

Les Mets du Jour



DU 12-OCTOBRE AU 18-OCTOBRE 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€ ←



AroMetSaveurs
frais maison

Le goût
sous toutes
ses formes!

Octobre
Rose
♥

La Semaine du Goût

Note
n° 8

Semaine 42

du 12 au 18
octobre 2026

Cette semaine, nous célébrons les saveurs
et la richesse des **produits de saison** à travers
notre **nouvelle carte automne-hiver**.

Des recettes gourmandes, créatives et généreuses,
toujours cuisinées maison, pour le plaisir de bien manger.

*Curieux, gourmands, amateurs de belles assiettes...
Cette semaine, laissez-vous surprendre!*

Quelques recettes de notre carte...

Foie gras de canard chaud
aux pommes et raisins

Suprême de volaille à la Chablisienne
clafoutis de poireaux

Dos de cabillaud, jus yuzu
écrasé végétal, graines de tournesol torréfiées

Duo de Saint-Jacques et gambas
émulsion de homard, bavarois de céleri

Paleron de bœuf confit au Gevrey-Chambertin
gâteau de légumes

Risotto de pleurottes, cèpes et girolles
version végétarienne



CHAMPIGNONS
Terre & caractère



COURGES
Douceur d'automne



FIGUES
Saison gourmande



NOISETTES
Croquant naturel



POIRES
Finesse et élégance

Lundi 12 octobre 2026

Entrée

3239 MORTADELLE PISTACHE

3038 SALADE DE CROZETS, COMTÉ ET ARTICHAUT

Plat

CHAUD VÉGÉTARIEN 2562 PARMENTIER VEGE DE LENTILLES LEGUMES AUTOMNE & CHAMPIGNONS

CHAUD VOLAILLE 2561 POULET SAUTE CHASSEUR LARDON COQUILLETES CAROTTES

Dessert

10186 MOUSSE FROMAGE BLANC, COULIS PINACOLADA

10003 CHEESECAKE AU CITRON

Mardi 14 octobre 2026

Entrée

3078 SOUPE 4C carotte coriande cumin coco bio

3102 COLESLAW AUX LEGUMES D HIVER

Plat

CHAUD VIANDE 2361 SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE ANCIENNE,
BOULGOUR AUX CAROTTES FONDANTES ET ECLATS DE GRAINES DE COURGES

CHAUD POISSON 2126 PARMENTIER DE POISSON A LA PATATE DOUCE CHOUX ET POIREAU

Dessert

10041 DOUCEUR AUX 3 CHOCOLATS

10013 RIZ AU LAIT ET CAMEL BEURRE SALÉ

Mercredi 14 octobre 2026

Entrée

3260 SALADE DE TROFIE PICKELS D'OIGNONS ROUGES

3131 TABOULÉ ROSE DE BETTERAVE

Plat

CHAUD VOLAILLE 2563 TAJINE DE POULET, SEMOULE & LEGUMES D HIVER
(celeri, carotte, panais, patates douces)

CHAUD VIANDE 2278 SAUCISSE EN CASSOULET

Dessert

10175 CREMA DOLCE AL LIMANCELLO

10221 -- TIRAMISU AUX CASSIS

Jeudi 15 octobre 2026

Entrée

3128 CAROTTES RÂPÉES

3032 SALADE FRISEE AUX LARDONS ET CHAMPIGNONS

Plat

CHAUD VIANDE 2108 BOEUF BOURGUIGNON ET TAGLIATELLES

CHAUD VÉGÉTARIEN 2235 RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10222 MOUSSE PRALINÉE AU GRAND MARNIER, CRAQUELIN

Vendredi 16 octobre 2026

Entrée

3059 CAVIAR D AUBERGINES AUX GRAINES DE TOURNESOL

3007 SALADE DE PENNE ANTIPASTI

Plat

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

CHAUD POISSON 2289 LIEU ROTI, HARICOTS COCO AUX TOMATES CONFITES ET THYM

Dessert

10241 MOUSSE AU CHOCOLAT

10136 ILE FLOTTANTE

Nos offres Mets raffinés

DU VENDREDI 16 OCTOBRE AU DIMANCHE 18 OCTOBRE 2026

Entrées

6000 TARTARE DE SAUMON CIBOULETTE 8.50€.

6006 VERRE PAMPLEMOUSSE AVOCAT ECREVISSE 8.50€.

6001 VERRE AVOCAT MANGUE CRABE 8.50€.

6010 VERRE ŒUF POCHE CREMEUX CHAMPIGNON 8.50€.

Entrée Chaude : 6087 FOIE GRAS DE CANARD CHAUD AUX POMMES ET RAISINS 10.50€.

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

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

7376 SANDRE SNACKÉ, GRAINES DE LIN, QUENELLE DE POMMES DE TERRE 18.10 €

7377 SUPRÊME DE VOLAILLE À LA CHABLISIENNE, CLAFOUTIS DE POIREAUX 15.70 €

7378 SAUTÉ DE VEAU À LA MOUTARDE DE MEAUX, GRATIN DE GNOCCHIS AUX ÉPINARDS 17.00 €

7372 DOS DE CABILLAUD ,JUS YUZU, ÉCRASÉ VÉGÉTAL, GRAINES DE TOURNESOL TORRÉFIÉES 17.50 €

7277 CHOUCROUTE DE POISSONS 17.90 €

7235 DUO DE ST JACQUES ET GAMBAS, ÉMULSION DE HOMARD, BAVAROIS DE CÉLERI 22.80 €

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

7373 CARRÉ DE COCHON AUX ÉCHALOTES, GÂTEAU DE POMMES DE TERRE AU BEAUFORT 17.00 €

7241 PINTADE FLAMBÉE AU COGNAC, CRUMBLE DE LÉGUMES 18.50 €

7240 FRICASSÉE DE VOLAILLE SAUCE MORILLES, GRATIN DAUPHINOIS 17.70 €

7374 PALERON DE BŒUF CONFIT AU GEVREY-CHAMBERTIN, GÂTEAU DE LÉGUMES 20.40 €

7265 MOELLEUX DE VEAU SAUCE VIN JAUNE, LÉGUMES PÔELÉS ET GAUFFRETTE 21.50 €

7287 TENDRE FILET BŒUF AUX MORILLES, CREMEUX D'ORZO ET LÉGUMES 24.30 €

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

Desserts

11053 DOME POIRE CARAMEL 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