Ravioles de langoustines et bouillon de carapaces 13.00€
Ravioles maison avec langoustines, bouillon corsé de carapaces, herbes fraîches et gingembre
- NOUVEAUTE** 6077 Consommé de bar et homard en croûte feuilletée 16.00€
Homard et Bar cuisinés dans un consommé gourmand, le tout servi lutté en croûte feuilletée pour garder tous les parfums

Les Poissons

- NOUVEAUTE
 7124 Saumon «façon Mr Troigros», 15.00€
 crème à l'oseille et pommes vapeurs
Traditionnel, mais revisité.
 Roulé de saumon aux œufs de truites,
 crème à l'oseille, pommes vapeurs

- NOUVEAUTE
 7225 Blanquette de la mer en gratin sauce Nantua, 18.50€
 petits légumes d'hiver
 Crevettes, St Jacques, Saumon et Cabillaud en blanquette
 avec sauce Nantua, gratinée avec petits légumes et graines de fenouil

- PLAT Signature
 7122 Cabillaud en croûte de noisettes, 19.00€
 gratin de patates douces et pousses de red chard
 Dos de cabillaud en croûte de noisettes,
 délicieux gratin de patates douces

- NOUVEAUTE
 7123 Noix de St Jacques au lard Colonnata 22.50€
 Servies avec une crème de Panais et tagliatelles de poireaux

- NOUVEAUTE
 7121 Médailles de lotte au combava, 23.00€
 purée de pommes de terres aux herbes et citron
 Médailles de lotte au citron combava, accompagnés d'une purée
 de pommes de terres aux herbes et citron, sauce agrumes

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.



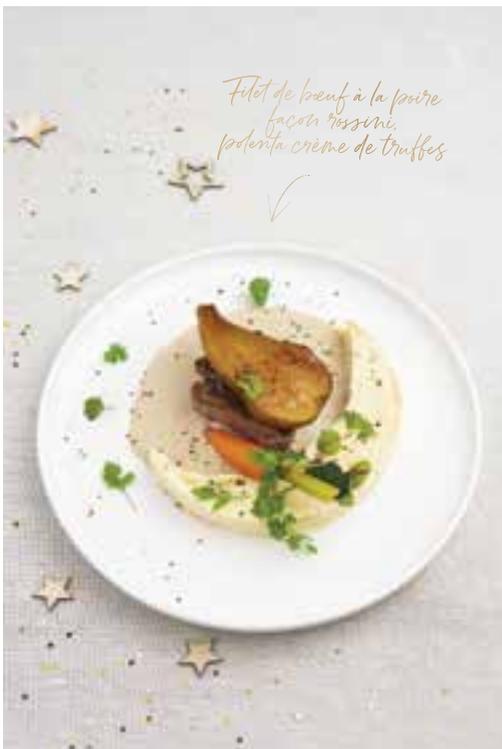
Plat Végétarien

7128 Risotto de fregolla au citron et épinards, 17.00€
 crème de truffe, burrata
 Pâtes typiques de la Sardaigne, rondes et rissolées puis cuisinées en
 risotto avec épinards, crème de truffe, le tout servi avec une burrata

Les plats végétariens sont à réchauffer au micro onde



Filet de bœuf à la poire
façon rossini
polenta crème de truffes



Magret de canard laqué
au miel clémentine,
gratin de pommes de terre



Les Viandes

NOUVEAUTE 7125 Magret de canard laqué au miel clémentine, 19.00€
gratin de pommes de terre
Magret de canard, servi avec clémentines rôties, sauce soja réduite, gratin de pommes de terre

PLAT Signature 7103 Pavé de cerf Grand Veneur 19.50€
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 !

PLAT Signature 7078 Chapon au vin jaune et morilles, 20.00€
écrasé de pommes de terres
Vous avez adoré en 2021 ! On garde ce plat signature pour 2022 ! Filet de chapon cuisiné dans une sauce au Vin jaune et Morilles, le tout accompagné d'un écrasé de pommes de terre ... tradition !

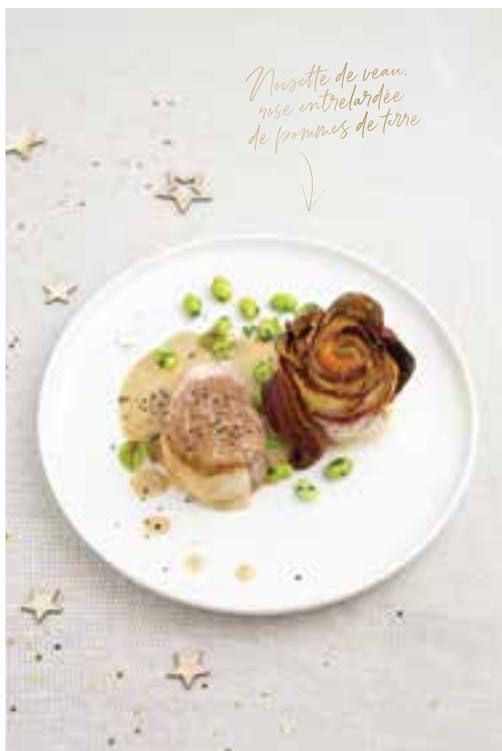
NOUVEAUTE 7126 Filet de bœuf à la poire façon rossini, 23.00€
polenta crème de truffes
l'originalité d'une poire confite servie comme un rossini sur un filet de bœuf français, sauce foie gras, accompagné d'une polenta à la crème de truffes

