

La Carte Traiteur

Automne - Hiver 2025 - 2026

Tarifs hors-taxes



Validité du 13 Octobre 2025 au 6 Mars 2026

www.aromesetmets.fr / contact@aromesetmets.com / +33 (0)9 82 34 09 50

SOMMAIRE

Cocktail

03

Buffet

04

Repas

05

Plateaux-repas

06

LA GOURMANDISE,
LE RAFFINEMENT, ET
LA TRADITION SONT
NOS MAÎTRES-MOTS.

arômes & mets
•artisan traiteur•



Le cocktail Automne - Hiver 2025-2026

Le cocktail est généralement dégusté avant le repas: Il se compose de petites pièces apéritives d'une quinzaine de grammes chacune pour accompagner un verre. Vision plus travaillée et plus gourmande de l'Apéritif, Il permet de vivre un moment convivial.

Le cocktail peut également être dinatoire ou déjeunatoire. Ces formes de cocktail appréciés, sont facile à mettre en place lorsque l'on veut réunir ses proches ou ses collaborateurs. Dans ce cas, le cocktail est adapté avec des pièces plus copieuses, des petites salades, des minis plats chauds.

Alexandre, notre chef de cuisine, et sa gourmande équipe concoctent des recettes dans un esprit de convivialité mélangeant: tradition, originalité, créativité, et esthétisme. Nous proposons l'ensemble de nos cocktails à partir de 15 convives. Nos chefs vous proposent les assortiments journalièrement.

MENUS COCKTAIL APÉRITIF

Cocktail Menu 1

Le 6 pièces : 13.20 €

Assortiment de pièces salées (6 par personne)

Thon, litchi, menthe, miel, gingembre, wasabi
Pomme d'amour, foie gras
Crackers dôme potiron, graines de courges
Pomme de terre rôtie, crème ail et fines herbes, œuf d'avruga
Bœuf bourguignon revisité
Brochette de légumes, herbes fraîches

Le 8 pièces : 17.60 €

Assortiment de pièces salées (8 par personne)

Thon, litchi, menthe, miel, gingembre, wasabi
Pomme de terre rôtie, crème ail et fines herbes, œuf d'avruga
Crackers dôme potiron, graines de courges
Pomme d'amour, foie gras
Bœuf bourguignon revisité
Brochette de légumes, herbes fraîches
Crevette, feuille d'huître, œuf de truite
Finger Ossau Iraty, gelée de piment d'Espelette, griotte, citron vert

Le 12 pièces : 24.64 €

Assortiment de pièces salées (9 par personne)

Thon, litchi, menthe, miel, gingembre, wasabi
Pomme de terre rôtie, crème ail et fines herbes, œuf d'avruga
Crackers dôme potiron, graines de courges
Pomme d'amour, foie gras
Bœuf bourguignon revisité
Brochette de légumes, herbes fraîches
Crevette, feuille d'huître, œuf de truite
Finger Ossau Iraty, gelée de piment d'Espelette, griotte, citron vert
Filet de caille, condiment poivre vert, shiso

Assortiment de pièces sucrées (3 par personne)

Assortiment de mignardises

Cocktail Menu 2

Le 6 pièces : 13.20 €

Assortiment de pièces salées (6 par personne)

Mille-feuilles pastrami, Comté, oignon grelot
Koulibiak de Saumon
Crackers avocat, tarama, crevette, mangue
Mini poire, gorgonzola, noix
Crêpe roulée, duxelles de champignons, œuf de caille
Carotte vanille, houmous carotte, orange

Le 8 pièces : 17.60 €

Assortiment de pièces salées (8 par personne)

Mille-feuilles pastrami, Comté, oignon grelot
Koulibiak de Saumon
Crackers avocat, tarama, crevette, mangue
Mini poire, gorgonzola, noix
Crêpe roulée, duxelles de champignons, œuf de caille
Carotte vanille, houmous carotte, orange
Polenta aux herbes, poulpe, ail confit, rouille
Sphère chèvre raisin, coco torréfié, pistache

Le 12 pièces : 24.64 €

Assortiment de pièces salées (9 par personne)

