



CARTE TRAITEUR



Aromets saveurs

frais maison

Les Cocktails

Les Pièces Salées

Les Mini Club Sandwichs Cocktail

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

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

	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

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

	HT	TTC
Charles François Daubigny		
- 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

	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

- 3 mini tartare de saumon
- 3 mini avocat mangue crabe
- 3 mini avocat écrevisse
- 3 mini crémeux champignons œuf de caille

	HT	TTC
- 5030	29.09€	32.00€

Les Pièces Sucrées

	HT	TTC
- 15172 Boîte sucrée	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	35.45€	39.00€
36 macarons		

Douceurs Sucrées Jules Dupré

- Mini financier aux noisettes, framboises et citron vert
- Mini carré Gianduia 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€

Les Salades (500G)

	HT	TTC
4018 Rattes vinaigrette aux herbes	10.45€	11.50€

BEST SELLER
- Les rattes nouvelles juste cuites taillées en rondelles, beaucoup d'herbes

	HT	TTC
4017 Coleslaw	10.45€	11.50€

	HT	TTC
4160 Fusilli au pesto	10.45€	11.50€

	HT	TTC
4049 Choux rouges et blancs carottes à l'orange	10.45€	11.50€

	HT	TTC
4014 Écrevisses	23.64€	26.00€

	HT	TTC
4001 Légumes	10.45€	11.50€

	HT	TTC
4009 Penne antipasti	10.45€	11.50€

	HT	TTC
4050 Quinoa brocolis	10.45€	11.50€

	HT	TTC
4077 Piémontaise	10.45€	11.50€

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 sommets, 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 gravlax, 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 gravlax		
9013	Plateau de saumon fumé de Boulogne sur Mer600g	53.63€	59.00€
9065	Plateau de saumon fumé de Boulogne sur Mer300g	29.09€	32.00€
	Fumé artisanal, taillé en lichettes, et servi avec piques, blinis et sauce gravlax		
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€
9016	Assortiment de charcuterie de nos régions 300g	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 figues	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	½ 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	½ Plateau de cabillaud citron confit	50.91€	56.00€
9015	Plateau de filet de bar froid sauce tartare	75.45€	83.00€
9073	½ Plateau de filet de bar froid sauce tartare	40.00€	44.00€
9004	Plateau de veau sauce tonato	81.82€	90.00€
9082	½ Plateau de veau sauce tonato	45.45€	50.00€
9030	Plateau de rôti de bœuf sauce moutarde	81.82€	90.00€
9076	½ 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	½ Plateau de filet de bœuf français moutarde ancienne	61.82€	68.00€
	Plateau de fromages pré découpés		
13002	8/10 personnes 950g	40.91€	45.00€
13004	4/6 personnes 450g	22.73€	25.00€
	Accompagnés de fruits secs et confits du fromager.		



Les Entrées Chaudes

		HT	TTC
6068	VéGÉ Velouté de potimarron croûtons de pain et girolles	7.27€	8.00€
	Crème de potimarron crémée, girolles sautées...		
6087	Foie gras chaud aux pommes et raisins	10.91€	12.00€

Les Entrées Froides

		HT	TTC
6010	VéGÉ Verre œuf poché, crèmeux de champignons	7.73€	8.50€
6000	Verre tartare de saumon	7.73€	8.50€
6006	Verre pamplemousse	7.73€	8.50€
	avocat écrevisses		
	Suprêmes de pamplemousse rose, avocat frais en cube, écrevisses sautées au cognac, gingembre frais râpé		
6080	Verre de crabe, avocat et graines de grenade	7.73€	8.50€
	Mélange de crabe, pommes fruits crème de gingembre, avocat en dés, graines de grenade		
6037	Assiette de saumon mariné et gravlax	7.47€	8.00€
6028	Assiette de saumon fumé et gravlax	8.18€	9.00€
6086	Assiette de pâté en croûte Richelieu au foie gras	5.45€	6.00€
6081	Assiette de foie gras et confit	10.45€	11.50€



Les Plats Chauds



7268 Risotto de pleurotes, cèpes et girolles HT 11.27€ TTC 12.40€

7326 Merlu rôti, satay parfumé, wok de nouilles aux shiitakés 14.09€ 15.50€

7277 Choucroute de poissons 16.18€ 17.80€

7237 Dos de saumon crème de choux fleurs, au gingembre, petits légumes 16.82€ 18.50€

7327 Noix de St Jacques, émulsion de sauternes, risotto forestier 18.64€ 20.50€

7239 Risotto crémeux de homard à la sicilienne, légumes verts 20.00€ 22.00€

7330 Chou farci de tradition, jus de Porto 14.09€ 15.50€

7240 Fricassée de volaille sauce morilles, gratin dauphinois 16.09€ 17.70€

7241 Pintade flambée au cognac, crumble de légumes 16.82€ 18.50€

7243 Sauté de veau au riesling, pates troffies, châtaigne, potimarrons et champignons 17.64€ 19.40€

7329 Filet de bœuf au poivre, galette Savoyarde au Comté et Beaufort 22.73€ 25.00€

Tous nos plats chauds sont à réchauffer au four traditionnel ou micro-ondes.
Si vous êtes moins de 10 personnes, Vous chaufferez vos assiettes et démolerez 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

