



La Carte des Fêtes

2025-2026

frais maison

ÉDITION LIMITÉE

Le Terroir en Habit de Fêtes



AroMetSaveurs

frais maison

Les Cocktails

Les Pièces Salées

Les Mini Club Sandwichs Cocktail

Végétarien	HT	TTC
- 5101 8 Pièces	14.55€	16.00€
- 5104 16 Pièces	29.09€	32.00€
- 5107 32 Pièces	52.73€	58.00€

Poisson	HT	TTC
- 5102 8 Pièces	14.55€	16.00€
- 5105 16 Pièces	29.09€	32.00€
- 5108 32 Pièces	52.73€	58.00€

Volaille	HT	TTC
- 5103 8 Pièces	14.55€	16.00€
- 5106 16 Pièces	29.09€	32.00€
- 5109 32 Pièces	52.73€	58.00€

Les Plateaux Cocktail

Croque chaud	HT	TTC
- Bouchée à l'escargot		
- Mini burger viande et oignons frits		
- Tartelette végétarienne		
- Samoussa de poulet, de bœuf		
- 5061	17.73€	19.50€

Charles François Daubigny	HT	TTC
- Tataki de saumon au gingembre		
- Blinis de St Jacques citron confit		
- Bœuf mariné aux épices, patates douces		
- Butternut chèvre frais		
- Canette laquée bille ananas		
- Tartelette confit de légumes d'automne		
- 5095 12 Pièces	21.82€	24.00€
- 5097 24 Pièces	41.82€	46.00€
- 5098 48 Pièces	81.82€	90.00€

Les Mini Navettes Briochees

Végétariennes	HT	TTC
- 5110 10 Pièces	15.45€	17.00€
- 5113 18 Pièces	30.00€	33.00€
- 5116 36 Pièces	57.27€	63.00€

Poissons	HT	TTC
- 5111 10 Pièces	15.45€	17.00€
- 5114 18 Pièces	30.00€	33.00€
- 5117 36 Pièces	57.27€	63.00€

Jambon serrano	HT	TTC
- 5112 10 Pièces	15.45€	17.00€
- 5115 18 Pièces	30.00€	33.00€
- 5118 36 Pièces	57.27€	63.00€

Coffret Mini Verrines

	HT	TTC
- 3 mini tartare de saumon		
- 3 mini avocat mangue crabe		
- 3 mini avocat écrevisse		
- 3 mini crémeux champignons œuf de caille		
- 5030	29.09€	32.00€

Les Pièces Sucrées

	HT	TTC
- 15172 Boîte sucrée grand modèle	40.91€	45.00€

Mini brochettes de fruits frais	HT	TTC
- 9108 12 Pièces	18.18€	20.00€
- 9107 24 Pièces	33.64€	37.00€
- 9104 Plateau de 36 macarons	35.45€	39.00€

Douceurs Sucrées Jules Dupré

	HT	TTC
- Mini financier aux noisettes, framboises et citron vert		
- Mini carré Gianduja ganache vanille		
- Mini choux au chocolat		
- Mini tartelette tartare de kiwi et ananas au gingembre		
- Mini dôme mandarine impérial et orange		
- Mini rocher caramel		

	HT	TTC
- 5002 12 Pièces	16.36€	18.00€
- 5003 24 Pièces	31.82€	35.00€
- 5004 48 Pièces	62.73€	69.00€

