

# Les Mets du Jour

du lundi 15 décembre au dimanche 21 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 15 décembre 2025

### Entrée

3238 PASTRAMI AU POIVRE

3128 CAROTTES RÂPÉES

### Plat

**CHAUD VÉGÉTARIEN** 2312 BROUILLADE D'ŒUFS, POTIMARRONS, BROCOLIS AU SÉSAME, NOIX

**CHAUD VOLAILLE** 2541 BLANQUETTE DE DINDE FLAN DE BROCOLIS ET CAROTTE CUMIN

### Dessert

10015 FONTAINEBLEAU AUX FRUITS NOIR

10091 TIRAMISU

Mardi 16 décembre 2025

## Entrée

3262 SOUPE DE LEGUMES

3327 SALADE DE QUINOA GRENADE

## Plat

**CHAUD POISSON** 2113 DAHL AUX CREVETTES

**CHAUD VOLAILLE** 2220 SAUTE DE VOLAILLE A LA MOUTARDE TAGLIATELLES

## Dessert

10203 RIZ AU LAIT ET BRISURES DE NOISETTES

10095 COMPOTEE DE POMMES ET POIRES, CRUMBLE

**Mercredi 17 décembre 2025**

**Entrée**

3077 SALADE DE BETTERAVES ET GRAINES DE COURGES BIO

3047 TABOULE VERDE

**Plat**

**CHAUD VIANDE** 2008 SAUTE DE PORC MOUTARDE LINGUINI AU CANTAL

**CHAUD VIANDE** 2269 POULET AUX CHAMPIGNONS ET LENTILLES, SAUCE COCO CITRONNELLE

**Dessert**

10019 BANOFFEE BANANE SPECULOOS

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

Jeudi 18 décembre 2025

### Entrée

3027 SOUPE DE POTIRON

3083 CÈLERI REMOULADE

### Plat

**CHAUD POISSON** 2140 HEALTHY COLIN, ÉCRASE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES

**CHAUD VIANDE** 2134 GRATIN DAUPHINOIS AU JAMBON ET LARDON

### Dessert

10220 CHARLOTTE COCO EXOTIQUE

10052 MOUSSE DE CHOCOLAT KINDER

Vendredi 19 décembre 2025

### Entrée

3016 SALADE DE LENTILLE OIGNONS

3322 **CHOU**CROUTE DE FENOUIL AU CAPRES

### Plat

**CHAUD VÉGÉTARIEN** 2367 POLENTA CREMEUSE AUX CHAMPIGNONS, MOZZARELLE,  
BUTTERNUTS ET COURGETTES ROTIS

**CHAUD VIANDE** 2114 CHILI CONE CARNE

### Dessert

10033 PANACOTTA COULIS DE MYRTILLE

10069 MOUSSE CHOCOLAT & CROUSTILLANT COCO

# La Carte Mets Raffinés

**du vendredi 19 décembre au dimanche 21 décembre 2025**

## **Entrées**

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

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

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

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

## **Plats (à réchauffer au micro-onde)**

7268 RISOTTO DE PLEUROTTE, 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 BIÈRE DE NOËL ET AUX ÉPICES 21.10€

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

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

7078 CHAPON AU VIN JAUNE ET MORILLES ÉCRASÉES 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 CÔNE CROUSTILLANT CHOCOLAT 4.50€

11086 PRISME DE DOUCEUR POIRE AU CARAMEL 4.50€

11087 NID DE FRUITS DES BOIS AU NOUGAT 4.50 €

11088 ÉCLOSION DE MANDARINE IMPÉRIALE 4.50 €

# 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