

du lundi 03 novembre au dimanche 09 novembre 2025

entrée 2.90€

plat (par jour 1 végétarien ou 1 viande ou 1 poisson) 9.60€ dessert 2.90€

Menu (plat + entrée OU dessert) 11.95€



Lundi 03 novembre 2025

Entrée

3179 CHIFFONNADE DE JAMBON SEC
3229 SALADE DE QUINOA POIS CHICHE MENTHE FRAICHE

Plat

CHAUD VOLAILLE 2572 VOLAILLE AU JUS, GRATIN DAUPHINOIS & HARICOTS

CHAUD VÉGÉTARIEN 2368 QUINOA AUX LÉGUMES AUTOMNE, CRÉMEUX PATATES DOUCES, CHAMPIGNONS ET NOISETTES SAUTES

Dessert

10900 CREME CHOCOLAT MAISON & CACAO

10043 TARTELETTE CITRON DESTRUCTURÉE



Mardi 04 novembre 2025

Entrée

3262 SOUPE DE LEGUMES
3091 RILLETTE DE POISSONS A L'ANETH

Plat

CHAUD POISSON 2573 MERLU SAUCE CITRON, PUREE DE CELERI & CAROTTES

CHAUD VIANDE 2574 BOEUF SAUTE AUX OIGNONS, ECRASE DE POMMES DE TERRE & BROCOLIS

Dessert

10151 POIRE PATE A TARTINER JARDIN BIO
10246 RIZ AU LAIT TRADITIONNEL



Mercredi 05 novembre 2025

Entrée

3092 SALADE THAI SAUCE SOJA
3198 HOUMOUS, AMANDES TORREFIEES, MENTHE ET PAPRIKA

Plat

CHAUD VOLAILLE 2575 FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ESTRAGON, RIZ PILAFF & CAROTTES CHAUD VÉGÉTARIEN 2228 FUSILLONI D'AUTOMNE CHAMPIGNONS GRANA PADANO RADIS

Dessert

10250 MOUSSE FROMAGE BLANC & COULIS DE LITCHI
10238 TARTELETTE AMANDINE POIRE



Jeudi 06 novembre 2025

Entrée

3095 VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
3039 SALADE DE RIZ CLEMENTINE NOISETTE

Plat

CHAUD VIANDE 2334 PORC AU CARAMEL, FÈVES ET BROCOLIS

CHAUD POISSON 2150 COLIN A L'OSEILLE ECRASE DE POMME DE TERRE ET LEGUMES VERT

Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON10168 CHARLOTTE Â LA CRÈME PRALINÉE



Vendredi 07 novembre 2025

Entrée

3324 SALADE DE CHOUX ROUGE ET COMTE
3061 TZATZIKI DE CONCOMBRE

Plat

CHAUD VOLAILLE 2124 POULET A LA COMTOISE et CROZET DE SAVOIE

CHAUD VIANDE 2201 ASSIETTE ORIENTALE AU BOEUF HACHÉ ET NOIX

Dessert

10199 MOUSSE CARAMEL GINGEMBRE, CRUMBLE DE NOISETTES

10261 PANACOTTA A LA MANGUE



Mos offres Mets raffinés

du vendredi 07 au dimanche 09 novembre 2025

Entrées

6010 VERRE CREMEUX CHAMPIGNON ŒUF POCHE 8.50 €
6006 VERRE PAMPLEMOUSSE AVOCAT ECREVISSE 8.50€
6000 TARTARE DE SAUMON CIBOULETTE 8.50€

Plats (à réchauffer au micro-onde OU four traditionnel)

7268 RISOTTO DE PLEUROTTES, CÈPES ET GIROLLES 12.40 €

7326 MERLU RÔTI, SATAY PARFUMÉ, WOOK DE NOUILLES AUX SHIITAKÉS 15.50€

7330 CHOU FARCI DE TRADITION, JUS DE PORTO 15.50€

7322 CABILLAUD FACON MEURETTE, ECHALOTE CONFITE, KOUGLOF DE RIZ 16.60€

7241 PINTADE FLAMBÉE AU COGNAC, CRUMBLE DE LÉGUMES 17.00€

7324 CIVET GOURMAND DE BICHE, CREMEUX DE POTIRON 17.50€

7327 NOIX DE ST JACQUES, ÉMULSION DE SAUTERNES, RISOTTO FORESTIER 20.50€

Desserts

11049 BABA AU RHUM VANILLE 6.50€

11024 ECLAIR PISTACHE FRAMBOISES 4.50 €

11000 TARTELETTE CHOCOLAT GJANDUJA 4.30€



POUR COMMANDER

www.arometsaveurs.com

contact@arometsaveurs.com

Valérie et Jacques Romagné Co /fondateurs

AroMetSaveurs Laboratoire Frépillon 01 39 31 35 00

> AroMetSaveurs St Prix 01 39 59 70 60

AroMetSaveurs Franconville 01 34 13 57 42