Mille-feuilles pastrami, Comté, oignon grelot
Koulibiak de Saumon
Crackers avocat, tarama, crevette, mangue
Mini poire, gorgonzola, noix
Crêpe roulée, duxelles de champignons, œuf de caille
Carotte vanille, houmous carotte, orange
Polenta aux herbes, poulpe, ail confit, rouille
Sphère chèvre raisin, coco torréfié, pistache
Pepper crabe, black Pearl

Assortiment de pièces sucrées (3 par personne)

Assortiment de mignardises

LES MENUS COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/DINATOIRE

Menu 1

Le 14 pièces (équivalent à 18 pièces) prix: 28.00€

6 Pièces Apéritives

Thon, litchi, menthe, miel, gingembre, wasabi
Pomme d'amour, foie gras
Crackers dôme potiron, graines de courges
Pomme de terre rôtie, crème ail et fines herbes, œuf d'Avruga
Bœuf bourguignon revisité
Brochette de légumes, herbes fraîches

4 pièces finger Food (équivalent 2 pièces).

Foccacia, antipasti
Wrap dinde, moutarde miel, choux Chinois
Galette de sarasin, crème marron, chèvre
Granny Smith, saumon fumé, ail et fines herbes (sans gluten)

4 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises

Menu 1

Le 14 pièces (équivalent à 21 pièces) prix: 32.00 €

6 Pièces Apéritives

Thon, litchi, menthe, miel, gingembre, wasabi
Pomme d'amour, foie gras
Crackers dôme potiron, graines de courges
Pomme de terre rôtie, crème ail et fines herbes, œuf d'Avruga
Bœuf bourguignon revisité
Brochette de légumes, herbes fraîches

3 pièces finger Food (équivalent 2 pièces).

Galette de sarasin, crème marron, chèvre
Wrap dinde, moutarde miel, choux Chinois
Granny Smith, saumon fumé, ail et fines herbes (sans gluten)

1 mini plat chaud (équivalent 4 pièces).

Confit de canard, purée de patate douce, orange
Dahl de lentille, coco curry

4 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises

Menu 2

Le 14 pièces (équivalent à 18 pièces) prix: 28.00€

6 Pièces Apéritives

Mille-feuilles pastrami, Comté, oignon grelot
Koulibiak de Saumon
Crackers avocat, tarama, crevette, mangue
Mini poire, gorgonzola, noix
Crêpe roulée, duxelles de champignons, œuf de caille
Carotte vanille, houmous carotte, orange

4 pièces finger Food (équivalent 2 pièces).

Pain polaire, mousse de thon, capre, oignon rouge pickles
Wrap chorizo, perle de poivron, roquette, parmesan
Navette Banh Mi poulet caramel, légumes
Betterave, chèvre, fruits secs, miel (sans gluten)

4 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises

Menu 2

Le 14 pièces (équivalent à 21 pièces) prix: 32.00 €

6 Pièces Apéritives

Mille-feuilles pastrami, Comté, oignon grelot
Koulibiak de Saumon
Crackers avocat, tarama, crevette, mangue
Mini poire, gorgonzola, noix
Crêpe roulée, duxelles de champignons, œuf de caille
Carotte vanille, houmous carotte, orange

3 pièces finger Food (équivalent 2 pièces).

Navette Banh Mi poulet caramel, légumes
Pain polaire, mousse de thon, capre, oignon rouge pickles
Betterave, chèvre, fruits secs, miel

1 mini plat chaud (équivalent 3 pièces).

Cabillaud sauce bordelaise, purée de carotte, oignon grelot
Volaille, écrasé de pommes de terre, sauce Nantua

4 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises

Les pièces sucrées (sur assortiment du jour).

Exemple de pièces

Brochette de fruits
Quenelle citron, râpé de citron vert
Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits
Biscuit noix, crème brûlée double vanille bourbon
Crousti coco passion, confit crunchy exotique
Tarte vanille bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat
Tarte traditionnelle aux myrtilles, crémeux de génépi
Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits
Tarte chocolat BIO à l'épice sumac

LE BUFFET

Le buffet a une très longue histoire, remontant au Moyen Âge, elle commence à cette époque avec l'organisation de banquet. Cette histoire de gourmand propose depuis, sous différentes formes, un grand nombre de recettes et de mets dressés sur des grandes tables, et permettant aux convives de se servir en autonomie.

Un cocktail peut-être proposé en début de repas suivi de nombreux choix pour continuer le festin.

