

Les Mets du Jour

du lundi 17 novembre au dimanche 23 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 17 novembre 2025

Entrée

3047 TABOULE VERDE

3143 SALADE DE POMME DE TERRE

Plat

PLAT DE VOLAILLE 2581 POULET ROTI, GRENAILLE ET CHOU ROUGE BRAISE

PLAT DE VEGETARIEN 2582 LEGUMES RACINES & COMTE EN TARTELETTE, SALADE COLESLAW

Dessert

10052 MOUSSE DE CHOCOLAT KINDER

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

Mardi 18 novembre 2025

Entrée

3261 POTAGE DE CHOU FLEUR DUBARRY

3345 SALADE DE CHOUX ROUGES

Plat

PLAT DE POISSON 2325 PATES AUX FRUITS DE MER

PLAT DE VIANDE 2024 BOEUF SAUCE ÉCHALOTES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE (ENLEVER LA VIANDE À LA RÉCHAUFFE)

Dessert

10203 RIZ AU LAIT ET BRISURES DE NOISETTES

10095 COMPOTEE DE POMMES ET POIRES, CRUMBLE

Mercredi 19 novembre 2025

Entrée

3504 SALADE CROQUANTE DE FENOUIL ET ORANGE

3230 SPAGHETTIS DE COURGETTES & HUILE OLIVE CITRON

Plat

PLAT DE VOLAILLE 2580 POULET AU CIDRE, POMMES ROTIES & CREME DE PANAIS

PLAT DE VEGETARIEN 2045 RAVIOLES DU DAUPHINE, TOMBE D EPINARDS & NOISETTES

Dessert

10019 BANOFFEE BANANE SPECULOOS

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

Jeudi 20 novembre 2025

Entrée

3262 SOUPE DE LEGUMES

3343 TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT

Plat

PLAT DE VIANDE 2090 PENNE CHEVRE SAUCE LARD ET BROCOLIS

PLAT DE POISSON 2298 COLIN, CREMA VERDE AUX PETITS POIS ET ANCHOIS, RIZ SAFRANE

Dessert

10220 CHARLOTTE COCO EXOTIQUE

10069 MOUSSE CHOCOLAT & CROUSTILLANT COCO

Vendredi 21 novembre 2025

Entrée

3083 CÈLERI REMOULADE

3128 CAROTTES RÂPÉES

Plat

PLAT DE VOLAILLE 2121 CURRY DE POULET ET LÉGUMES AU LAIT DE COCO, PATATES DOUCES

PLAT DE VIANDE 2299 LAPIN A LA SARIETTE, PATES AUX COURGETTES

Dessert

10033 PANACOTTA COULIS DE MYRTILLE

10015 FONTAINEBLEAU AUX FRUITS NOIRS

Nos offres Mets raffinés

DU VENDREDI 21 NOVEMBRE AU DIMANCHE 23 NOVEMBRE 2025

Entrées

6010 VERRE CREMEUX CHAMPIGNON 8.50€

6000 TARTARE DE SAUMON CIBOULETTE 8.50€.

6006 VERRE PAMPLEMOUSSE AVOCAT ECREVISSE 8.50€.

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

7268 RISOTTO DE PLEUROTTE, CÈPES ET GIROLLES 12.40 €

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

7240 FRICASSÉE DE VOLAILLE SAUCE MORILLES, GRATIN DAUPHINOIS 17.70 €

7269 SANDRE CREME DE CHATAIGNE, POLENTA MOELLEUSE 18.90 €

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

7270 RABE DE LIEVRE, JUS DE CHASSE, CHATAIGNES & MOUSSELINE 24.60 €

Desserts

11908 FINANCIER FRAMBOISE ZESTE CITRON VERT GANACHE VANILLE 4.30€

11070 SABLE BRETON AUX FIGUES ROTIES ET GANACHE MONTEE A LA VANILLE 4.60 €

11000 TARTELETTE CHOCOLAT GJANDUJA 4.30 €

POUR COMMANDER

www.arometsaveurs.com

contact@arometsaveurs.com

Valérie et Jacques Romagné
Co /fondateurs

AroMetSaveurs Laboratoire Frépillon
01 86 04 60 76

AroMetSaveurs St Prix
01 39 59 70 60

AroMetSaveurs Franconville
01 34 13 57 42