

Les Mets du Jour

du lundi 02 mars au dimanche 08 mars 2026

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 02 mars 2026

Entrée

3344 TROFFIE AU PESTO

3102 COLESLAW AUX LEGUMES D HIVER

Plat

PLAT DE VOLAILLE 2315 VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS & GRAINES DE MOUTARDE, PUREE

PLAT DE VEGETARIEN 2222 DAHL VEGETAL CREMEUX AUX EPINARDS

Dessert

10032 SALADE D ANANAS

10136 ILE FLOTTANTE

Mardi 03 mars 2026

Entrée

3011 TABOULE AUTOMNALE ORANGE GRENADE

3110 ENDIVE FOURME NOIX

Plat

PLAT DE POISSON 2089 BRANDADE DE POISSON

PLAT DE VIANDE 2279 WOK DE BOEUF AUX HARICOTS ROUGES ET LÉGUMES, CRÈME DE BUTTERNUTS

Dessert

10003 CHEESECAKE AU CITRON

10013 RIZ AU LAIT ET CARMEL BEURRE SALÉ

Mercredi 04 mars 2026

Entrée

3348 SOUPE A LA VACHE QUI RIT GRAINE DE COURGES

3117 HOUMOUS DE FEVE

Plat

PLAT DE VOLAILLE 2576 POULET FORESTIER, POLENTA ROMANESCO&GRAINES

PLAT DE VEGETARIEN 2235 RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Dessert

10014 POIRE NUTELLA

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

Jeudi 05 mars 2026

Entrée

3120 CONCOMBRE A LA CREME

3131 TABOULÉ ROSE DE BETTERAVE

Plat

PLAT DE VIANDE 2577 RIBS DE PORC BARBECUE & CREME DE PATATES DOUCES

PLAT DE POISSON 2054 LIEU DES MERS, CREME DE CELERI, LENTILLES & GRAINES DE LIN

Dessert

10041 DOUCEUR AUX 3 CHOCOLATS

10057 PAVLOVA EXOTIQUE MAISON

Vendredi 06 mars 2026

Entrée

3078 SOUPE 4C carotte coriande cumin coco bio

3139 CHOU FLEUR ET FENOUIL A LA GREC

Plat

PLAT DE VOLAILLE 2578 FILET DE VOLAILLE ROTI, RÖSTI & SAUCE POIVRONS

PLAT DE VIANDE 2031 BOULETTES D AGNEAU TOMATEES, BOULGOUR CITRON & COURGETTES

Dessert

10091 TIRAMISU

11209 -CHARLOTTE AUX POIRES

Nos offres Mets raffinés

DU VENDREDI 06 MARS AU DIMANCHE 8 MARS 2026

Entrées

6001 VERRE AVOCAT MANGUE CRABE 8.50€

6010 VERRE CREMEUX CHAMPIGNON 8.50€

6006 VERRE PAMPLEMOUSSE AVOCAT ECREVISSE 8.50€

Plats (à réchauffer au micro-onde OU four traditionnel)

7346 PINTADE CREME DE CEPES & GIROLLES, GRATIN FONDANT 19.40€

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

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

7347 SUPREME FERMIER, SAUCE VIN DU JURA TRUFFEE & ECRASE POMMES FONDANTES 23.30 €

7329 FILET DE BOEUF AU POIVRE, GALETTE SAVOYARDE AU COMTE ET BEAUFORT 25.00 €

Desserts

11099 ROYAL CHOCOLAT 4.60 €

11029 SABLE FRAMBOISES PISTACHES 4.60€

11088 ECLOSION DE MANDARINE IMPERIALE 4.60 €

11071 SABLE NORMAND AUX POMMES CARAMEL BEURRE SALEE CREME MONTEE 4.60 €

POUR COMMANDER

www.arometsaveurs.com

contact@arometsaveurs.com

Valérie et Jacques Romagné
Co /fondateurs

AroMetSaveurs Laboratoire Frépillon
01 86 04 60 76

AroMetSaveurs St Prix
01 39 59 70 60

AroMetSaveurs Franconville
01 34 13 57 42