AroMetSaveurs

frais maison

Carte des Fêtes 2026

ÉDITION LIMITÉE

Les épices d'un Noël gourmand



Les Cocktails

LES PIÈCES SALÉES

MINI CLUB SANDWICHS COCKTAIL

Végétarien	HT	TTC
- 5101 8 Pièces	14.55€	16.00€
- 5104 16 Pièces	29.09€	32.00€
- 5107 32 Pièces	52.73€	58.00€
Poisson		
- 5102 8 Pièces	14.55€	16.00€
- 5105 16 Pièces	29.09€	32.00€
- 5108 32 Pièces	52.73€	58.00€
Volaille		
- 5103 8 Pièces	14.55€	16.00€
- 5106 16 Pièces	29.09€	32.00€
- 5109 32 Pièces	52.73€	58.00€

PLATEAUX COCKTAIL

CROQUE CHAUD

- Bouchées escargots
- Tartelette végétarienne
- Beignet de crevettes
- Mini burger viande sauce Newyorkaise
- Samoussa de légumes
- Cromesqui de brie

	HT	TTC
- 5061 24 Pièces	40.00€	44.00€

LOUIS DELAPORTE

- Butternut, fromage frais, pickels d'oignons
- Bille de foie gras laquée griottes, sablé parmesan
- Canard laqué, bille d'ananas à la coriande
- Tataki de saumon graine de sésame
- Boeuf mariné aux épices, mousseline de patates douces
- Tartare de St Jacques au gingembre et citron confit blinis

	HT	TTC
- 5229 12 Pièces	21.82€	24.00€
- 5230 24 Pièces	41.82€	46.00€
- 5231 48 Pièces	81.82€	90.00€

MINI NAVETTES BRIOCHÉES

Végétariennes	HT	TTC
- 5110 10 Pièces	15.45€	17.00€
- 5113 18 Pièces	30.00€	33.00€
- 5116 36 Pièces	57.27€	63.00€
Poissons		
- 5111 10 Pièces	15.45€	17.00€
- 5114 18 Pièces	30.00€	33.00€
- 5117 36 Pièces	57.27€	63.00€
Jambon serrano		
- 5112 10 Pièces	15.45€	17.00€
- 5115 18 Pièces	30.00€	33.00€
- 5118 36 Pièces	57.27€	63.00€

COFFRET MINI VERRINES

- 3 mini tartare de saumon
- 3 mini avocat mangue crabe
- 3 mini avocat écrevisse
- 3 mini crémeux champignons œuf de caille

	HT	TTC
- 5030	29.09€	32.00€

LES PIÈCES SUCRÉES

	HT	TTC
- 15172 Boîte sucrée grand modèle	40.91€	45.00€
Mini brochettes de fruits frais		
- 9108 12 Pièces	18.18€	20.00€
- 9107 24 Pièces	33.64€	37.00€
- 9104 Plateau de 36 macarons	35.45€	39.00€

DOUCEURS SUCRÉES

JEAN-JACQUES ROUSSEAU

- Mini financier aux noisettes, framboises et citron vert
- Mini choux au chocolat
- Mini rocher caramel tendre noix de pécan
- Mini carré abricot romarin
- Mini tartelette chocolat amnde noisette
- Mini dome fraises basilic biscuit chocolat

	HT	TTC
- 5223 12 Pièces	16.36€	18.00€
- 5224 24 Pièces	31.82€	35.00€
- 5225 48 Pièces	62.73€	69.00€





À Partager

		HT	TTC
5516	Boite de crudités 2kg	43.64€	48.00€
5517	Boite de crudités 900g	25.45€	28.00€
	Carottes, tomates, choux fleur en sommités, poivrons, radis longs blancs, concombre, radis rouges, sauce cocktail, crème moutarde, sauce aux herbes et yaourt Grec		
5000	Pain surprise	32.73€	36.00€
	Pastrami roquette, saumon mariné gravlax, dinde crème de gingembre		
5217	Pain Polaire poisson et végétarien	32.73€	36.00€
5218	Pain Polaire jambon et viande	32.73€	36.00€
9011	Plateau d'antipasti 1.20kg	56.36€	62.00€
9095	Plateau d'antipasti 600g	30.91€	34.00€
	Courgettes marinées, aubergines grillées, poivrons grillés, artichauts, oignons borettane, olives farcies, câpres, le tout présenté avec des piques		
9012	Plateau de saumon mariné maison 600g	52.73€	58.00€
9057	Plateau de saumon mariné maison 300g	27.27€	30.00€
	Saumon mariné AroMetSaveurs taillé en lichettes, servi avec piques, blinis et sauce gravlax		
9013	Plateau de saumon fumé de Boulogne sur Mer600g	53.63€	59.00€
9065	Plateau de saumon fumé de Boulogne sur Mer300g	29.09€	32.00€
	Fumé artisanal, taillé en lichettes, et servi avec piques, blinis et sauce gravlax		
9111	Plateau piques de saumon mariné 12 pièces	16.36€	18.00€
9110	Plateau piques de saumon mariné 24 pièces	30.00€	33.00€
9109	Plateau piques de saumon mariné 48 pièces	57.27€	63.00€