A Partager

	HT	TTC
5516 Boite de crudités 2kg	43.64€	48.00€
5517 Boite de crudités 900g	25.45€	28.00€
Carottes, tomates, choux fleur en sommités, poivrons, radis longs blancs, concombre, radis rouges, œufs de caille, sauce cocktail, crème moutarde, sauce aux herbes et yaourt Grec		
5000 Pain surprise	32.73€	36.00€
Pastrami roquette, saumon mariné gravelax, dinde crème de gingembre		
5217 Pain Polaire poisson et végétarien	32.73€	36.00€
5218 Pain Polaire jambon et viande	32.73€	36.00€
9011 Plateau d'antipasti 1.20kg	56.36€	62.00€
9095 Plateau d'antipasti 600g	30.91€	34.00€
Courgettes marinées, aubergines grillées, poivrons grillés, artichauts, oignons borettane, olives farcies, câpres, le tout présenté avec des piques		
9012 Plateau de saumon mariné maison 600g	52.73€	58.00€
9057 Plateau de saumon mariné maison 300g	27.27€	30.00€
Saumon mariné AroMetSaveurs taillé en lichettes, servi avec piques, blinis et sauce gravelax		
9013 Plateau de saumon fumé de Boulogne sur Mer 600g	53.63€	59.00€
9065 Plateau de saumon fumé de Boulogne sur Mer 300g	29.09€	32.00€
Fumé artisanal, taillé en lichettes, et servi avec piques, blinis et sauce gravelax		
9111 Plateau piques de saumon mariné 12 pièces	16.36€	18.00€
9110 Plateau piques de saumon mariné 24 pièces	30.00€	33.00€
9109 Plateau piques de saumon mariné 48 pièces	57.27€	63.00€
9052 Chiffonnade de charcuterie fine Italienne, Espagnole et Corse 600g	29.09€	32.00€
9058 Chiffonnade de charcuterie fine Italienne, Espagnole et Corse 300g	16.36€	18.00€
9056 Chiffonnade de charcuterie fine Italienne, Espagnole et Corse 200g	10.91€	12.00€
9042 Assortiment de charcuterie de nos régions 1kg	29.09€	32.00€
9116 Assortiment de charcuterie de nos régions 500g	14.55€	16.00€
Assortiment de charcuterie, rillettes, terrines		
9048 Plateau de terrine de saumon sauce citronnelle	40.91€	45.00€
9090 Plateau de foie gras canard 100% lobe 600g, confit de figes	95.45€	105.00€
9098 Plateau de pâté en croûte Richelieu au foie gras 900g	37.27€	41.00€
9029 Plateau de volaille raisin mâche	61.82€	68.00€
9103 1/2 Plateau de volaille raisin mâche	32.73€	36.00€
9023 Plateau de pavé de saumon rôti sur peau sauce fromage blanc citron	69.09€	76.00€
9003 Plateau de cabillaud citron confit	74.54€	82.00€
9081 1/2 Plateau de cabillaud citron confit	50.91€	56.00€
9015 Plateau de filet de bar froid sauce tartare	75.45€	83.00€
9073 1/2 Plateau de filet de bar froid sauce tartare	40.00€	44.00€
9004 Plateau de veau sauce tonato	81.82€	90.00€
9082 1/2 Plateau de veau sauce tonato	45.45€	50.00€
9030 Plateau de rôti de bœuf sauce moutarde	81.82€	90.00€
9076 1/2 Plateau de rôti de bœuf sauce moutarde	40.91€	45.00€
9024 Plateau de filet de bœuf français moutarde ancienne	113.64€	125.00€
9074 1/2 Plateau de filet de bœuf français moutarde ancienne	61.82€	68.00€
13002 Plateau de fromages prédécoupés 8/10 personnes 950g	40.91€	45.00€
13004 Plateau de fromages prédécoupés 4/6 personnes 450g	22.73€	25.00€
Accompagnés de fruits secs et confits du fromager.		





Les Formules Cocktail

SUR LA BASE DE 15 PERSONNES

Cocktail Apéritif

10 PIÈCES

Prix par personne HT TTC
.....17.39€19.13€

- 5097 2 cocktails Salés Daubigny (24 pièces)
- 5113 1 plateau de 18 navettes végétariennes
- 5114 1 plateau de 18 navettes poissons
- 5115 1 plateau de 18 navettes jambon serrano
- 5106 1 plateau de 16 mini club-sandwichs volaille
- 5104 1 plateau de 16 mini club-sandwichs végétariens
- 5105 1 plateau de 16 mini club-sandwichs poissons

Cocktail Déjeuner

18 PIÈCES

Prix par personne HT TTC
.....26.41€29.05€

- 5097 2 cocktails Salés Daubigny (24 pièces)
- 5113 1 plateau de 18 navettes végétariennes
- 5114 1 plateau de 18 navettes poissons
- 5106 1 plateau de 16 mini club-sandwichs volaille
- 5105 1 plateau de 16 mini club-sandwichs poissons
- 2051 Risotto champignons de Paris mini plat chaud en chaffing dish
- 5003 3 cocktails sucrés Jules Dupré (24 pièces)
- 15080 15 brochettes de fruits frais

Cocktail Dinatoire

22 PIÈCES

Prix par personne HT TTC
.....35.29€38.82€

- 5097 3 cocktails Salés Daubigny (24 pièces)
- 5061 1 plateau croque Chaud (16 pièces)
- 5113 1 plateau de 18 navettes végétariennes
- 5114 1 plateau de 18 navettes poissons
- 5106 1 plateau de 16 mini club-sandwichs volaille
- 5105 1 plateau de 16 mini club-sandwichs poissons
- 9012 1 plateau saumon mariné maison (600g)
- 9031 1 jambon Ibérico (200g)
- 15029 2 pains de campagne tranchés
- 13002 1 plateau de fromages prédécoupés
- 5003 3 cocktails sucrés Jules Dupré (24 pièces)
- 15080 15 brochettes de fruits frais

