

La Carte Traiteur

Printemps été 2026

Tarifs hors-taxes



Validité du 06 Avril 2026 au 16 Octobre 2026

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

SOMMAIRE

Cocktail

03

Buffet

04

Repas

05



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

arômes & mets
•artisan traiteur•

Le cocktail printemps été 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 déjeuner. 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 esthétique. 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 :
Assortiment de pièces salées (6 par personne)

Crackers petit pois, carotte
Tofu fumé, crème végétale, wakamé
Pomme d'amour, foie gras (bloc)
Pastrami, cheddar, crème d'oignons
Rigatoni, Saint-Jacques, truffe
Pomme de terre, haddock, pomme verte, menthe

Le 8 pièces :
Assortiment de pièces salées (8 par personne)

Crackers petit pois, carotte
Tofu fumé, crème végétale, wakamé
Pomme d'amour, foie gras (bloc)
Pastrami, cheddar, crème d'oignons
Rigatoni, Saint-Jacques, truffe
Pomme de terre, haddock, pomme verte, menthe
Piquillos à la morue
Sphère de chèvre, raisin, pistache, verveine

Le 12 pièces :
Assortiment de pièces salées (9 par personne)

Crackers petit pois, carotte
Tofu fumé, crème végétale, wakamé
Pomme d'amour, foie gras (bloc)
Pastrami, cheddar, crème d'oignons
Rigatoni, Saint-Jacques, truffe
Pomme de terre, haddock, pomme verte, menthe
Piquillos à la morue
Sphère de chèvre, raisin, pistache, verveine
Artichaut rôti, tapenade d'olives, tomate confite

Assortiment de pièces sucrées (3 par personne)
Assortiment de mignardises

Cocktail Menu 2

Le 6 pièces :
Assortiment de pièces salées (6 par personne)

Polenta, parmesan, asperge, crème à l'estragon, échalotes
Quenelle carotte, carvi
Canard aux fruits rouges
Maki, riz, aneth, concombre, œufs d'Avruga
Pic de poulpe, ail confit, pois gourmands
Bonbon de thon, wasabi, gingembre, sésame

Le 8 pièces :
Assortiment de pièces salées (8 par personne)

Polenta, parmesan, asperge, crème à l'estragon, échalotes
Quenelle carotte, carvi
Canard aux fruits rouges
Maki, riz, aneth, concombre, œufs d'Avruga
Pic de poulpe, ail confit, pois gourmands
Bonbon de thon, wasabi, gingembre, sésame
Tortilla, œuf de caille, poutargue
Avocat, tourteau, Black Pearl

Le 12 pièces :
Assortiment de pièces salées (9 par personne)

Polenta, parmesan, asperge, crème à l'estragon, échalotes
Quenelle carotte, carvi
Canard aux fruits rouges
Maki, riz, aneth, concombre, œufs d'Avruga
Pic de poulpe, ail confit, pois gourmands
Bonbon de thon, wasabi, gingembre, sésame
Tortilla, œuf de caille, poutargue
Avocat, tourteau, Black Pearl
Artichaut rôti, tapenade d'olives, tomate confite

Assortiment de pièces sucrées (3 par personne)
Assortiment de mignardises

LES MENUS COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/DINATOIRE

Menu 1

Le 14 pièces (équivalent à 18 pièces)

6 Pièces Apéritives

Crackers petit pois, carotte
Tofu fumé, crème végétale, wakamé
Pomme d'amour, foie gras (bloc)
Pastrami, cheddar, crème d'oignons
Rigatoni, Saint-Jacques, truffe
Pomme de terre, haddock, pomme verte, menthe

4 pièces finger Food (équivalent 2 pièces).

Wrap poulet, chou chinois
Pain bretzel, houmous, légumes grillés
Navette rillettes de sardine, pickles de légumes
Tortilla cecina (porc), crème de Xérès, roquette, parmesan, piquillos

4 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises

Menu 1

Le 14 pièces (équivalent à 21 pièces)

6 Pièces Apéritives

Crackers petit pois, carotte
Tofu fumé, crème végétale, wakamé
Pomme d'amour, foie gras (bloc)
Pastrami, cheddar, crème d'oignons
Rigatoni, Saint-Jacques, truffe
Pomme de terre, haddock, pomme verte, menthe

3 pièces finger Food (équivalent 2 pièces).

Wrap poulet, chou chinois
Pain bretzel, houmous, légumes grillés
Navette rillettes de sardine, pickles de légumes

1 mini plat chaud (équivalent 4 pièces)

Cabillaud à la basquaise, coulis de basilic, poudre d'ail noir
Suprême de volaille, purée de pommes de terre, petits pois et carottes, jus de volaille rôtie à l'ail confit

4 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises

Les pièces sucrées (sur assortiment du jour)

Exemple de pièces

Brochette de fruits de saison
Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits
Mini pavlova coco, vanille et framboise
Quenelle citron, râpé de citron vert
Sablé breton fraise, confit de rhubarbe
Pic melon pastèque à l'eau de menthe
Biscuit noir, crème brûlée double vanille bourbon
Palet chocolat au miel de Garrigue

Menu 2

Le 14 pièces (équivalent à 18 pièces)

6 Pièces Apéritives

Polenta, parmesan, asperge, crème à l'estragon, échalotes
Quenelle carotte, carvi
Canard aux fruits rouges
Maki, riz, aneth, concombre, œufs d'Avruga
Pic de poulpe, ail confit, pois gourmands
Bonbon de thon, wasabi, gingembre, sésame

4 pièces finger Food (équivalent 2 pièces).