		HT	TTC
9052	Chiffonnade de charcuterie fine Italienne, Espagnole et Corse 600g	29.09€	32.00€
9058	Chiffonnade de charcuterie fine Italienne, Espagnole et Corse 300g	16.36€	18.00€
9056	Chiffonnade de charcuterie fine Italienne, Espagnole et Corse 200g	10.91€	12.00€
9042	Assortiment de charcuterie de nos régions1kg	29.09€	32.00€
9116	Assortiment de charcuterie de nos régions500g	14.55€	16.00€
	Assortiment de charcuterie, rillettes, terrines		
9048	Plateau de terrine de saumon sauce citronnelle	40.91€	45.00€
9090	Plateau de foie gras canard 100% lobe 500g, confit de figues	95.45€	105.00€
9098	Plateau de pâté en croûte Richelieu au foie gras 900g	37.27€	41.00€
9029	Plateau de volaille raisin mâche	61.82€	68.00€
9103	½ Plateau de volaille raisin mâche	32.73€	36.00€
9023	Plateau de pavé de saumon rôti sur peau sauce fromage blanc citron	69.09€	76.00€
9003	Plateau de cabillaud citron confit	74.54€	82.00€
9081	½ Plateau de cabillaud citron confit	50.91€	56.00€
9015	Plateau de filet de bar froid sauce tartare	75.45€	83.00€
9073	½ Plateau de filet de bar froid sauce tartare	40.00€	44.00€
9004	Plateau de veau sauce tonato	81.82€	90.00€
9082	½ Plateau de veau sauce tonato	45.45€	50.00€
9030	Plateau de rôti de bœuf sauce moutarde	81.82€	90.00€
9076	½ Plateau de rôti de bœuf sauce moutarde	40.91€	45.00€
9024	Plateau de filet de bœuf français moutarde ancienne	113.64€	125.00€
9074	½ Plateau de filet de bœuf français moutarde ancienne	61.82€	68.00€
13002	Plateau de fromages prédécoupés 8/10 personnes 950g	40.91€	45.00€
13004	Plateau de fromages prédécoupés4/6 personnes 450g	22.73€	25.00€
	Accompagnés de fruits secs et confits du fromager.		

Les Formules Cocktail

SUR LA BASE DE 15 PERSONNES

COCKTAIL APÉRITIF

10 PIÈCES

	HT	TTC
	260.90€	287.00€

- 5230 2 cocktails Salés Delaporte (24 pièces)
- 5113 1 plateau de 18 navettes végétariennes
- 5114 1 plateau de 18 navettes poissons
- 5115 1 plateau de 18 navettes jambon serrano
- 5106 1 plateau de 16 mini club-sandwichs volaille
- 5104 1 plateau de 16 mini club-sandwichs végétariens
- 5105 1 plateau de 16 mini club-sandwichs poissons

COCKTAIL DÉJEUNER

18 PIÈCES

	HT	TTC
	400.00€	440.00€

- 5230 2 cocktails Salés Delaporte (24 pièces)
- 5113 1 plateau de 18 navettes végétariennes
- 5114 1 plateau de 18 navettes poissons
- 5106 1 plateau de 16 mini club-sandwichs volaille
- 5105 1 plateau de 16 mini club-sandwichs poissons
- 2051 Risotto champignons de Paris mini plat chaud en chaffing dish
- 5224 3 cocktails sucrés Rousseau (24 pièces)
- 9107 Mini brochettes de fruits frais (24 pièces)

