

Les Mets du Jour

du lundi 18 mai au dimanche 24 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 18 au 24 mai 2026

PLACE À LA LÉGÈRETÉ...
ET AUX SAVEURS DU SUD

Les envies changent : plus de fraîcheur,
plus de simplicité, plus de plaisir.

Une cuisine inspirée du soleil, conviviale
et savoureuse, idéale pour
accompagner les beaux jours.

→ Commandez vos plats
des maintenant en boutique
ou en ligne

Bon appétit & belle semaine gourmande

Lundi 18 mai 2026

Entrée

3077 SALADE DE BETTERAVES ET GRAINES DE COURGES BIO

3179 CHIFFONNADE DE JAMBON SEC

Plat

PLAT DE VIANDE 2521 HACHI PARMENTIER DE BOEUF, SALADE VERTE

PLAT DE VOLAILLE 2596 POULET PROVENCAL, TOMATES OLIVES & POLENTA

Dessert

10064 -CHARLOTTE CAMEL & PECHES

10043 -TARTELETTE CITRON DESTRUCTURÉE

Mardi 19 mai 2026

Entrée

3120 CONCOMBRE A LA CREME

3264 GASPACCHO DE TOMATES

Plat

PLAT DE POISSON 2550 COLIN AU DOUX CURRY COCO, RIZ BASMATI AUX LEGUMES

PLAT DE VIANDE 2040 PÂTES CARBONARA AUX LARDONS

Dessert

10151 -POIRE PATE A TARTINER JARDIN BIO

10246 RIZ AU LAIT TRADITIONNEL

Mercredi 20 mai 2026

Entrée

3322 CHOUCROUTE DE FENOUIL AU CAPRES

3005 ROQUETTE CONCOMBRE TOMATES ET CIVE

Plat

PLAT DE VEGETARIEN 2152 RISOTTO AUX COURGETTES

PLAT DE VOLAILLE 2327 DINDE AUX HERBES POMME DE TERRE ROTIES, AUBERGINES ET COURGETTES CONFITES

Dessert

10905 MOUSSE FROMAGE BLANC & PUREE DE RHUBARBE

10001 CREME INTENSE CHOCOLAT

Jeudi 21 mai 2026

Entrée

3015 RADIS BEURRE

3240 PENNE AU PESTO ROUGE

Plat

PLAT DE VIANDE 2301 ASSIETTE ORIENTALE AU BŒUF, CAVIAR D'AUBERGINES A LA TOMATE

PLAT DE VOLAILLE 2586 VOLAILLE CREME CITRON, POMMES DAUPHINES & HARICOTS VERTS

Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10168 -CHARLOTTE À LA CRÈME PRALINÉE

Vendredi 22 mai 2026

Entrée

3092 SALADE THAI SAUCE SOJA

3238 PASTRAMI AU POIVRE

Plat

PLAT DE POISSON 2089 BRANDADE DE POISSON

PLAT DE VEGETARIEN 2112 LASAGNE COURGETTE CHEVRE

Dessert

10181 TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

10261 PANACOTTA A LA MANGUE

Nos offres Mets raffinés

DU VENDREDI 22 MAI AU DIMANCHE 24 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 €

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 POEELEE DE RHUBARBE AU VINAIGRE BALSAMIQUE, TURBAN DE COURGETTES 18.90 €

7352 JOUE DE BOEUF CONFITE, JUS BARBECUE&POLENTA 19.40 €

7354 EFFILOCHEE 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

11100 FLORAISON DE FRAISES, VANILLE BASILIC 4.60 €

11099 ROYAL CHOCOLAT 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