

# Les Mets du Jour

du lundi 13 avril au dimanche 19 avril 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€

## SEMAINE 16

Les premiers vrais produits de printemps sont là.

Avril marque traditionnellement le retour des asperges, longtemps surnommées "l'or blanc" car elles étaient autrefois réservées aux tables royales.

Aujourd'hui, elles annoncent surtout une cuisine plus fraîche, plus légère, pleine de nuances.

Asperges, petits pois, agrumes, herbes fraîches... des saveurs délicates que nous travaillons simplement pour préserver leur fraîcheur.

Une semaine placée sous le signe de la saison et du goût.

Lundi 13 avril 2026

## Entrée

3083 CÈLERI REMOULADE

3233 HOUMOUS D'ASPERGES & HUILE D'OLIVE

## Plat

**PLAT DE VEGETARIEN** 2295 COUSCOUS VÉGÉTARIEN AUX FALAFELS ET LÉGUMES D'ÉTÉ

**PLAT DE VOLAILLE** 2003 TAGINE DE POULET AU CITRON CONFIT ET BOULGOUR

## Dessert

10201 LEMON CURD ET ÉCLATS DE GALETTE ST MICHEL

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

Mardi 14 avril 2026

## Entrée

3138 TAPENADE D'OLIVE VERTE ET DES DE COURGETTE

3175 CUBES DE MELON

## Plat

**PLAT DE POISSON** 2366 GRATIN DE POISSON AUX LEGUMES MOZZA ET GRAINES DE FENOUIL

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

## Dessert

10002 PANNA COTTA & PUREE DE PECHE

10135 CHARLOTTE FRAMBOISE LAIT AMANDE

Mercredi 15 avril 2026

## Entrée

3047 TABOULE VERDE

3090 VELOUTE DE PETIT POIS CITRON VERT CORIANDRE

## Plat

**PLAT DE VEGETARIEN** 2235 RISOTTO CHAMPIGNONS DE PARIS

**PLAT DE VOLAILLE** 2575 FRICASSEE DE VOLAILLE A L ESTRAGON  
, RIZ PILAFF & CAROTTES

## Dessert

10042 RIZ AU LAIT & PUREE D'ABRICOTS BERGERON

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

Jeudi 16 avril 2026

## Entrée

3001 SALADE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS AU GINGEMBRE

3077 SALADE DE BETTERAVES ET GRAINES DE COURGES BIO

## Plat

**PLAT DE POISSON** 2325 PATES AUX FRUITS DE MER

**PLAT DE VIANDE** 2090 PENNE CHEVRE SAUCE LARD ET BROCOLIS

## Dessert

10229 MOUSSE DE FROMAGE BLANC ET PURÉE DE FRAMBOISES

10241 MOUSSE AU CHOCOLAT

Vendredi 17 avril 2026

## Entrée

3128 CAROTTES RÂPÉES

3237 RILLETTES DE THON AU CITRON CONFIT

## Plat

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

**PLAT DE VOLAILLE** 2153 VOLAILLE FACON GRAND MERE, GRENAILLES & HARICOTS VERTS

## Dessert

10104 GRANOLA FRAISES RHUBARBE

10182 TIRAMISU AUX ABRICOTS

# Nos Mets Raffinés

**DU VENDREDI 17 AVRIL AU DIMANCHE 19 AVRIL 2026**

## Entrées

6003 VERRE CREME ASPERGE RISOTTO ASPERGE ET PDT OEUF POCHE 8.50€

6000 TARTARE DE SAUMON CIBOULETTE 8.50€.

6006 VERRE PAMPLEMOUSSE AVOCAT ECREVISSE 8.50€.

6001 VERRE AVOCAT MANGUE CRABE 8.50€.

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

7268 VEGETARIEN / RISOTTO DE PLEUROTTE, CÈPES ET GIROLLES 12.40 €

7355 VEGETARIEN / AGNOLOTTI A LA TRUFFE D'ÉTÉ 15.40 €

7351 SAUMON A L'OSEILLE FLAN DE COURGETTE 20.20 €

7300 SUPREME DE VOLAILLE "GERARD", POLENTA FONDANTE ET LÉGUMES CROQUANTS 17.70 €

7358 DORADE CREME D'AIL & CANNELLONI EPINARD 18.10 €

7354 EFFILOCHÉE DE CHAROLAIS AU POIVRE PENJA, GAUFRE DE PDT 19.80€

7353 PAUPIETTE DE VEAU MIJOTÉE TOMATE CITRON OLIVE & LEGUMES PRINTANIERS 20.30 €

7301 CARRÉ DE COCHON RÔTI, MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE  
ET LASAGNE DE TOMATES 17.00€

7357 ST PIERRE, RAVIOLE LANGOUSTE SAUCE HOMARDINE 22.60 €

7359 FILET DE BOEUF ROSSINI SAUCE VIGNERONNE & POMMES MACAIRE 24.30 €

7360 CARRE AGNEAU ROTI AU JUS & LEGUMES PRINTEMPS 23.60 €

## Desserts

11099 ROYAL CHOCOLAT 4.60 €

11100 FLORAISSON DE FRAISES, VANILLE BASILIC 4.60 €

11110 ECLAT D'ABRICOT VANILLE 4.60€

11029 SABLE FRAMBOISES PISTACHES 4.60€

# POUR COMMANDER

[www.arometsaveurs.com](http://www.arometsaveurs.com)

[contact@arometsaveurs.com](mailto: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