Les photos, liste des ingrédients et allergènes sont disponibles sur

AroMetSaveurs.com



Les Formules Buffet

SUR LA BASE DE 15 PERSONNES

Saison

Prix par personne HT TTC
.....29.59€32.55€

Entrée

- 9012 1 plateau de saumon mariné maison (600g)
- 9098 1 plateau de pâté en croûte Richelieu au foie gras (900g)
- 9045 1 terrine de légumes Français

Salades

- 4011 2 taboulés aux herbes fraîches et dés de concombre
- 4102 2 salades automnales aux marrons
- 4018 1 salade de rattes vinaigrette aux herbes

Plats Froids

- 9029 1 plateau de volaille, mâche, raisin et noix
- 9044 1 plateau de saumon graine de fenouil sauce coriandre

ou Plat Chaud en Chaffing Dish

- 2032 Émincé de volaille, sauce cèpes, grenailles rôties, duo de carottes

Fromages

- 15029 2 pains de campagne tranchés
- 13002 1 plateau de fromages prédécoupés

Dessert

- 12083 1 bûche roulée croustillant chocolat
- 12106 1 Bûche roulée aux fruits des bois nougat
- 15080 15 brochettes de fruits frais

Buffet Prestige

Prix par personne HT TTC
.....40.23€44.25€

Entrée

- 9090 1 plateau foie gras (600g)
- 9012 1 plateau saumon mariné maison (600g)

Salades

- 4014 2 salades écrevisses
- 4019 2 salades rattes truffes
- 4102 2 salades automnale aux marrons

Plats Froids

- 9015 1 plateau de filet de bar froid sauce tartare
- 9024 1 plateau de filet de bœuf Français moutarde

ou Plat Chaud en Chaffing Dish

- 7336 Filet de pintade rôti, jus de noix de macadamia

Supplément.....5.50€ TTC/Pers

Fromages

- 15029 3 pains de campagne tranchés
- 13002 1 plateau de fromages prédécoupés

Dessert

- 12074 1 bûche roulée poire caramel brisures amandes
- 12073 1 Roulé mandarine impérial glaçage crumble
- 15080 15 brochettes de fruits frais

SUPPLÉMENT VAISSELLE JETABLE 3.00€TTC/PERS





Les Produits Prestige

Les Foie Gras

- 9090 Plateau de foie gras canard.....105.00€
100% lobe et confit de figues 600g
- 5087 Bloc de foie gras.....83.00€
100% lobe 500g
- 6081 Assiette foie gras et confit.....11.50€



Les
Truffes

*Mélangesporum Sélectionné
par la Maison de la Truffe.*

13022 Truffe Mélangesporum
prix suivant le cours



Les Charcuteries Fines

- 9031 Jambon iberico.....40.00€
bellota pata negra 200g
- 9052 Plateau de charcuterie fine 600g.....32.00€
- 13026 Saucisson truffe 150g.....10.20€

Les Champagnes

- 15114 AroMetSavoirS blanc.....31.00€
- 15141 Grand cru Vilmart.....49.00€
- 15119 Ruinart.....86.00€



Les Caviars

Sélection Maison Astara.

- Osciètre sélection Baeri
- (boite 30g).....9059 77.70€.....9060 53.70€
- (boite 50g).....9061 129.50€.....9062 89.50€
- (boite 100g).....9063 259.00€.....9064 179.00€

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 AroMetSavoirs,
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 90g.....7.00€
- 13018 Tarama à la truffe 90g.....8.00€
- 13019 Œufs de truite 90g.....16.40€
- 13059 Poutargue 100g.....20.60€
- 13021 Blinis fabrication artisanale
du Val d'Oise (4 p).....6.10€



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 2025

- 13030 Plateau d'huîtres label.....22.40€
12 huîtres Fines de Claires
n°3 label rouge
- 13031 Plateau Grand Large.....23.00€/Pers.
Composé de 6 huîtres Fines de Claires
Label Rouge, 4 Crevettes bio,
300g bulots, 50g bigorneaux,
1/2 tourteau
- 13032 Plateau Perle.....31.00€/Pers.
Composé de 9 huîtres Fines de Claires
Label Rouge, 4 Crevettes bio,
300g bulots, 50g bigorneaux,
1/2 tourteau
- 13033 Plateau Etoile.....38.00€/Pers.
Composé de 9 huîtres Fines de Claires
Label Rouge, 4 Crevettes bio,
300g bulots, 50g bigorneaux,
4 langoustines, 1/2 tourteau
- 13035 Homard Bleu 700g....prix suivant le cours



