

Les Mets du Jour

du lundi 4 mai au dimanche 10 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 4 au 10 mai 2026

LES JOURS S'ALLONGENT. 
LES SAVEURS S'ENSOLEILLENT

Avec le retour du soleil, place à une cuisine plus colorée et pleine de fraîcheur.

Des recettes inspirées du printemps, pensées pour se faire plaisir simplement, au quotidien comme le week-end.

→ Commandez dès maintenant vos plats du jour & menus du week-end

Bon appétit & belle semaine

Lundi 04 mai 2026

Entrée

3148 HOUMOUS DE TOMATE

3037 SALADE COLESLAW

Plat

PLAT DE VEGETARIEN 2293 BROUILLADE D'ŒUFS, POLENTA AUX HERBES ET CHAMPIGNONS

PLAT DE VOLAILLE 2589 VOLAILLE AU THYM, GRATIN DAUPHINOIS & CHOUX BRUXELLES

Dessert

10022 PANNA COTTA & PUREE DE FRAISES

10178 RIZ AU LAIT, COULIS PÊCHE BLANCHE

Mardi 05 mai 2026

Entrée

3343 TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT

3511 FUSILLI BASILIC ARTICHAUT OLIVE TAGGIACHE

Plat

PLAT DE VIANDE 2361 BLANQUETTE DE VEAU, RIZ & CAROTTES

PLAT DE VEGETARIEN 2546 MACARONI AUX COURGETTES ET AUBERGINES, MOZARELLE PESTO

Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10161 MOUSSE DE FROMAGE BLANC ET PURÉE D'ABRICOTS

Mercredi 06 mai 2026

Entrée

3323 ŒUFS DURS MAYONNAISE

3514 PATES SAUMON FUME

Plat

PLAT DE VEGETARIEN 2546 MACARONI AUX COURGETTES ET AUBERGINES, MOZARELLE PESTO

PLAT DE VIANDE 2111 ROUGAIL SAUCISSE

Dessert

10044 TIRAMISU A L'OREO

10136 ILE FLOTTANTE

Jeudi 07 mai 2026

Entrée

3060 TOMATE BASILIC MOZZA

3035 TABOULÉ AUX HERBES ET DÉS DE CONCOMBRES

Plat

PLAT DE VIANDE 2292 MIJOTÉ DE BŒUF AUX OLIVES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

PLAT DE VIANDE 2296 POULET AUX EPICES, PURÉE DE FEVES ET PETITS POIS A LA MASCARPONE

Dessert

10035 CRÈME À LA PISTACHE, CRUMBLE DE NOISETTES

10211 RIZ AU LAIT À LA FLEUR D'ORANGER

Vendredi 8 mai 2026

BOUTIQUES FERMEES

Nos Mets Raffinés

DU JEUDI 08 AU DIMANCHE 10 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 €

7268 VEGETARIEN / AGNOLOTTI A LA TRUFFE D'ÉTÉ 12.40 €

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

7275 MIGNON DE PORC CRÈME ÉPOISSES TATIN DE POMMES TERRE 16.50 €

7326 MERLU RÔTI, SATAY PARFUMÉ, WOOK DE NOUILLES AUX SHIITAKÉS 17.50

7362 FILET DE PINTADE, TOMATE MOZZA, CREME BASILIC, GRATIN DE COURGETTES 17.70 €

7313 SANDRE POELEE DE RHUBARBE AU VINAIGRE BALSAMIQUE, TURBAN DE COURGETTES 18.90 €

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

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