Selection fromagerie
Beillevaire

	HT	TTC
13029 Assiette de fromages 250g environ	9.27€	10.20€

Plateau de fromages 4/6 Personnes 450g

13003 Fromages entiers	20.91€	23.00€
13004 Prédécoupés	22.73€	25.00€

Plateau de fromages 10 Personnes 950g

13001 Fromages entiers	38.18€	42.00€
13002 Prédécoupés	40.91€	45.00€

Les Desserts

Les Entremets individuels

	HT	TTC
11012 Eclair façon Paris-Brest	3.91€	4.30€
11052 Dôme croustillant chocolat	3.91€	4.30€
11053 Dôme poire caramel	3.91€	4.30€
11065 Entremet chocolat cœur passion	3.91€	4.30€
11088 Écloison mandarine impériale	3.91€	4.30€
11906 Entremet fruits des bois calisson	3.91€	4.30€
11029 Sablé framboise pistache	4.18€	4.60€

Les Douceurs sucrées Jules Dupré

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



HT TTC

Croustillant chocolat

12001 6 personnes	22.73€	25.00€
12002 8 personnes	31.82€	35.00€
12003 10 personnes	38.18€	42.00€

Sablé citron

12020 6 personnes	22.73€	25.00€
12021 8 personnes	31.82€	35.00€
12022 10 personnes	38.18€	42.00€

Citron framboise

12007 6 personnes	22.73€	25.00€
12008 8 personnes	31.82€	35.00€
12009 10 personnes	38.18€	42.00€

Passion exotique

12023 6 personnes	22.73€	25.00€
12024 8 personnes	31.82€	35.00€
12025 10 personnes	38.18€	42.00€

Poire caramel

12016 6 personnes	22.73€	25.00€
12017 8 personnes	31.82€	35.00€
12018 10 personnes	38.18€	42.00€

12049 Saladier de tiramisu

13.64€	15.00€
--------	--------

12054 Saladier de mousse au chocolat

13.64€	15.00€
--------	--------

12079 Saladier de fruits frais

18.18€	20.00€
--------	--------

15080 Brochettes de fruits

2.23€	2.45€
-------	-------





Les Formules Cocktail

SUR LA BASE DE 15 PERSONNES

Cocktail Apéritif

10 PIÈCES

Prix par personne HT 17.39€ TTC 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 26.41€ TTC 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 Dînatoire

24 PIÈCES

Prix par personne HT 35.29€ TTC 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 pré découpés
- 5003 3 cocktails sucrés Jules Dupré (24 pièces)
- 15080 15 brochettes de fruits frais

Les photos, liste des ingrédients et allergènes sont disponibles sur

AroMetsSaveurs.com



Les Formules Buffet

Saison

Prix par pers. HT* 28.98€ TTC* 31.88€

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 râtes 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 pré découpés

Dessert

- 12001 Croutillant chocolat 6 personnes
- 12016 Poire caramel 6 personnes
- 15080 15 brochettes de fruits frais

Prestige

Prix par pers. HT* 40.11€ TTC* 44.12€

Entrée

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

Salades

- 4014 2 salades écrevisses
- 4019 2 salades râtes truffes
- 4102 2 salades automnales 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

- 7038 Pintade en croute de noix, gratin de pommes de terre

Supplément 4.60€

Fromages

- 15029 3 pains de campagne tranchés
- 13002 1 plateau de fromages pré découpés

Dessert

- 12002 Croutillant chocolat 8 personnes
- 12017 Poire caramel 8 personnes
- 15080 15 brochettes de fruits frais

Travail

Prix par pers. HT** 21.73€ TTC** 23.90€

Entrée

- 9058 Chiffonade de charcuterie (300g)
- 9057 1 plateau saumon blinis et gravlax (300g)

Salades

- 4017 Salade coleslaw
- 4018 Salade de râtes aux herbes
- 4011 Salade de taboulé vert
- 4009 Salade de penne antipasti

Plat

- 9029 Plateau de volaille sauce moutarde

Fromages

- 13004 1 plateau de fromages pré découpés (450g)
- 15029 2 pains de campagne

Dessert

- 12054 1 saladier de mousse au chocolat
- 12098 1 tarte de saison

*SUR LA BASE DE 15 PERSONNES

**SUR LA BASE DE 10 PERSONNES

SUPPLÉMENT 3.00^{€TTC}/PERS VAISSELLE JETABLE



Les Formules Menu

MINIMUM 5 PERSONNES PAR MENU

Végétarien HT 22.91€ TTC 25.20€

- 6010 Œuf poché, crémeux de champignons
- 7268 Risotto de pleurotes, cèpes et girolles
- 11210 Flan patissier