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** 6088 **Foie gras poêlé, poire teintée d'un rouge délicat à la fleur d'hibiscus** 12.00€
Foie gras de canard poêlé, poire rôtie fondante teintée d'un rouge délicat à la fleur d'hibiscus. Servi avec une sauce à la poire Williams
- NOUVEAUTE** 7307 **Ris de veau rôti au miel et gingembre, pleurotes et pak choï** 13.40€
Ris de veau sauté, sauce à l'asiatique, champignons pleurotes et choux pak choï

Les Entrées Froides

- 6098 **Rillettes de bar à l'estragon, clémentines et pamplemousses** 8.50€
- 6099 **Tartare de St Jacques avocat mangue** 11.00€
- 6037 **Assiette de saumon mariné et gravelax** 8.00€
- 6028 **Assiette de saumon fumé et gravelax** 9.00€
- 6086 **Assiette de pâté en croûte Richelieu au foie gras** 6.00€
- 6081 **Assiette de foie gras et confit** 11.50€
- PLAT Signature** 6051 **Assiette de 6 huîtres Fines de Claire Label Rouge** 11.50€
(non ouvertes) Présentées avec citron, rince-doigts, vinaigre et échaloies

Les Plats à Partager

10 personnes - servi dans son plat en Porcelaine

- 9112 **Chapon entier truffé farce pistache mille-feuille de légumes** 245.00€
10/12 personnes - Chapon entièrement désossé, garni d'une farce à la pistache et sauce truffée. A réchauffer dans le plat fourni avec
- 9113 **Dinde entière farcie boudin blanc truffée, fricassée de champignons** 215.00€
Dinde entièrement désossée avec une farce aux champignons, boudin blanc truffé, fricassée de champignons

Les Plats Chauds

- Végétarien**
- VEGÉ** 7268 **Risotto de pleurotes, cèpes et giroles** 12.40€
Risotto de champignons, pleurotes, cèpes et giroles

Poissons

- NOUVEAUTE** 7332 **St Jacques en fête, parfums d'Asie et douceurs d'automne** 20.50€
Noix de Saint-Jacques poêlées au saté, relevées d'une sauce yuzu éclatante. mille-feuille crousti-fondant de patate douce et glaciés d'épinards pour une touche végétale et lumineuse.
- NOUVEAUTE** 7334 **Saumon, velours de carottes aux agrumes et gingembre** 21.10€
Poivre de penja, effiloché de pleurotes, moelleux de brocolis
- PLAT Signature** 7239 **Risotto crémeux de homard à la sicilienne, légumes verte** 22.00€
Risotto crémeux avec parmesan et homard, servi avec fèves, et pousse d'épinards
- PLAT Signature** 7257 **St Pierre, crème citronnée crustacés, gâteau de légumes verte** 22.60€
Filet de st pierre poche dans une crème citronnée de crustacés, gâteau de légumes verts
- NOUVEAUTE** 7335 **Lotte et gambas, jus de homard à l'huile de nyons** 25.80€
Conchiglies farcies à la fondue de poireaux truffée

Viandes

- NOUVEAUTE** 7336 **Filet de pintade rôti, jus de noix de macadamia** 19.40€
Gratin de butternut et potimarron, graines torréfiées
- PLAT Signature** 7262 **Dinde et boudin blanc truffé** 21.10€
risotto champagne et marrons
- NOUVEAUTE** 7337 **Civet de chevreuil à la bière de Noël et épices** 21.10€
Coing rôti, et panais
- PLAT Signature** 7078 **Chapon au vin jaune et morilles écrasé de pommes de terre** 23.00€
Vous nous l'avez tellement réclamé ! Plat signature depuis 10 ans
- PLAT Signature** 7266 **Filet de bœuf au gevey chambertin, mille feuille de légumes** 24.30€
Filet de bœuf sauce au vin de bourgogne gevey chambertin, confit d'oignons et mille-feuille de légumes

Tous nos plats chauds sont à réchauffer au four traditionnel ou micro-onde.
Si vous êtes moins de 10 personnes, vous chaufferez vos assiettes et démoulez directement vos plats sur celle-ci.
Nous avons étudié scrupuleusement nos cuissons pour que le temps de réchauffe soit le même quelque soit le plat choisi.