COCKTAIL DÎNATOIRE

22 PIÈCES

	HT	TTC
	510.00€	561.00€

- 5230 3 cocktails Salés Delaporte (24 pièces)
- 5061 1 plateau croque Chaud (24 pièces)
- 5113 1 plateau de 18 navettes végétariennes
- 5114 1 plateau de 18 navettes poissons
- 5106 1 plateau de 16 mini club-sandwichs volaille
- 5105 1 plateau de 16 mini club-sandwichs poissons
- 9012 1 plateau saumon mariné maison (600g)
- 9031 1 jambon Ibérico (200g)
- 15029 2 pains de campagne tranchés
- 13002 1 plateau de fromages prédécoupés
- 5224 3 cocktails sucrés Rousseau (24 pièces)
- 9107 Mini brochettes de fruits frais (24 pièces)

Les photos, liste des ingrédients et allergènes sont disponibles sur AroMetSaveurs.com

Les Formules Buffet

SUR LA BASE DE 15 PERSONNES

SAISON

	HT	TTC
	440.09€	488.50€

ENTRÉE

- 9012 1 plateau de saumon mariné maison (600g)
- 9098 1 plateau de pâté en croûte Richelieu au foie gras (900g)
- 9045 1 terrine de légumes Français

SALADES

- 4011 2 taboulés aux herbes fraîches et dés de concombre
- 4102 2 salades automnales aux marrons
- 4018 1 salade de rattes vinaigrette aux herbes

PLATS FROIDS

- 9029 1 plateau de volaille, mâche, raisin et noix
- 9044 1 plateau de saumon graine de fenouil sauce coriandre

OU PLAT CHAUD EN CHAFFING DISH

- 2032 Émincé de volaille sauce cèpes, grenailles rôties, duo de carottes

FROMAGES

- 15029 2 pains de campagne tranchés
- 13002 1 plateau de fromages prédécoupés

DESSERT

- 12083 1 bûche roulée croustillant chocolat
- 12107 Bûche roulée Écrin griotte verveine
- 9107 Mini brochettes de fruits frais (24 pièces)

BUFFET PRESTIGE

	HT	TTC
	592.72€	652.00€

ENTRÉE

- 9090 1 plateau foie gras (500g)
- 9012 1 plateau saumon mariné maison (600g)

SALADES

- 4014 2 salades écrevisses
- 4019 2 salades rattes truffes
- 4102 2 salades automnales aux marrons

PLATS FROIDS

- 9015 1plateau de filet de bar froid sauce tartare
- 9024 1plateau de filet de bœuf Français moutarde

OU PLAT CHAUD EN CHAFFING DISH

- 7394 Pintade aux épices de Noël et poire confite
  Supplément - 83€ TTC

FROMAGES

- 15029 3 pains de campagne tranchés
- 13002 1 plateau de fromages prédécoupés

DESSERT

- 12074 1 bûche roulée poire caramel brisures amandes
- 12073 1Roulé mandarine impérial glaçage crumble
- 9107 Mini brochettes de fruits frais (24 pièces)

SUPPLÉMENT VAISSELLE JETABLE 5.00€TTC/PERS





Les Produits Prestige

FOIE GRAS

9090 Plateau de foie gras canard ..... 105.00€
100% lobe et confit de figues 500g

5087 Bloc de foie gras ..... 83.00€
100% lobe 500g

6081 Assiette foie gras et confit ..... 11.50€

TRUFFES

Mélanosporum Sélectionné par la Maison de la Truffe.

13022 Truffe Mélanosporum
prix suivant le cours

CHARCUTERIES FINES

Jambon iberico bellota pata negra
9033 100g ..... 24.00€
9031 200g ..... 42.00€
9052 Plateau de charcuterie fine 600g ..... 32.00€
13026 Saucisson truffe 150g ..... 10.20€

CAVIARS

Sélection Maison Astara.

	Oscietre sélection	Baeri
(boite 30g)	9059 80.70€	9060 56.70€
(boite 50g)	9061 134.50€	9062 94.50€
(boite 100g)	9063 269.00€	9064 189.00€

CHAMPAGNES

15114 AroMetSaveurS blanc ..... 31.00€
15141 Grand cru Vilmart ..... 49.00€
15119 Ruinart ..... 86.00€

Mangez 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Saumons et Produits de la Mer

SAUMONS ET ŒUFS

Norvégien !
Salés et assaisonnés dans notre atelier de Frépillon, ils proviennent directement des ports de Boulogne sur Mer.