Évasion Gourmande HT 28.00€ TTC 30.80€

- 6068 Velouté de potimarron et girolles
- 7237 Dos de saumon crème de choux fleurs au gingembre, petits légumes
- 11906 Entremet fruits des bois Calisson

Évasion Prestige HT 29.73€ TTC 32.70€

- 6028 Assiette de saumon fumé
- 7243 Sauté de veau au riesling, pates troffies, châtaigne, potimarrons et champignons
- 11012 Eclair paris-Brest

Délices HT 33.45€ TTC 36.80€

- 6088 Foie gras poêlé aux pommes et raisins
- 7327 Noix de St Jacques, émulsion de sauternes, risotto forestier
- 11065 Entremet chocolat cœur passion

Inspiration Terroir HT 23.45€ TTC 25.80€

- 6086 Pâté en croûte Richelieu au foie gras
- 7330 Chou farci de tradition, jus de Porto
- 11053 Dôme poire caramel

Signature du Chef HT 28.45€ TTC 31.30€

- 6080 Verre de crabe, avocat et graines de grenade
- 7241 Pintade flambée au cognac, crumble de légumes
- 11052 Dôme croustillant chocolat

Élegance HT 31.64€ TTC 34.80€

- 6000 Verre tartare de saumon
- 7239 Risotto crémeux de homard à la sicilienne, légumes verte
- 11088 Écllosion mandarine impériale

Raffinement HT 34.18€ TTC 37.60€

- 6037 Saumon mariné et gravlax
- 7329 Filet de bœuf au poivre, galette Savoyarde au Comté et Beaufort
- 11029 Sablé framboise pistache

Les Plateaux Repas

KIT COUVERT BAMBOU INCLUS - LIVRAISON ENTREPRISE DISPONIBLE



100%
DE SAISON



LOCAL
DU VAL D'OISE



ZÉRO PLASTIQUE
VAISSELLE RECYCLABLE

Découvrez notre collection de plateaux-repas automnaux élaborés dans notre laboratoire de Frépillon (95).

Des recettes généreuses et élégantes, inspirées des produits de saison et du terroir local. Chaque plateau comprend : Entrée, Plat chaud, Fromage, Dessert, Petit pain artisanal, Kit couvert en bambou & serviette.

HT TTC

- 15231 *Les Châtaignes / Volaille* HT 25.00€ TTC 27.50€

- Assiette de saumon mariné sauce gravlax
- Volaille rôtie, crème de patates douces & pickels de légumes
- Fromage & Petit pain artisanal
- Dôme croustillant chocolat

- 15232 *Le Saumon du Loup / Saumon* HT 27.00€ TTC 29.70€

- Salade d'épeautre aux petits légumes d'automne
- Saumon rôti, panais crémeux, tagliatelles de poireaux
- Fromage & Petit pain artisanal
- Tartelette au citron

- 15233 *Aux Postes de la Normandie / Filet de bœuf* HT 29.00€ TTC 31.90€

- Chiffonnade de jambon sec
- Filet de bœuf normand aux noix et moutarde, grenailles aux herbes
- Fromage & Petit pain artisanal
- Entremet poire caramel

HT TTC

- 15228 *L'Automnale / Végétarien* HT 18.00€ TTC 19.80€

- Taboulé rose, condiment betteraves agrumes
- Salade de lentilles, chèvre et falafel, graines de courges
- Fromage & Petit pain artisanal
- Mousse au chocolat

- 15229 *Le Vexin / Poulet* HT 19.00€ TTC 20.90€

- Coleslaw
- Poulet pâtes au butternut et potimarron
- Fromage & Petit pain artisanal
- Mousse fromage blanc & coulis de figues

- 15230 *L'Écluse / Merlu* HT 20.00€ TTC 22.00€

- Trofie au pesto
- Merlu au citron, salade de fenouil à l'orange
- Fromage & Petit pain artisanal
- Salade de fruits de saison





AroMetsSaveurs

frais maison



3 Ateliers dans le Val d'Oise.

cest bon !

Franconville

cest frais !

Saint-Prix

et c'est copieux !



Les boutiques sont ouvertes du mardi au samedi de 9h00 à 19h30
Fermé le dimanche et le lundi.

5 Bld Maurice Berteaux - **95130 Franconville** - 01 34 13 57 42

77 rue d'Ermont - **95390 Saint-Prix** - 01 39 59 70 60

2 avenue Louis Blériot - **95740 Frépillon** - 01 86 04 60 76

contact@AroMetSaveurs.com

TARIFS DE LIVRAISON

Zone 0 < 15km	à partir de 33.00€/TTC
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

“ Commandez en ligne ”
AroMetsSaveurs.com

