

# Les Mets du Jour

du lundi 24 novembre au dimanche 30 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 24 novembre 2025**

**Entrée**

3207 TAPENADE DE CAROTTE VINAIGRE DE COING

3124 SALADE DU PECHEUR

**Plat**

**CHAUD VOLAILLE** 2123 POULET SAUCE ENDIVES, RIZ & CAROTTES PAPRIKA FUMÉ  
"

**CHAUD VÉGÉTARIEN** 2267 ROUGAIL VEGE NOIX PUREE PATATES DOUCES ET EPINARD

**Dessert**

10035 CRÈME À LA PISTACHE, CRUMBLE DE NOISETTES

10044 TIRAMISU A L'OREO

Mardi 25 novembre 2025

### Entrée

3056 MELANGE QUINOA FRUIT SEC

3247 LABNEH À LA LIBANAISE

### Plat

**CHAUD POISSON** 2369 BOULGOUR AUX PETONCLES SAUCE COCO CHAMPIGNONS

**CHAUD VIANDE** 2109 MOUSSAKA DE BOEUF MAISON

### Dessert

10045 CHARLOTTE CHOCOLAT

10211 RIZ AU LAIT À LA FLEUR D'ORANGER

**Mercredi 26 novembre 2025**

**Entrée**

3095 VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

3037 COLESLAW

**Plat**

**CHAUD VOLAILLE** 2270 EMINCÉ DE DINDE RÔTIE, SEMOULE EPICÉE AUX CAROTTES ET PRUNEAUX

**CHAUD VÉGÉTARIEN** 2211 RISOTTO AUX BUTTERNUTS

**Dessert**

10903 ANANAS FRAIS

10029 FACON PARIS BREST

Jeudi 27 novembre 2025

### Entrée

3057 LENTILLE MOUTARDE

3321 PENNE AU PESTO ROSSO

### Plat

**CHAUD VIANDE** 2040 PÂTES CARBONARA AUX LARDONS

**CHAUD VOLAILLE** 2326 YASSA DE POULET À LA SÉNÉGALAISE

### Dessert

1209 CHARLOTTE AUX POIRES

10079 CROUSTILLANT CHOCOLAT CARAMEL

Vendredi 28 novembre 2025

### Entrée

3023 SOUPE DE PANAI ET SÉSAME

3152 TAPENADE D'ARTICHAUT

### Plat

**CHAUD POISSON** 2110 LASAGNE SAUMON EPINARD

**CHAUD VIANDE** 2271 HAMPE SAUCE CACAHUETE & EPICES THAÏ, ECRASE, BROCOLIS

### Dessert

10201 LEMON CURD ET ÉCLATS DE GALETTE ST MICHEL

10091 TIRAMISU

# Nos offres Mets raffinés

du vendredi 28 au dimanche 30 novembre 2025

## Entrées

6000 VERRE 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€

7330 CHOU FARCI DE TRADITION, JUS DE PORTO 15.50 €

7240 FRICASSÉE DE VOLAILLE SAUCE MORILLES, GRATIN DAUPHINOIS 17.70€

7277 CHOUCROUTE DE POISSONS 17.80 €

7237 DOS DE SAUMON CREME DE CHOUX FLEURS AU GINGEMBRE, PETITS LÉGUMES 18.50 €

7241 PINTADE FLAMBÉE AU COGNAC, CRUMBLE DE LÉGUMES 18.50 €

7243 SAUTÉ DE VEAU AU RIESLING, PATES TROFFIES, CHATAIGNE,  
POTIMARRONS ET CHAMPIGNONS 19.40 €

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

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

## Desserts

11906 DOME FRUIT DES BOIS BAVAROIS CALISSON 4.30 €

11092 PARIS BREST TRADITIONNEL 4.30 €

11014 CROC CHOCO MERINGUE COEUR DE VANILLE 4.30€

# POUR COMMANDER

[www.arometsaveurs.com](http://www.arometsaveurs.com)

[contact@arometsaveurs.com](mailto:contact@arometsaveurs.com)

Valérie et Jacques Romagné  
Co /fondateurs

AroMetSaveurs St Prix  
01 39 59 70 60

AroMetSaveurs Franconville  
01 34 13 57 42