



# CARTE TRAITEUR



AroMetSaveurs

frais maison

# Les Cocktails

## Les Pièces Salées

### Les Mini Club Sandwichs Cocktail

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

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

Volaille	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

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

Charles François Daubigny	HT	TTC
- 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 Briochées

Végétariennes	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

	HT	TTC
- 3 mini tartare de saumon		
- 3 mini avocat mangue crabe		
- 3 mini avocat écrevisse		
- 3 mini crémeux champignons œuf de caille		
- 5030	29.09€	32.00€

### Les Pièces Sucrées

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

### Douceurs Sucrées Jules Dupré

	HT	TTC
- Mini financier aux noisettes, framboises et citron vert		
- Mini carré Gianduja 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 <b>Rattes vinaigrette aux herbes</b>	10.45€	11.50€
- Les rattes nouvelles juste cuites taillées en rondelles, beaucoup d'herbes		

	HT	TTC
4017 <b>Coleslaw</b>	10.45€	11.50€
- Des carottes oranges, du chou blanc, oignons taillés très finement, le tout mélangé avec une sauce base fromage blanc, miel, persil, moutarde		

	HT	TTC
4160 <b>Fusilli au pesto</b>	10.45€	11.50€
- Pates fusilli cuites al dente, pesto maison basilic pignons de pin, copeaux de grana		

	HT	TTC
4049 <b>Choux rouges et blancs carottes à l'orange</b>	10.45€	11.50€
- Mélange de choux rouges, choux blancs, carottes, oignons, fêta, vinaigrette orange, quartier d'agrumes		

	HT	TTC
4014 <b>Écrevisses avocat pamplemousse</b>	23.64€	26.00€
- Cela fait 20 ans que nous faisons cette recette, la voici en version grande salade : avocats mûrs à point taillés en cube, pamplemousses roses, une sauce gingembre, des écrevisses sautées au cognac		

	HT	TTC
4001 <b>Légumes croquants thai</b>	10.45€	11.50€
- Nous taillons à la main des carottes, courgettes, radis longs blancs et poivrons rouges. Le tout bien mélangé avec ciboulette, coriandre, menthe, et gingembre servi avec sauce wok citronnée		

	HT	TTC
4009 <b>Penne antipasti</b>	10.45€	11.50€
- Nos Penne sont cuites al dente, quelques feuilles de basilic frais, simplement assaisonnées avec une huile d'olive et des légumes marinés		

	HT	TTC
4052 <b>Mezze penne poires vinaigre de vin rouge</b>	10.45€	11.50€
- Mezze penne cuisinées avec des poires pochées, et assaisonnées avec vinaigre de vin rouge et Fourme d'Ambert		

	HT	TTC
4102 <b>Mélange automnale</b>	10.45€	11.50€
- Mélanges de carottes, champignons, marrons, coriandre, pois, vinaigre de figue		

	HT	TTC
4019 <b>Rattes touquet truffes</b>	23.64€	26.00€
- Version plus haut de gamme, les rattes simplement mélangées avec huile de truffe noire et blanche		

	HT	TTC
4056 <b>Choux Jambon gruyère</b>	10.45€	11.50€
- Très traditionnel et terroir ! comme un coleslaw, avec lanière de jambon de pays et gruyère		

	HT	TTC
4011 <b>Taboulé aux herbes fraîches et dés de concombre</b>	10.45€	11.50€
- Même recette depuis 20 ans, taboulé traditionnel avec dés de concombres et beaucoup d'herbes fraîches		

	HT	TTC
4050 <b>Quinoa brocolis noisettes menthe</b>	10.45€	11.50€
- Très peeps ! Mélange de quinoa, brocolis, noisettes, huile de noisettes, menthe fraîche, fêta		

	HT	TTC
4077 <b>Piémontaise</b>	10.45€	11.50€
- Pomme de terre, émulsion balsamique, jambon, cornichons, œuf, tomate, herbes fraîches		



# A Partager

	HT	TTC
5516 Boite de crudités 2kg	43.64€	48.00€
5517 Boite de crudités 900g	25.45€	28.00€
<i>Carottes, tomates, choux fleur en sommités, poivrons, radis longs blancs, concombre, radis rouges, œufs de caille, sauce cocktail, crème moutarde, sauce aux herbes et yaourt Grec</i>		
5000 Pain surprise	32.73€	36.00€
<i>Pastrami roquette, saumon mariné gravelax, dinde crème de gingembre</i>		
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€
<i>Courgettes marinées, aubergines grillées, poivrons grillés, artichauts, oignons boretane, olives farcies, câpres, le tout présenté avec des piques</i>		
9012 Plateau de saumon mariné maison 600g	52.73€	58.00€
9057 Plateau de saumon mariné maison 300g	27.27€	30.00€
<i>Saumon mariné AroMetSaveurs taillé en lchettes, servi avec piques, blinis et sauce gravelax</i>		
9013 Plateau de saumon fumé de Boulogne sur Mer 600g	53.63€	59.00€
9065 Plateau de saumon fumé de Boulogne sur Mer 300g	29.09€	32.00€
<i>Fumé artisanal, taillé en lchettes, et servi avec piques, blinis et sauce gravelax</i>		
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€
<i>Assortiment de charcuterie, rillettes, terrines</i>		
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 1/2 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 1/2 Plateau de cabillaud citron confit	50.91€	56.00€
9015 Plateau de filet de bar froid sauce tartare	75.45€	83.00€
9073 1/2 Plateau de filet de bar froid sauce tartare	40.00€	44.00€
9004 Plateau de veau sauce tonato	81.82€	90.00€
9082 1/2 Plateau de veau sauce tonato	45.45€	50.00€
9030 Plateau de rôti de bœuf sauce moutarde	81.82€	90.00€
9076 1/2 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 1/2 Plateau de filet de bœuf français moutarde ancienne	61.82€	68.00€
<i>Plateau de fromages prédécoupés</i>		
13002 8/10 personnes 950g	40.91€	45.00€
13004 4/6 personnes 450g	22.73€	25.00€
<i>Accompagnés de fruits secs et confits du fromager.</i>		