9012 Plateau saumon mariné 600g
+ 2 blinis + 1 pot gravlax ..... 58.00€

9057 1/2 plateau saumon mariné 300g
+ 1 blinis + 1 pot gravlax ..... 30.00€
Saumon mariné à l'aneth AroMetSaveurs, taillé finement avec sauce gravlax et blinis maison Boutichenko

9013 Plateau saumon fumé 600g
+ 2 blinis + 1 pot gravlax ..... 59.00€

9065 1/2 plateau saumon fumé 300g
+ 1 blinis + 1 pot gravlax ..... 32.00€
Saumon fumé de Boulogne sur Mer, taillé finement avec sauce gravlax et blinis maison Boutichenko

6037 Assiette de saumon mariné ..... 8.00€
sauce gravlax 100g

13017 Tarama naturel 90g ..... 7.00€

13018 Tarama à la truffe 90g ..... 8.00€

13019 Œufs de truite 90g ..... 16.40€

13059 Poutargue 100g ..... 20.60€

13021 Blinis fabrication artisanale ..... 6.10€
du Val d'Oise (4 p)

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Sélectionnés par nos mareyeurs, nous les ouvrons à la demande.
Préparés sur un plateau avec de la glace pilée, citron, rince-doigts, échalotes, vinaigre.

Disponible les 24 et 31 décembre 2026

13030 Plateau d'huîtres label ..... 22.40€
12 huîtres Fines de Claires n°3 label rouge

13031 Plateau Grand Large ..... 23.00€/Pers.
Composé de 6 huîtres Fines de Claires Label Rouge, 200 g de crevettes, 300g bulots

13032 Plateau Perle ..... 31.00€/Pers.
Composé de 9 huîtres Fines de Claires Label Rouge, 200 g de crevettes, 300g bulots, 50g bigorneaux, ½ tourteau

Les Entrées

SOUPES & VELOUTÉS

6107 Velouté de panais, pomme et huile de noisettes, croûtons ..... 6.00€
La rondeur du panais, une pointe de pomme acidulée et la finesse de l'huile de noisettes

ENTRÉES FROIDES

6037 Assiette de saumon mariné et gravlax ..... 8.00€
6028 Assiette de saumon fumé et gravlax ..... 9.00€
6086 Pâté en croûte Richelieu au foie gras ..... 6.00€
6081 Assiette de foie gras de canard et son confit ..... 11.50€
6051 Assiette de 6 huîtres Fines de Claire Label Rouge ..... 11.50€
(non ouvertes) Présentées avec citron, rince-doigts, vinaigre et échalotes
6006 Verre d'écrevisses, pamplemousse et avocat ..... 8.50€
6099 Verre de tartare de Saint-Jacques, avocat et mangue ..... 11.00€

ENTRÉES CHAUDES

6088 Foie gras poêlé, poire teintée d'un rouge délicat ..... 12.00€
Le foie gras doré à la poêle rencontre une poire fondante, délicatement parfumée
6106 Escargots - plateau de 12 ..... 11.00€

les Plats à Partager

TROIS PIÈCES À PARTAGER

Nos spécialités de fête sont dressées dans de véritables plats en porcelaine, prêts à prendre place au centre de la table.

9118 Filet de boeuf brioché, foie gras et truffe ..... 245.00€
Filet de boeuf garni de foie gras de canard aux épices et de truffe, enveloppé d'une brioche moelleuse. Sauce vigneronne au porto, wok de légumes verts et artichauts
8 à 10 personnes • 2 plats en porcelaine • Prévoir 2 h de réchauffage

9119 Jambon d'York en croûte, sauce au porto ..... 160.00€
Jambon d'York moelleux sous une pâte feuilletée dorée, accompagné de légumes poêlés et d'une sauce au porto. Un classique des repas de famille
8 à 10 personnes • 2 plats en porcelaine • Prévoir 2 h de réchauffage

9120 Prestige de bar et saumon en écailles dorées ..... 215.00€
Fondue de poireaux et sauce au vin blanc pour accompagner cette pièce de poisson à partager
6 à 8 personnes • 1 plat en porcelaine • Prévoir 1 h de réchauffage

Les Plats Chauds

VÉGÉ VÉGÉTARIEN

7268 Risotto de pleurotes, cèpes et girolles ..... 12.40€
Un risotto crémeux où se mêlent les parfums des trois champignons