NOUVEAUTE 7127 Noisette de veau, rose entrelardée de pommes de terre 24.00€
Noisette de veau lardée cuisinée avec une sauce cèpes, rose de pommes de terre et lard fumé, fèves et giroles

Chapon au vin jaune
et morilles,
écrasé de pommes de terres



Noisette de veau,
rose entrelardée
de pommes de terre



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.

À Partager*

*uniquement sur réservation à commander avant le 16 décembre pour Noël et le 24 décembre pour le réveillon

Les Entrées

- NOUVEAUTE** 6078 **Tourte de ris de veau aux champignons et noisettes** 80.00€
(à partager pour 6 personnes)
Servi dans un plat en porcelaine, ris de veau, champignons, noisettes. Le tout cuisiné avec un dôme en feuilletage. À réchauffer au four traditionnel, et à servir directement sur votre table !
- NOUVEAUTE** 6079 **Terrine de saumon et St Jacques Normandes sauce citronnelle**... 85.00€
(à partager pour 8 à 10 personnes)
Terrine de saumon et de noix de St Jacques (Servie froide) en habit d'épinards, sauce citronnelle. Tout est déjà tranché
- PLAT Signature** 9032 **Demi langouste a la parisienne** 32.00€
Demi langouste des Caraïbes, servie froide avec petits légumes crème gingembre

Les Plats en Verre

- PLAT Signature** 17088 **Blanquette de la mer en gratin, légumes d'hiver** 95.00€
(à partager pour 6 personnes)
Crevettes, St Jacques, Saumon et Cabillaud en blanquette avec sauce Nantua, gratinés avec petits légumes et graines de fenouil
- PLAT Signature** 17078 **Chapon au vin jaune et morilles, écrasé de pommes de terre**... 100.00€
(à partager pour 6 personnes)
Que le filet! Vous n'aurez pas de découpe à prévoir, le tout cuisiné avec une sauce gourmande au vin jaune et morilles
- NOUVEAUTE** 17089 **Cuissot de marassin confit 7 heures à la cardamome** 110.00€
(à partager pour 6 personnes)
Cuissot entier fondant à servir à la cuillère, potimarrons, grenailles et panais rôtis, sauce à la cardamome
- PLAT Signature** 17087 **Filet de bœuf en croûte sauce cèpes** 122.00€
(à partager pour 6 personnes)
Plat signature de la maison, filet de bœuf en croûte de feuillage, champignons, marrons et légumes, sauce cèpes

Si vous êtes 10 personnes minimum, nous pouvons vous dresser l'ensemble de la carte poissons et viandes (hormis le filet de bœuf, le cerf et le magret) dans des grands bacs. Nous mettons à votre disposition un nécessaire de buffet (Chaffing dish) pour que la réchauffe se fasse tout doucement. Compter 3 h de chauffe. Pas besoin d'occuper votre four, tout est déjà dressé et se réchauffe automatiquement.



Les Fromages

Sélection fromagerie
Beillermaine

- | | |
|---|--|
| 13029 Assiette de fromages..... 10.20 €
250g environ | Plateau de fromages 10 Personnes 950g |
| Plateau de fromages 4/6 Personnes 450g | 13001 Fromages entiers 42.00€ |
| 13003 Fromages entiers 23.00€ | 13002 Prédécoupés 45.00€ |
| 13004 Prédécoupés 25.00€ | 13027 Part Brie truffé 300g 20.00€ |
| | 13028 Gouda à la truffe 300g..... 15.00€ |

Les Desserts

Comme des *Boules de Noël !*

À partager pour 6 personnes

NOUVEAUTE 12086 Comme des boules de Noël.....31.00€

choux champagne et clémentines
Sur sur un rectangle de pâte sucrée, choux garnis d'une mousseline champagne, coulis de clémentines, clémentines confites

12082 Comme des boules de Noël.....31.00€

choux nougat calisson fruits rouges
Sur un rectangle en pâte sucrée, choux garnis de crème nougat et calisson, confit de fruits rouges, billes de fruits rouges

