

AroMetSaveurs
frais maison

Des artisans du fer aux artisans du goût !

Note n°15

Semaine 49

du 30 novembre au 6 décembre 2026

Saviez-vous que le 1er décembre, nous fêtons la Saint-Éloi, patron des orfèvres, des forgerons et de nombreux métiers artisanaux ?

On raconte qu'au VII[e] siècle, cet orfèvre d'exception aurait réussi à fabriquer **deux trônes** avec l'or que le roi lui avait confié pour un seul. Une belle histoire d'habileté, mais aussi d'honnêteté !

Et cette **tradition** vit encore dans notre région.

À Wy-dit-Joli-Village, au cœur du Vexin, le **Musée de l'Outil** célèbre justement la Saint-Éloi, avec des démonstrations de savoir-faire autour du fer, du verre et de la laine.

Car derrière chaque objet façonné, il y a **une main, un geste** et **une histoire** à transmettre.

De Saint-Prix à Franconville, chez **AroMetSaveurs,** nous aimons retrouver cette même philosophie en cuisine : le plaisir de **préparer, de mijoter, d'assaisonner** et de **partager**.

Cette semaine, elle s'invite dans nos assiettes avec notre **volaille au thym et gratin dauphinois,** notre **tartiflette traditionnelle,** notre **tarte aux champignons, emmental et noix,** ou encore notre **mijoté de bœuf au potimarron.**

Comme quoi, le goût du travail bien fait est aussi une tradition qui se transmet !

Lundi 30 novembre 2026

Entrée

3322 CHOUCROUTE DE FENOUIL AU CAPRES

3179 CHIFFONNADE DE JAMBON SEC

Plat

CHAUD VOLAILLE 2589 VOLAILLE AU THYM, GRATIN DAUPHINOIS & CHOUX BRUXELLES

CHAUD VÉGÉTARIEN 2266 ŒUFS À LA FLORENTINE, GRENAILLES ROTIES

Dessert

10900 CREME CHOCOLAT MAISON & CACAO

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

AroMetSaveurs
frais maison

Mardi 01 décembre 2026

Entrée

3263 VELOUTÉ DE BROCOLIS

3229 SALADE DE QUINOA POIS CHICHE MENTHE FRAICHE

Plat

CHAUD POISSON 2131 CREMEUX DE CREVETTES A L'AIL, RIZ AUX LÉGUMES D'HIVER

CHAUD VIANDE 2041 TARTIFLETTE TRADITIONNELLE

Dessert

10151 POIRE PATE A TARTINER JARDIN BIO

10246 RIZ AU LAIT TRADITIONNEL

AroMetSaveurs
frais maison

Mercredi 02 décembre 2026

Entrée

3091 RILLETTE DE POISSONS A L'ANETH

3198 HOUMOUS, AMANDES TORREFIEES, MENTHE ET PAPRIKA

Plat

CHAUD VOLAILLE 2583 QUINOA A LA COURGE BUTTERNUT, VOLAILLE RÔTIE, FETA ET AMANDES

CHAUD VÉGÉTARIEN 2584 TARTE CHAMPIGNON EMMENTAL NOIX, GRENAILLES & SALADE

Dessert

10250 MOUSSE FROMAGE BLANC & COULIS DE LITCHI

10043 TARTELETTE CITRON DESTRUCTURÉE

AroMetSaveurs
frais maison

Jeudi 03 décembre 2026

Entrée

3061 TZATZIKI DE CONCOMBRE

3262 SOUPE DE LEGUMES

Plat

CHAUD VIANDE 2281 MIJOTÉ DE BOEUF, POTIMARRON & POLENTA

CHAUD VOLAILLE 2586 VOLAILLE CREME CITRON, POMMES DAUPHINES & HARICOTS VERTS

Dessert

10259 SALADE DE FRUITS DE SAISON

10168 CHARLOTTE Â LA CRÈME PRALINÉE

AroMetSaveurs
frais maison

Vendredi 04 décembre 2026

Entrée

3092 SALADE THAI SAUCE SOJA

3110 ENDIVE FOURME NOIX

Plat

CHAUD POISSON 2588 TRUITE DE NORMANDIE, SAUCE AUX HERBES, BROCOLIS & BILLE DE PATES

CHAUD VIANDE 2587 BOEUF SAUTE AU POIVRE VERT, GRENAILLES & WOK D'ASIE

Dessert

10199 MOUSSE CARAMEL GINGEMBRE, CRUMBLE DE NOISETTES

10261 PANACOTTA A LA MANGUE

AroMetSaveurs
frais maison

La Carte Mets Raffinés

DU VENDREDI 04 DECEMBRE AU DIMANCHE 06 DECEMBRE 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 €

11052 DOME CROUSTILLANT 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