POISSONS

7332 St Jacques en fête, parfums d'Asie et douceurs d'automne ..... 20.50€
Noix de Saint-Jacques poêlées au saté, sauce yuzu, mille-feuille crousti-fondant de patate douce et glacis d'épinards

7391 Sandre et cuisses de grenouilles, coeur coulant persillé ..... 19.00€
Un coeur persillé, la finesse du sandre et des cuisses de grenouilles, accompagnés d'un moelleux de carottes

7392 Saumon au champagne, écrin de poireaux et quenelle d'épinards ..... 21.10€
Réduction au champagne, bavarois de poireaux enveloppé d'une crêpe fine et quenelle d'épinards

7335 Lotte et gambas, jus de homard à l'huile de Nyons ..... 25.80€
Conchiglies farcies à la fondue de poireaux truffée.

7239 Risotto crémeux de homard à la sicilienne, légumes verts ..... 23.20€
Risotto au parmesan et homard, servi avec fèves et pousses d'épinards

VIANDES & VOLAILLES

7394 Pintade aux épices de Noël et poire confite ..... 19.40€
Poire pochée aux épices de Noël et gratin de légumes anciens pour accompagner la pintade

7262 Dinde et boudin blanc truffé ..... 21.10€
Risotto au champagne, champignons et marrons

7078 Chapon au vin jaune et morilles, écrasé de pommes de terre ..... 23.00€
Vous nous l'avez tellement réclamé ! Plat signature depuis 11 ans

7395 Sauté de chevreuil, sauce grand veneur ..... 21.10€
Une cuisson mijotée et une sauce de tradition, servies avec un arlequin de légumes

7396 Filet de boeuf, sauce Périgueux et vierge de châtaignes ..... 24.30€
Foie gras, céleri noisette, pommes de terre fondantes et carottes composent sa garniture

Tous nos plats chauds sont à réchauffer au four traditionnel ou micro-onde.
Si vous êtes moins de10 personnes, vous chaufferez vos assiettes et démoulerez directement vos plats sur celle-ci.
Nous avons étudié scrupuleusement nos cuissons pour que le temps de réchauffe soit le même quelque soit le plat choisi.

Si vous êtes plus de10 personnes, nous pouvons vous dresser l'ensemble de la carte plats chauds (hormis bœuf) dans des grands bacs.
Nous mettons à votre disposition un nécessaire de buffet (Chaffing dish) pour que la réchauffe se fasse tout doucement.
Compter 3 h de chauffe. Pas besoin d'occuper votre four, tout est déjà dressé et se réchauffe automatiquement.

Prix TTC

Les Fromages

SÉLECTION FROMAGERIE
BEILLEVAIRE

13029 Assiette de fromages ..... 10.20€
250g environ

Plateau de fromages 4/6 Personnes 450g
13003 Fromages entiers ..... 23.00€
13004 Prédécoupés ..... 25.00€

Plateau de fromages 10 Personnes 950g
13001 Fromages entiers ..... 42.00€
13002 Prédécoupés ..... 45.00€

13027 Part Brie truffé 300g ..... 30.00€

Les Desserts

LES BÛCHES ROULÉES DE NOËL

À PARTAGER POUR 6 PERSONNES

12071 Bûche roulée marrons ..... 30.00€
glacés à la vanille
Génoise roulée crème vanille et marrons glacés

12083 Bûche roulée croustillant chocolat .... 30.00€
Biscuit croustillant, crémeux chocolat décor chocolat

12074 Bûche roulée poire caramel ..... 30.00€
Poires Comice pâtissées avec une émulsion caramel dans un biscuit amande, décor chocolat caramel et brisures d'amandes

12107 Bûche roulée Écrin ..... 30.00€
griotte verveine
La griotte et la verveine apportent leur éclat fruité à un biscuit aux amandes

12073 Roulé mandarine impérial ..... 30.00€
glaçage crumble
Dacquoise roulée, ganache mandarine impériale, glaçage crumble

12044 Galette traditionnelle ..... 29.00€
frangipane de 8 personnes

LES ENTREMETS INDIVIDUELS

11051 Dôme marron vanille ..... 4.60€
Mousse de marrons glacés, crémeux léger à la vanille et biscuit cake vanille

11085 Cône croustillant chocolat ..... 4.60€
Comme un sapin chocolaté, mousse chocolat, dacquoise et croustillant praliné

