

Les Mets du Jour

DU LUNDI 24 AOÛT AU DIMANCHE 30 AOÛT 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) · 12,50€ ←

LA NOTE GOURMANDE D'AROMETS SAVEURS

Heureux de vous retrouver !

Après quelques jours de vacances bien mérités, les batteries sont rechargées, les tabliers sont renoués... et les fourneaux ont repris du service !
Toute l'équipe est ravie de vous retrouver pour cette première semaine après notre pause estivale.

Et bonne nouvelle, la météo semble elle aussi avoir décidé de lever un peu le pied : les grosses chaleurs s'éloignent, les températures deviennent plus douces... on respire enfin ! Une belle occasion de profiter encore de cette fin d'été et de tout ce qu'elle nous offre de bon.

Dans nos menus cette semaine, on garde donc un pied dans l'été avec les tomates, le basilic, les courgettes, le concombre, la pastèque et les fruits de saison. Côté cuisine, place aussi aux saveurs qui font voyager : coco et citronnelle, curry, notes asiatiques, thym et herbes fraîches, sans oublier quelques plats plus réconfortants pour accompagner les soirées qui commencent doucement à fraîchir.

Et pour prolonger le plaisir jusqu'au week-end, nos Mets Raffinés font eux aussi leur retour : saumon à l'oseille, bouillabaisse safranée, volaille aux morilles, risotto de homard ou encore effiloché de Charolais au poivre de Penja...

Bref, nous sommes reposés, les casseroles aussi... alors il était grand temps de nous retrouver !

*Très belle semaine à toutes et à tous,
et bon appétit !*

Lundi 24 aout 2026

fermé

Mardi 25 aout 2026

Entrée

3323 ŒUFS DURS MAYONNAISE

3327 CUBE DE PASTèque ET CONCOMBRE

Plat

PLAT DE POISSON 2553 TRUITE ROTIE, COURGETTES SAUTEES , POMMES DE TERRE

PLAT DE VOLAILLE 2220 SAUTE DE VOLAILLE A LA MOUTARDE TAGLIATELLES

Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10168 CHARLOTTE À LA CRÈME PRALINÉE

Mercredi 26 aout 2026

Entrée

3152 TAPENADE D'ARTICHAUT

3513 PIEMONTAISE LARDON DE VOLAILLE

Plat

PLAT DE VEGETARIEN 2016 RISOTTO AUX ASPERGES

PLAT DE VOLAILLE 2269 POULET AUX CHAMPIGNONS ET LENTILLES, SAUCE COCO CITRONNELLE

Dessert

10045 CHARLOTTE CHOCOLAT

10187 PANNA COTTA & PUREE DE GROSEILLE

Jeudi 27 aout 2026

Entrée

3289 TOMATES BASILIC

3091 RILLETTE DE POISSONS A L'ANETH

Plat

PLAT DE VIANDE 2134 GRATIN D AUPHINOIS AU JAMBON ET LARDON

PLAT DE VOLAILLE 2121 CURRY DE POULET ET LÉGUMES AU LAIT DE COCO, PATATES DOUCES

Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10203 RIZ AU LAIT ET BRISURES DE NOISETTES

Vendredi 28 aout 26

Entrée

3144 SALADE DE POMME DE TERRE ET FEVE

3173 RILLETTE SAUMON CONCOMBRE

Plat

PLAT DE POISSON 2169 FILET DE MERLU, CONCASSÉE DE TOMATES AU THYM,
COURGETTES ET SEMOULE

PLAT DE VIANDE 1394 BOEUF A L ASIATIQUE, CAJOU & VERMICELLES

Dessert

10041 -DOUCEUR AUX 3 CHOCOLATS

10180 MOUSSE DE FROMAGE BLANC ET COCO

Nos Mets Raffinés

DU VENDREDI 28 AOUT AU DIMANCHE 30 AOUT 2026

Entrées

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 €

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

7366 VOLAILLE AU COMTE, GRATIN , SAUCE MOUTARDE 17.70 €

7351 SAUMON A L OSEILLE FLAN DE COURGETTE 20.20 €

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

7240 FRICASSÉE DE VOLAILLE SAUCE MORILLES, GRATIN DAUPHINOIS 17.70 €

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

7239 RISOTTO CRÉMEUX DE HOMARD A LA SICILIENNE, LÉGUMES VERDE 23.20 €

Desserts

11099 ROYAL CHOCOLAT 4.60 €

11100 FLORAISSON 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