

Les Mets du Jour

du lundi 27 avril au dimanche 3 mai 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€



Carnet de Cuisine
Semaine du 27 avril au 3 mai 2026

**LE PRINTEMPS S'INSTALLE...
LES ASSIETTES S'ÉVEILLEN**

Les beaux jours s'installent doucement, et avec eux,
une cuisine plus fraîche, plus végétale, plus légère.

Légumes de saison, premières herbes fraîches, recettes
simples et pleines de goût... le plaisir revient dans l'assiette.

→ Comme le dit le dicton :
"En avril, ne te découvre pas d'un fil"...
mais en cuisine, tout s'ouvre déjà.

→ À retrouver dès maintenant
dans nos menus du jour & week-end

Belle semaine gourmande

Lundi 27 avril 2026

Entrée

3124 SALADE DU PECHEUR

3005 ROQUETTE CONCOMBRE TOMATES ET CIVE

Plat

PLAT DE VIANDE 2597 AUBERGINE FARCIE BOEUF TOMATE

PLAT DE VIANDE 2598 LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE & PUREE

Dessert

10181 TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

10114 PANNA COTTA CHOCOLAT

Mardi 28 avril 2026

Entrée

3264 GASPACCHO DE TOMATES

3077 SALADE DE BETTERAVES ET GRAINES DE COURGES BIO

Plat

PLAT DE VEGETARIEN 2152 RISOTTO AUX COURGETTES

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

Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10064 -CHARLOTTE CAMEL & PECHES

Mercredi 29 avril 2026

Entrée

3149 CHOUCROUTE DE FENOUIL

3516 SALADE DE POIS CHICHE FETA

Plat

PLAT DE VEGETARIEN 2146 RISOTTO PETIT POIS CHAMPIGNONS BLANC

PLAT DE VOLAILLE 2214 POULET, LINGUINE AU CITRON, BROCOLIS AU SÉSAME
ET SAUCE PARMESAN

Dessert

10069 -MOUSSE CHOCOLAT & CROUSTILLANT COCO

10199 MOUSSE CAMEL GINGEMBRE, CRUMBLE DE NOISETTES

Jeudi 30 avril 2026

Entrée

3059 CAVIAR D'AUBERGINES

3179 CHIFFONNADE DE JAMBON SEC

Plat

PLAT DE POISSON 2184 SAUMON RATATOUILLE RIZ BASMATI,

PLAT DE VIANDE 2048 PORC LAQUE AUX RIZ PISTACHE

Dessert

10011 CRÈME VANILLE AUX ŒUFS ET AMANDES

10019 BANOFFEE BANANE SPECULOOS

Vendredi 1 mai 2026

BOUTIQUES FERMEES

Nos Mets Raffinés

DU SAMEDI 2 AU DIMANCHE 3 MAI 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 €

7350 ROUGET&GAMBAS BOUILLABAISSE SAFRANEE, FENOUIL PALET PDT 16.50 €

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

7348 CABILLAUD ET CREVETTES, BOUILLON THAI, MAKI DE RIZ AUX CEBETTES 17.50 €

7240 FRICASSÉE DE VOLAILLE SAUCE MORILLES, GRATIN DAUPHINOIS 17.70 €

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

7351 SAUMON A L OSEILLE FLAN DE COURGETTE 20.20 €

7299 LOTTE SNACKÉE, VELOURS DE CHORIZO ET BAVAROIS DE PETITS POIS AU BASILIC 25.50 €

Desserts

11099 ROYAL CHOCOLAT 4.60 €

11100 FLORAISON DE FRAISES, VANILLE BASILIC 4.60 €

11029 SABLE FRAMBOISES PISTACHES 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