11086 Prisme de douceur poire au caramel... 4.60€
Ganache au caramel au beurre salé, insert poires, dacquoise et croustillant praliné

11088 Éclosion de mandarine impériale.. 4.60€
Ganache à la mandarine, insert mandarine impériale, dacquoise et croustillant amandes

11214 Écrin de griotte, verveine et amande.. 4.60€
La griotte et la verveine apportent leur éclat fruité à un biscuit aux amandes

LES PIÈCES SUCRÉES

	HT	TTC
- 15172 Boîte sucrée grand modèle	40.91€	45.00€
Mini brochettes de fruits frais		
- 9108 12 Pièces	18.18€	20.00€
- 9107 24 Pièces	33.64€	37.00€
- 9104 Plateau de 36 macarons	35.45€	39.00€

DOUCEURS SUCRÉES

JEAN-JACQUES ROUSSEAU
- Mini financier aux noisettes, framboises et citron vert
- Mini choux au chocolat
- Mini rocher caramel tendre noix de pécan
- Mini carré abricot romarin
- Mini tartelette chocolat amnde noisette
- Mini dome fraises basilic biscuit chocolat

	HT	TTC
- 5223 12 Pièces	16.36€	18.00€
- 5224 24 Pièces	31.82€	35.00€
- 5225 48 Pièces	62.73€	69.00€



Les Menus de Fêtes

13010 Tradition ..... 32.00€TTC/pers

6037 Assiette de saumon mariné et sauce gravlax

7394 Pintade aux épices de Noël et poire confite

11214 Écrin de griotte, verveine et amande

13011 Gourmand ..... 33.60€TTC/pers

6000 Tartare de saumon

7332 Saint-Jacques en fête, parfums d'Asie et douceurs d'automne

11088 Éclosion de mandarine impériale

13012 Festif ..... 39.10€TTC/pers

6081 Assiette de foie gras et confit

7078 Chapon au vin jaune et morilles écrasé de pommes de terre

11085 Cône croustillant chocolat

Les photos, liste des ingrédients et allergènes sont disponibles sur

AroMetSaveurs.com

Édition Limitée

(du vendredi 4 décembre au jeudi 31 décembre 2026)
nous vous conseillons de réserver au plus tôt,
soit en boutiques, soit en ligne sur

AroMetSaveurs.com

Les commandes seront clôturées **définitivement** (y compris pour les fruits de mer)
le samedi 19 décembre 2026 pour Noël
et le samedi 26 décembre 2026 pour le jour de l'an.

TARIFS DE LIVRAISON - Si commande supérieure à 100€ TTC possibilité de livraison le 24 et 31 décembre de 9h à 14h (avec conservateurs froids) Pas de livraison le 25 décembre et 1er janvier	
Zone 0 < 15km	15.00€/TTC dès 100€/TTC de commande
Zone 1 - 95/autre	à partir de 88.41€/TTC
Zone 2 - 75	à partir de 120.71€/TTC
Zone 3 - 78/92	à partir de 179.78€/TTC
Zone 4 - 60/77/91/94	à partir de 251.28€/TTC

Les conditions générales de vente ainsi que la liste des allergènes et provenance des protéines sont disponibles sur le site.

AroMetSaveurs
frais maison

Pendant cette édition limitée,
les boutiques de Saint Prix et Franconville
vous accueillent :

Du mardi au samedi
de 09h00 à 19h30
ainsi que les jeudis 24 et 31 décembre
de 09h00 à 17h00

Le vendredi 25 décembre sera fermé
Fermeture du 1er au 7 janvier 2027 inclus

Renseignements et commandes :

L'atelier de Saint Prix
77 rue d'Ermont
95390 St Prix
Tel. 01 39 59 70 60

L'atelier de Franconville
5 Bld Maurice Berteaux
95130 Franconville
Tel. 01 34 13 57 42

L'atelier de Frépillon
2 avenue Louis Blériot
95740 Frépillon
Tel. 01 86 04 60 76

contact@AroMetSaveurs.com

Tarifs sous réserve d'erreurs typographiques ou de modifications ultérieures. Mangez cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Création / Print - STUDYO GRAPHIC - 06 08 58 47 89 - Crédits Photos Yann Romagné - Ne pas jeter sur la voie publique.