

LesMets duJour

du lundi 8 décembre au 14 décembre 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 8 décembre 2025

Entrée

3239 MORTADELLE PISTACHE

3038 SALADE DE CROZETS, COMTÉ ET ARTICHAUT

Plat

CHAUD VÉGÉTARIEN 2562 PARMENTIER VEGE DE LENTILLES LEGUMES AUTOMNE & CHAMPIGNONS

CHAUD VOLAILLE 2561 POULET SAUTE CHASSEUR LARDON COQUILLETTES CAROTTES

Dessert

10186 MOUSSE FROMAGE BLANC, COULIS PINACOLADA

10003 CHEESECAKE AU CITRON

Mardi 09 décembre 2025

Entrée

3078 SOUPE 4C carotte coriande cumin coco bio

3102 COLESLAW AUX LEGUMES D HIVER

Plat

CHAUD VIANDE 2361 SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE ANCIENNE,
BOULGOUR AUX CAROTTES FONDANTES ET ECLATS DE GRAINES DE COURGES

CHAUD POISSON 2126 PARMENTIER DE POISSON A LA PATATE DOUCE CHOUX ET POIREAU

Dessert

10041 DOUCEUR AUX 3 CHOCOLATS

10013 RIZ AU LAIT ET CARAMEL BEURRE SALÉ

Mercredi 10 décembre 2025

Entrée

3260 SALADE DE TROFIE PICKELS D'OIGNONS ROUGES

3131 TABOULÉ ROSE DE BETTERAVE

Plat

CHAUD VOLAILLE 2563 TAJINE DE POULET, SEMOULE & LEGUMES D'HIVER
(celeri, carotte, panais, patates douces)

CHAUD VIANDE 2278 SAUCISSE EN CASSOULET

Dessert

10175 CREMA DOLCE AL LIMANELLO

10221 -- TIRAMISU AUX CASSIS

Jeudi 11 décembre 2025

Entrée

3128 CAROTTES RÂPÉES

3032 SALADE FRISEE AUX LARDONS ET CHAMPIGNONS

Plat

CHAUD VIANDE 2108 BOEUF BOURGUIGNON ET TAGLIATELLES

CHAUD VÉGÉTARIEN 2235 RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10222 MOUSSE PRALINÉE AU GRAND MARNIER, CRAQUELIN

Vendredi 12 décembre 2025

Entrée

3059 CAVIAR D AUBERGINES AUX GRAINES DE TOURNESOL

3007 SALADE DE PENNE ANTIPASTI

Plat

CHAUD VOLAILLE 2214 POULET, LINGUINE AU CITRON, BROCOLIS AU SÉSAME ET SAUCE PARMESAN

CHAUD POISSON 2289 LIEU ROTI, HARICOTS COCO AUX TOMATES CONFITES ET THYM

Dessert

10241 MOUSSE AU CHOCOLAT

10136 ILE FLOTTANTE

La Carte Mets Raffinés

du vendredi 12 décembre au dimanche 14 décembre 2025

Entrées

6098 RILLETTES DE BAR A L ESTRAGON, CLEMENTINES ET PAMPLEMOUSSES 8.50€

6099 TARTARE DE ST JACQUES CITRON GINGEMBRE, AVOCAT MANGUE 11.00€

6088 FOIE GRAS POËLÉ, POIRE TEINTÉE D'UN ROUGE DELICAT A LA FLEUR D'HIBISCUS 12.00€

7307 RIS DE VEAU RÔTI AU MIEL ET GINGEMBRE, PLEUROTTES ET PAK CHOI 13.40€

Plats (à réchauffer au micro-onde)

7268 RISOTTO DE PLEUROTTES, CÈPES ET GIROLLES 12.40 €

7336 FILET DE PINTADE, JUS DE NOIX DE MACADAMIA 19.40 €

7332 ST JACQUES EN FETE, PARFUMS D'ASIE ET DOUCEURS D'AUTOMNE 20.50 €

7334 SAUMON, VELOURS DE CAROTTES AUX AGRUMES ET GINGEMBRE 21.10 €

7262 FILET DE DINDE ET BOUDIN BLANC TRUFFÉ, RISOTTO CHAMPAGNE ET MARRONS 21.10 €

7337 CIVET DE CHEVREUIL A LA BIERE DE NOEL ET AUX EPICES 21.10€

7239 RISOTTO CRÉMEUX DE HOMARD A LA SICILIENNE, LÉGUMES VERDE 22.00€

7257 ST PIERRE, CRÈME CITRONNÉE CRUSTACÉS, GATEAU DE LÉGUMES VERDE 22.60 €

7078 CHAPON AU VIN JAUNE ET MORILLES ECRASE PDT 23.00€

7266 FILET DE BOEUF AU GEVREY CHAMBERTIN, MILLEFEUILLE DE LÉGUMES 24.30€

7335 LOTTE ET GAMBAS, JUS DE HOMARD A L'HUILE DE NYONS 25.80 €

Desserts

11051 DOME MARRON VANILLE 4.50 €

11085 CONE CROUSTILLANT CHOCOLAT 4.50€

11086 PRISME DE DOUCEUR POIRE AU CARAMEL 4.50€

11087 NID DE FRUITS DES BOIS AU NOUGAT 4.50 €

11088 ECLOSION DE MANDARINE IMPERIALE 4.50 €

POUR COMMANDER

www.arometsaveurs.com

COMMANDÉZ ET PAYEZ EN LIGNE DIRECTEMENT

Valérie et Jacques Romagné
Co /fondateurs

AroMetSaveurs St Prix
01 39 59 70 60

AroMetSaveurs Franconville
01 34 13 57 42