Si vous êtes plus de 10 personnes, nous pouvons vous dresser l'ensemble de la carte plats chauds (hormis bœuf) 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
Beillevaire

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

Les Desserts

Les Bûches roulées Traditionnelles À partager pour 6 personnes

- 12071 Bûche roulée marrons.....30.00€
glacés à la vanille
Génoise roulée crème vanille
et marrons glacés
- 12083 Bûche roulée croustillant chocolat...30.00€
Biscuit croustillant, crémeux chocolat
décor chocolat
- 12074 Bûche roulée poire caramel.....30.00€
brisure d'amandes
Paires comices patissées avec une
émulsion caramel dans un biscuit
amande, décor chocolat caramel
aux brisures d'amandes
- 12106 Bûche roulée aux fruits.....30.00€
des bois nougat
Génoise roulée avec ganaches fruits
rouges et crémeux fruits des bois
- 12073 Roulé mandarine impérial.....30.00€
glacage crumble
Dacquoise roulée, ganache mandarine
impériale, glacage crumble

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

Les Entremets individuels

- 11051 Dôme marron vanille.....4.50€
Mousse de marrons glacés, crémeux
léger à la vanille, biscuit cake vanille
- 11085 Cône croustillant chocolat.....4.50€
Comme un sapin chocolaté, mousse
chocolat, dacquoise et croustillant praliné
- 11086 Prisme de douceur poire au caramel...4.50€
Ganache au caramel au beurre salé, insert
poires, dacquoise et croustillant praliné
- 11087 Nid de fruits des bois au nougat...4.50€
Ganache au nougat, insert fruits des
bois, dacquoise et croustillant amandes
- 11088 Écllosion de mandarine impériale..4.50€
Ganache à la mandarine, insert mandarine
impériale, dacquoise et croustillant amandes

Les Pièces Sucrées

	HT	TTC
- 15172 Boîte sucrée.....	40.91 €	45.00 €
grand modèle		
Mini brochettes de fruits frais		
- 9108 12 Pièces.....	18.18 €	20.00 €
- 9107 24 Pièces.....	33.64 €	37.00 €
- 9104 Plateau de.....	35.45 €	39.00 €
36 macarons		

Douceurs Sucrées Jules Dupré

- Mini financier aux noisettes, framboises et citron vert		
- Mini carré Gianduja ganache vanille		
- Mini choux au chocolat		
- Mini tartelette tartare de kiwi et ananas au gingembre		
- Mini dôme mandarine impérial et orange		
- Mini rocher caramel		
- 5002 12 Pièces.....	16.36 €	18.00 €
- 5003 24 Pièces.....	31.82 €	35.00 €
- 5004 48 Pièces.....	62.73 €	69.00 €

Les Menus de Fêtes

13010 Tradition.....31.90€TTC/pers

6037 Assiette de saumon mariné
et sauce gravelax

7336 Filet de pintade rôti, jus de noix
de macadamia

11086 Prisme de douceur poire au caramel

13011 Gourmand.....35.60€TTC/pers

6000 Tartare de saumon

7257 St Pierre, crème citronnée crustacés,
gâteau de légumes verte

11085 Cône croustillant chocolat

13012 Festif.....39.00€TTC/pers

6081 Assiette de foie gras et confit

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

11088 Écllosion de mandarine impériale

Les photos, liste
des ingrédients
et allergènes sont
disponibles sur

AroMetSaveurs.com



Edition Limitée

(du mardi 9 décembre au mercredi 31 décembre 2025)

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 vendredi 19 décembre 2025 pour Noël
et le vendredi 26 décembre 2025 pour le jour de l'an.

**TARIFS DE LIVRAISON - Si commande supérieure à 80€ TTC possibilité de livraison
le 24 et 31 décembre de 9h à 14h (avec conservateurs froids)
Pas de livraison le 25 décembre et 1^{er} janvier**

Zone 0 < 15km	livraison offerte
Zone 1 - 95/autre	à partir de 58.30€/TTC
Zone 2 - 75	à partir de 64.20€/TTC
Zone 3 - 78/92	à partir de 70.84€/TTC
Zone 4 - 60/77/91/94	à partir de 88.33€/TTC

*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 mardi au samedi
de 09h00 à 19h30
ainsi que les mercredis 24 et 31 décembre
de 09h00 à 17h00

Le jeudi 25 décembre sera fermé
Fermeture du 1^{er} au 7 janvier 2026 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

L'atelier de Frépillon
2 avenue Louis Blériot
95740 Frépillon
Tel. 01 86 04 60 76

contact@AroMetSaveurs.com