

Saviez-vous que **Saint-Prix possède son propre vignoble**, héritage d'une longue tradition viticole dans la vallée de Montmorency ?

Autrefois réputés, les vins de nos coteaux ont progressivement disparu. Mais en **2006**, Saint-Prix a renoué avec son histoire en replantant **2 500 pieds de pinot noir** ! Trois ans plus tard, l'association du Clos Saint-Fiacre organisait les premières vendanges.

Et cette semaine, les traditions viticoles sont à l'honneur !

Le **jeudi 19 novembre**, c'est l'arrivée du Beaujolais nouveau, célébrée partout en France. À **Franconville**, l'Association des retraités de Franconville organise justement un repas festif au centre culturel Saint-Exupéry pour célébrer cette tradition !

Chez **AroMetSaveurs**, nous célébrons aussi les plaisirs de la table avec notre **poulet rôti au chou rouge braisé**, notre **bœuf sauce échalotes**, notre **terrine de campagne au poivre vert** et notre **tartelette de légumes racines au comté**.

Comme quoi, dans le Val-d'Oise, les traditions se dégustent autant qu'elles se racontent !

Lundi 16 novembre 2026

Entrée

3047 TABOULE VERDE

3143 SALADE DE POMME DE TERRE

Plat

PLAT DE VOLAILLE 2581 POULET ROTI, GRENAILLE ET CHOU ROUGE BRAISE

PLAT DE VEGETARIEN 2582LEGUMES RACINES & COMTE EN TARTELETTE, SALADE COLESLAW

Dessert

10052 MOUSSE DE CHOCOLAT KINDER

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

AroMetSaveurs
frais maison

Mardi 17 novembre 2026

Entrée

3261 POTAGE DE CHOU FLEUR DUBARRY

3345 SALADE DE CHOUX ROUGES

Plat

PLAT DE POISSON 2325 PATES AUX FRUITS DE MER

PLAT DE VIANDE 2024 BOEUF SAUCE ÉCHALOTES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE (ENLEVER LA VIANDE À LA RÉCHAUFFE)

Dessert

10203 RIZ AU LAIT ET BRISURES DE NOISETTES

10095 COMPOTEE DE POMMES ET POIRES, CRUMBLE

AroMetSaveurs
frais maison

Mercredi 18 novembre 2026

Entrée

3504 SALADE CROQUANTE DE FENOUIL ET ORANGE

3230 SPAGHETTIS DE COURGETTES & HUILE OLIVE CITRON

Plat

PLAT DE VOLAILLE 2580 POULET AU CIDRE, POMMES ROTIES & CREME DE PANAIS

PLAT DE VEGETARIEN 2045 RAVIOLES DU DAUPHINE, TOMBE D EPINARDS & NOISETTES

Dessert

10019 BANOFFEE BANANE SPECULOOS

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

AroMetSaveurs
frais maison

Jeudi 19 novembre 2026

Entrée

3262 SOUPE DE LEGUMES

3343 TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT

Plat

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

PLAT DE VIANDE 2299 LAPIN A LA SARIETTE, PATES AUX COURGETTES

Dessert

10220 CHARLOTTE COCO EXOTIQUE

10069 MOUSSE CHOCOLAT & CROUSTILLANT COCO

AroMetSaveurs
frais maison

Vendredi 20 novembre 2026

Entrée

3083 CÈLERI REMOULADE

3128 CAROTTES RÂPÉES

Plat

PLAT DE VIANDE 2090 PENNE CHEVRE SAUCE LARD ET BROCOLIS

PLAT DE POISSON 2298 COLIN, CREMA VERDE AUX PETITS POIS ET ANCHOIS, RIZ SAFRANE

Dessert

10033 PANACOTTA COULIS DE MYRTILLE

10015 FONTAINEBLEAU AUX FRUITS NOIRS

AroMetSaveurs
frais maison

La Carte Mets Raffinés

DU VENDREDI 20 NOVEMBRE AU DIMANCHE 22 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 PLEUROTTES, CÈPES ET GIROLLES 12.40 €

Desserts

11053 DOME POIRE CARAMEL 4.60 €

11099 ROYAL CHOCOLAT 4.60 €

11029 SABLE FRAMBOISES PISTACHES 4.60€

AroMetSaveurs
frais maison



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

AroMetSaveurs
frais maison