## Les Entrées Chaudes

	HT	TTC
6068 Velouté de potimarron croûtons de pain et girolles	7.27€	8.00€
<i>Crème de potimarron crémeuse, girolles sautées...</i>		
6087 Foie gras chaud aux pommes et raisins	10.91€	12.00€

## Les Entrées Froides

	HT	TTC
6010 Verre œuf poché, crémeux de champignons	7.73€	8.50€
6000 Verre tartare de saumon	7.73€	8.50€
6006 Verre pamplemousse avocat écrevisses	7.73€	8.50€
<i>Suprêmes de pamplemousse rose, avocat frais en cube, écrevisses sautées au cognac, gingembre frais râpé</i>		
6080 Verre de crabe, avocat et graines de grenade	7.73€	8.50€
<i>Mélange de crabe, pommes fruits crème de gingembre, avocat en dés, graines de grenade</i>		
6037 Assiette de saumon mariné et gravelax	7.47€	8.00€
6028 Assiette de saumon fumé et gravelax	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



	HT	TTC
7268 Risotto de pleurotes, cèpes et girolles.....	11.27€	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 verte.....	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, pâtes 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-onde.  
**Si vous êtes moins de 10 personnes**, Vous chaufferez vos assiettes et démoulez directement vos plats sur celle-ci.  
Nous avons étudié scrupuleusement nos cuissons pour que le temps de réchauffe soit le même quel que 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 3h de chauffe.  
Pas besoin d'occuper votre four, tout est déjà dressé et se réchauffe automatiquement.

# Les Fromages

Sélection 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 Écllosion 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

- Mini financier aux noisettes,  
framboise et citron vert
- Mini carré Gianduja ganache vanille
- Mini choux au chocolat
- Mini tartelette tartare de kiwi  
et ananas au gingembre
- Mini dôme mandarine impérial et orange

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

## A Partager

	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..... (5 fruits)	2.23€	2.45€







# Les Formules Cocktail

SUR LA BASE DE 15 PERSONNES

## Cocktail Apéritif

10 PIÈCES

Prix par personne HT TTC  
..... 17.39€ ..... 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 TTC  
..... 26.41€ ..... 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 TTC  
..... 35.29€ ..... 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 prédécoupés
- 5003 3 cocktails sucrés Jules Dupré (24 pièces)
- 15080 15 brochettes de fruits frais

Les photos, liste des ingrédients et allergènes sont disponibles sur

AroMetSaveurs.com



# Les Formules Buffet

## Saison

Prix par pers. HT\* TTC\*  
..... 28.98€ ..... 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 rattes 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 prédécoupés

### Dessert

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

## Prestige

Prix par pers. HT\* TTC\*  
..... 40.11€ ..... 44.12€

### Entrée

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

### Salades

- 4014 2 salades écrevisses
- 4019 2 salades rattes truffes
- 4102 2 salades automnale 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 prédécoupés

### Dessert

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

## Travail

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

### Entrée

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

### Salades

- 4017 Salade coleslaw
- 4018 Salade de rattes aux herbes
- 4011 Salade de taboulé verte
- 4009 Salade de penne antipasti

### Plat

- 9029 Plateau de volaille sauce moutarde

### Fromages

- 13004 1 plateau de fromages prédécoupés (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

HT TTC  
Végétarien.....22.91€.....25.20€

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

HT TTC  
Évasion Gourmande.....28.00€.....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

HT TTC  
Évasion Prestige.....29.73€.....32.70€

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

HT TTC  
Délices.....33.45€.....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

HT TTC  
Inspiration Terroir.....23.45€.....25.80€

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

HT TTC  
Signature du Chef.....28.45€.....31.30€

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

HT TTC  
Élegance.....31.64€.....34.80€

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

HT TTC  
Raffinement.....34.18€.....37.60€

- 6037 Saumon mariné et gravelax
- 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 Châteaux / Volaille.....25.00€.....27.50€

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

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

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

HT TTC  
- 15233 Aux Portes de la Normandie / Filet de bœuf.....29.00€.....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.....18.00€.....19.80€

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

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

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

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

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







# AroMetSaveurs

frais maison



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](mailto: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 ”  
[AroMetSaveurs.com](http://AroMetSaveurs.com)