PLAT
Signature

Les Bûches roulées traditionnelles

À partager pour 6 personnes

PLAT 12071 Bûche roulée marron glacé à la vanille.....30.50€
Signature Génoise roulée crème vanille et marrons glacés

PLAT 12083 Bûche roulée croustillant chocolat.....29.00€
Signature Biscuit croustillant, crémeux chocolat décor chocolat

12074 Bûche roulée poire caramel.....29.00€
Signature brisures amandes
Poires comices patissées avec une émulsion caramel dans un biscuit amandes, décor chocolat caramel aux brisures d'amandes

NOUVEAUTE 12042 Bûche roulée exotique.....29.00€
Biscuit amandes roulé avec confit ananas, mangue, crème exotique fruits de la passion

Uniquement
pour le Jour de l'An

12044 Galette traditionnelle frangipane de 8 personnes.....29.00€



Les Entremets individuels

11051 Marron vanille.....	4.00€
11052 Croustillant chocolat.....	3.95€
11077 Dôme exotique.....	3.95€
11053 Poire caramel.....	3.95€
11072 Dôme nougat fruits des bois.....	3.95€



Les Douceurs sucrées

5076 Pièces sucrées Armand Guillaumin*.....	19.50€
- Rocher citron madeleine	
- Choux caramel aux noisettes	
- Financier chocolat aux griottes	
- Douceur exotique et son confit	
5077 Pièces sucrées Edouard Béliard**.....	19.50€
- Croustillant speculos orange	
- Mini opéra traditionnel	
- Mini Paris Brest	
- Financier au miel, ganache vanille pistache, fruits rouges	

*Armand Guillaumin (1841-1927) artiste peintre impressionniste, né à Paris, et grand ami de Pissarro et Cézanne

**Edouard Béliard (1832-1912), artiste peintre impressionniste, séjourne avec Pissarro à Pontoise, et s'installe à St Ouen l'Aumône en 1875



Menu de Fêtes

13013 Buffet Prestige

45.56€/personne

Avec plat froid ou chaud au choix
pour 15 personnes

Entrées

9090 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

7078 Chapon au vin jaune et morilles,
écrasé de pommes de terre

Fromage

13001 1 Boite à fromages entiers
10 personnes

Desserts

11077 1 Roulé exotique

12083 1 Roulé croustillant chocolat

15029 25 Boules de pain

13010 Tradition 31.95€/personne

6037 Assiette de saumon mariné
et sauce gravelax

7078 Chapon au vin jaune et morilles,
écrasé de pommes de terre

11053 Dôme poire caramel

13011 Gourmand... 33.95€/personne

6081 Tranche de foie gras
et confit de figues

7225 Blanquette de la mer en gratin
sauce Nantua, petits légumes d'hiver

11052 Dôme chocolat croustillant

13012 Festif pour 2 personnes Menu à 111.00€ soit 55.50€/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 Noisette de veau,
rose entrelardée
de pommes de terre

11077 2 Dômes exotiques

Cocktail Dînatoire

Exemple pour 15 personnes

53.52€/personne

- 5078 3 plateaux cocktail Paul Gauguin
- 5079 3 plateaux cocktail Léonide Bourges
- 5061 2 plateaux croque chaud
- 5000 1 Pain surprise
- 5042 1 Pain Polaire
- 5001 1 Corbeille de crudités
- 5080 2 coffrets mini verrine
- 9090 1 plateau de foie gras
confit figues
- 9012 1 plateau de lichettes
de saumon mariné avec piques
- 9013 1 plateau de lichettes
de saumon fumé avec piques
- 9052 2 plateaux de chiffonnade
de charcuterie
- 13002 1 plateau de fromages
prédécoupés
- 12086 Bûche Comme des boules de Noël
choux champagne et clémentines
- 12082 Bûche Comme des boules de Noël
choux nougat calisson
fruits rouges
- 5076 1 plateau pièces sucrées
Armand Guillaumin
- 5077 1 plateau pièces sucrées
Edouard Béliard
- 15029 1 Pain de campagne tranché



Édition Limitée

(du samedi 10 décembre au 31 décembre 2022)
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 19 décembre 2022 pour Noël
et le lundi 26 décembre 2022 pour le jour de l'an.

Tarifs de livraison		Le 24 et 31 décembre ENTRE 9H00 ET 14H00 (avec conservateurs froids) >80€	Le 25 décembre ENTRE 9H00 ET 14H00 (avec conservateurs froids) >80€
Pas de livraison si la commande est Inférieure à 80€	Val d'Oise	OFFERT	OFFERT
	75/78/92	30€	60€
	60/77/91/94	50€	100€

Les conditions générales de vente ainsi que la 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 08h00 à 20h00

Le samedi 24 décembre de 09h00 à 18h00

Le dimanche 25 décembre sera fermé

Le samedi 31 décembre de 09h à 18h00

Fermeture du 1^{er} au 8 janvier 2023 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