Différentes configurations possibles:

- Le buffet lunch consommé debout

- Le buffet froid

- Le buffet avec un plat ou mini plats chauds

Nous proposons des buffets à partir de 25 personnes.

DÉTAILS DES ENTRÉES DE BUFFET

Conseil choisir entre 2 et 4 entrées par personne

ENTRÉES INDIVIDUELLES ET/OU MINI PLATS FROIDS (entre 60 et 100 g.)

Asperge glacée au jus d'orange, émietté de crabe (avril-juin) (4.50 €)

Betterave colorée, effiloché de bar, aioli, citron confit, estragon (4.50 €)

Burrata fruits rouges, roquette, balsamique, tuile parmesan (4.20 €)

Carpaccio de saint Jacques, huile passion, jeunes pousses de saison (4.75 €)

Salade d'haricots verts, foie gras, oignon grelot, parfum truffe d'été (4.50 €)

Salade de tomate cerise et fraise, huile basilic, capre, poivron fumé (4.20 €)

SALADES COMPOSÉES (80-100 g.)

Salade d'haricots verts, échalotte (3.00 €)

Salade d'haricots verts, gésiers, magret fumé (3.80€)

Salade parisienne (pdt, comté, jambon de dinde, mayonnaise) (3.00 €)

Salade de pâtes, saumon fumé, basilic, poivrons, tomates (3.00 €)

Salade de riz, thon et crabe, pomme, herbes fraîches (3.50 €)

Salade quinoa, légumes confits, fruits secs, sésame, vinaigre de riz (3.00 €)

Salade Grecque (tomates, concombres, poivrons, olives noires, feta) (3.00 €)

Les salades peuvent également accompagner les pièces de Buffet

Les cagettes Apéros

Cagette de charcuterie (Cécina, lomo, magret fumé, Pâté de campagne, Boeuf séché, jambon blanc) 4.00€ (60g)

Cagette charcuterie et antipasti 5,00 € (60g)

Cagette saumon gravellax, blinis poêlé, crème aux herbes 6,00€ (80g)

Cagette de tartinable, Tzatziki maison, Poivronnade, Caviar d'aubergine, batonnets de légumes, pain. 5.00 € (80g)

Pièces de buffet froid (100gr par personne)

Viandes froides

Rôti de bœuf & poulet rôti aux herbes 4.00€

Rôti de bœuf & rôti de porc 4.00 €

Rôti de bœuf, rôti de porc & poulet rôti aux herbes 4,75€

Rôti de veau, faux filet de bœuf & magret de canard 5,50€

Gigot d'agneau aux épices & suprême de volaille aux thym 6.00€

Poisson froid

Darne de saumon, huile basilic 5.00 €

Filet de Bar, mousse de poisson en chaud froid 6.50€

Terrine de poisson, asperge verte, poivron rouge 5.50€

Les condiments "Mayonnaise, moutarde, cornichon, beurre"

Sauce tartare, cocktail

MINI PLAT CHAUD (environ 100 g) "5.50€"

Bacalhau à Bras (morue à la portugaise)

Cabillaud poché, sauce vin blanc, polenta crémeuse, condiment snacké

Courgette rôtie, purée de choux fleurs, fruits secs, sauce vierge

Effiloché de bœuf, purée de pommes de terre, jus vin rouge

Filet de bar poêlé, purée de petits pois, légumes de saison glacés

Filet de caille, purée de céleri, raisin poêlé, noix sauce à l'ail noir

Suprême de volaille Vallée d'Auge, écrasé de pommes de terre, poireau

Plateaux de fromages (40 G PAR PERSONNE)

Brie de Meaux & Comté 4.00 €

Assortiment de 4 fromages affinés 5.00 €

Plateau de fromages coupés 5.00 €

Desserts (8 € la part)

Trois chocolats

Craquant chocolat

Framboise passion

Rocher Noisette

Framboisier

Fraisier

Tarte citron meringuée

Pain du boulanger

Petit pain individuel 0,90€ / pers

Baguette tradition 2,50€ / pieces



LE REPAS

Désormais inscrit au Patrimoine culturel immatériel mondial de l'UNESCO, la réputation du repas gastronomique français n'est plus à faire. Le temps d'un bon déjeuner ou dîner, il sert aux moments les plus importants de la vie des individus, des familles, et des groupes. Moment de convivialité par excellence, il se déroule généralement en 6 temps: l'apéritif, l'entrée, le plat, le fromage, le dessert, et le digestif. Le repas resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens des convives. Nous proposons les repas à partir de 10 personnes.

