

Les Mets du Jour

DU 2 NOVEMBRE AU 8 NOVEMBRE 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

À Pontoise, le hareng fait toujours la foire !

Note n°11

Semaine 45

du 2 au 8 novembre 2026

Saviez-vous que la **Foire Saint-Martin de Pontoise** remonte à **1170** ? À l'époque, les moines de l'abbaye y vendaient du **hareng** et du **ginglet**, ce petit vin produit sur les coteaux de la région.

Plus de huit siècles après, la tradition perdure : chaque novembre, les **harengs grillés** embaument encore la foire, qui ouvre cette année le **6 novembre** !

Chez **AroMetSaveurs**, nous célébrons aussi les plaisirs de la mer avec notre **merlu au citron**, notre **colin à l'oseille** et, ce week-end, notre **choucroute de poissons** et notre **duo de Saint-Jacques et gambas**.

Comme quoi, dans le Val-d'Oise,
la gourmandise traverse les siècles !

AroMetSaveurs

frais maison

Lundi 02 novembre 2026

Entrée

3179 CHIFFONNADE DE JAMBON SEC

3229 SALADE DE QUINOA POIS CHICHE MENTHE FRAICHE

Plat

CHAUD VÉGÉTARIEN 2368 QUINOA AUX LÉGUMES AUTOMNE, CRÉMEUX PATATES DOUCES,
CHAMPIGNONS ET NOISETTES SAUTES

CHAUD VOLAILLE 2572 VOLAILLE AU JUS, GRATIN DAUPHINOIS & HARICOTS

Dessert

10900 CREME CHOCOLAT MAISON & CACAO

10043 -TARTELETTE CITRON DESTRUCTURÉE

Mardi 03 novembre 2026

Entrée

3262 SOUPE DE LEGUMES

3091 RILLETTE DE POISSONS A L'ANETH

Plat

CHAUD POISSON 2573 MERLU SAUCE CITRON, PUREE DE CELERI & CAROTTES

CHAUD VIANDE 2574 BOEUF SAUTE AUX OIGNONS, ECRASE DE POMMES DE TERRE & BROCOLIS

Dessert

10151 -POIRE PATE A TARTINER JARDIN BIO

10246 RIZ AU LAIT TRADITIONNEL

Mercredi 04 novembre 2026

Entrée

3092 SALADE THAI SAUCE SOJA

3039 RIZ CLEMENTINE NOISETTE

Plat

CHAUD VÉGÉTARIEN 2228 FUSILLONI D AUTOMNE CHAMPIGNONS GRANA PADANO RADIS

CHAUD VOLAILLE 2575 FRICASSEE DE VOLAILLE A L ESTRAGON, RIZ PILAFF & CAROTTES

Dessert

10250 MOUSSE FROMAGE BLANC & COULIS DE LITCHI

10238 TARTELETTE AMANDINE POIRE

Jeudi 05 novembre 2026

Entrée

3095 VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

3198 HOUMOUS, AMANDES TORREFIEES, MENTHE ET PAPRIKA

Plat

CHAUD POISSON 2150 COLIN A L'OSEILLE ECRASE DE POMME DE TERRE ET LEGUMES VERT

CHAUD VIANDE 2515 PORC LAQUÉ AU CARMEL, FÈVES ET BROCOLIS

Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10168 -CHARLOTTE Â LA CRÈME PRALINÉE

Vendredi 06 novembre 2026

Entrée

3324 SALADE DE CHOUX ET COMTE

3061 TZATZIKI

Plat

CHAUD VIANDE 2201 ASSIETTE ORIENTALE AU BOEUF HACHÉ ET NOIX

CHAUD VOLAILLE 2124 POULET A LA COMTOISE et CROZET DE SAVOIE

Dessert

10199 MOUSSE CARAMEL GINGEMBRE, CRUMBLE DE NOISETTES

10261 PANACOTTA A LA MANGUE

La Carte Mets Raffinés

DU VENDREDI 06 NOVEMBRE AU DIMANCHE 08 NOVEMBRE 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€.

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

- 7326 MERLU RÔTI, SATAY PARFUMÉ, WOOK DE NOUILLES AUX SHIITAKÉS 17.50 €
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 €
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 St Prix
01 39 59 70 60

AroMetSaveurs Franconville
01 34 13 57 42