arômes & mets
•artisan traiteur•

Détail carte printemps-été 2025

ENTRÉES

NOS ENTREES 16.00 €

Poire poêlée, gorgonzola, foie gras et noix
Gravelax de daurade, betterave, kalamensi
Terrine de foie gras maison
Palet de butternut, tartare de St Jacques, vierge noisette
Œuf mollet, velouté de champignon, truffe, salade d'Enoki
Koulibiak de saumon, brioche, épinard, œuf dur, saumon, champignon

PLATS 22.00€

Nos viandes

Suprême de volaille, écrevisses, palet de pommes de terre, fenouil
Pomme de terre os à moëlle, confit de joue de bœuf, sauce ravigote
Pintade, poireaux "brûlés", sauce à l'oignon, foie gras poêlé

Nos poissons

Cabillaud sauce bordelaise, carotte rôtie, oignon grelot
Saumon aux agrumes, choux fleur rôti, mini légumes, sauce dieppoise
Filet de Bar, châtaigne, navets confits, sauce noilly prat

Végétarien

Sur demande

DESSERTS 8,50€

Baba, crèmeux marron, litchi
Ananas rôti, mousse coco, coco torréfié, gingembre
Dôme choco mandarine
Milles feuilles renversé caramel beurre salé
Poire caramel (mousse caramel, nappage caramel, poire, biscuit)
Salade de fruits d'hiver: clémentine, orange, poire, pomme, kiwi)

Commande façon banquet, menu unique à choisir pour l'ensemble des participants



MENUS BOXS ET PLATEAUX-REPAS (froids)

Box Aromes et Mets 23.00 €

Une salade, deux sandwiches, un dessert

Box 1

Salade de quinoa, fruits secs.
Wrap dinde, moutarde miel, choux chinois
Club sandwich, betterave, chèvre, fruits secs, miel
Tarte aux pommes

Box 2

Carpaccio de betterave, orange, fête
Sandwich poulet, oignon rouge, ciboulette
Wrap saumon, mâche, avocat, agrumes
Tarte aux poires

Box 3

Poireaux brûlés, vinaigrette, oeuf dur
Galette de sarrasin, crème marron, chèvre
Pain polaire, mousse thon, capres, oignons rouges
Mousse mascarpone, fruits de saison

Box 4

Entrée végétarienne du jour
2 Sandwichs végétariens du jour
Dessert du jour

"BUSINESS"

27,00€

Business 1

Carpaccio de betterave, orange, fête
Saumon poêlé, salade de pommes de terre, sauce vierge
Fromages du jour
Entremet chocolat

Business 2

Rillettes de saumon aux agrumes, pousses de saison
Filet de poulet, légumes de saison
Fromages du jour
Entremet agrumes

Business 3

Œuf mollet, champignon, salade d'enoki
Rôti de bœuf, salade de légumes verts, sauce Gribiche
Fromage du jour
Salade de fruits de saison

Business 4 "Végé"

Houmous maïs, mini maïs baby, pop corn curry, salades
d'herbes fraîches
Salade de lentille, tomates séchées, œuf
Palette de fruits de saison

"DÉJEUNERS D'AFFAIRES"

33,00€

DEJEUNER 1 :

Palet de butternut, tartare de St Jacques, vierge noisette
Kouloubiak de saumon, brioche, épinards, œuf dur
Fromages du jour
Baba, crémeux marron, litchi

DEJEUNER 2 :

Gravelax de daurade, betterave, Kalamensi
Pintade, poireaux brûlés, oignons, foie gras poêlé
Fromages du jour
Poire caramel

DEJEUNER 3 :

Terrine de foie gras maison
Suprême de volaille, écrevisses, palet de pommes de terre, fenouil
Fromages du jour
Dôme coco mandarine

DEJEUNER 4 :

Entrée végétarienne du jour
Plat végétarien du jour
Fromages du jour
Dessert du jour

SET DE COUVERTS EN PLA OU INOX
COMMANDE MINIMUM DE 7 MENUS IDENTIQUES,
MINIMUM 5 JOURS OUVRÉS AVANT LA LIVRAISON
-FRAIS DE LIVRAISON SELON ZONES