Club volaille, oignon rouge, Savora, ciboulette
Pita ricotta aux herbes, concombre, olives
Mini pain bagnat (œuf, tomate, thon, mayonnaise, anchois)
Navette black, saumon gravlax, wasabi, wakamé

4 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises

Menu 2

Le 14 pièces (équivalent à 21 pièces)

6 Pièces Apéritives

Polenta, parmesan, asperge, crème à l'estragon, échalotes
Quenelle carotte, carvi
Canard aux fruits rouges
Maki, riz, aneth, concombre, œufs d'Avruga
Pic de poulpe, ail confit, pois gourmands
Bonbon de thon, wasabi, gingembre, sésame

3 pièces finger Food (équivalent 2 pièces).

Club volaille, oignon rouge, Savora, ciboulette
Pita ricotta aux herbes, concombre, olives
Mini pain bagnat (œuf, tomate, thon, mayonnaise, anchois)

1 mini plat chaud (équivalent 4 pièces)

Saumon vierge habanero, risotto, légumes grillés
Veau confit à la méditerranéenne, citron confit, tomate, câpres, polenta aux olives

4 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises



LES COCKTAILS APERITIFS

LES COCKTAILS 6 PIÈCES

Menu 3

Scamorza, tomate, fraise, basilic
 Cube de pastèque, menthe, feta
 Avocat, tourteau, Black Pearl
 Polenta, parmesan, asperge, crème à l'estragon, échalotes
 Canard aux fruits rouges
 Pomme d'amour, foie gras (bloc)

Menu 4

Pic melon, menthe, pastèque
 Rigatoni, Saint-Jacques, truffe
 Sphère de chèvre, raisin, pistache, verveine
 Crevette, feuille d'huître, œufs de truite
 Courgette grillée, tapenade basquaise, pignons de pin
 Bonbon de thon, wasabi, gingembre, sésame

LES COCKTAILS 12 PIÈCES

Menu 3**9 Pièces salées**

Scamorza, tomate, fraise, basilic
 Cube de pastèque, menthe, feta
 Avocat, tourteau, Black Pearl
 Polenta, parmesan, asperge, crème à l'estragon, échalotes
 Canard aux fruits rouges
 Pomme d'amour, foie gras (bloc)
 Maki, riz, aneth, concombre, œufs d'Avruga
 Canard aux fruits rouges
 Pic melon, menthe, pastèque

3 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises

Menu 4**9 Pièces salées**

Pic melon, menthe, pastèque
 Rigatoni, Saint-Jacques, truffe
 Sphère de chèvre, raisin, pistache, verveine
 Crevette, feuille d'huître, œufs de truite
 Courgette grillée, tapenade basquaise, pignons de pin
 Bonbon de thon, wasabi, gingembre, sésame
 Quenelle carotte, carvi
 Melon, gravlax de saumon, coriandre
 Cube de pastèque, menthe, feta

3 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises



LES COCKTAILS DEJEUNATOIRES-DINATOIRES

LE COCKTAIL 14 PIÈCES EQUIVALENT 18 PIÈCES

Menu 3**6 Pièces Apéritives**

Scamorza, tomate, fraise, basilic
 Cube de pastèque, menthe, feta
 Avocat, tourteau, Black Pearl
 Polenta, parmesan, asperge, crème à l'estragon, échalotes
 Canard aux fruits rouges
 Pomme d'amour, foie gras (bloc)

4 pièces finger Food (équivalent 2 pièces)

Pita ricotta aux herbes, concombre, olives
 Navette rillettes de sardine, pickles de légumes
 Courgette, concombre, saumon, herbes fraîches (Tapas sans gluten)
 Melon, menthe, jambon de Bayonne ou pastrami (Tapas sans gluten)

4 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises

Menu 4**6 Pièces Apéritives**

Pic melon, menthe, pastèque
 Rigatoni, Saint-Jacques, truffe
 Sphère de chèvre, raisin, pistache, verveine
 Crevette, feuille d'huître, œufs de truite
 Courgette grillée, tapenade basquaise, pignons de pin
 Bonbon de thon, wasabi, gingembre, sésame
4 pièces finger Food (équivalent 2 pièces)
 Tomato, mozzarella, pesto, roquette (Tapas sans gluten)
 Mini pain bagnat (œuf, tomate, thon, mayonnaise, anchois)
 Pain bretzel, houmous, légumes grillés
 Pita ricotta aux herbes, concombre, olives

4 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises

LE COCKTAIL 14 PIÈCES EQUIVALENT 21 PIÈCES

Menu 3**6 Pièces Apéritives**

Scamorza, tomate, fraise, basilic
 Cube de pastèque, menthe, feta
 Avocat, tourteau, Black Pearl
 Polenta, parmesan, asperge, crème à l'estragon, échalotes
 Canard aux fruits rouges
 Pomme d'amour, foie gras (bloc)

3 pièces finger Food (équivalent 2 pièces)

Pita ricotta aux herbes, concombre, olives
 Courgette, concombre, saumon, herbes fraîches (Tapas sans gluten)
 Melon, menthe, jambon de Bayonne ou pastrami (Tapas sans gluten)

1 mini plat froid (équivalent 4 pièces)

Burrata croustillante coco, vinaigrette mangue-passion
 Terrine de volaille, pistache, cranberries, salade d'haricots verts

4 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises

Menu 4**6 Pièces Apéritives**

Pic melon, menthe, pastèque
 Rigatoni, Saint-Jacques, truffe
 Sphère de chèvre, raisin, pistache, verveine
 Crevette, feuille d'huître, œufs de truite
 Courgette grillée, tapenade basquaise, pignons de pin
 Bonbon de thon, wasabi, gingembre, sésame
3 pièces finger Food (équivalent 2 pièces)
 Tomato, mozzarella, pesto, roquette (Tapas sans gluten)
 Mini pain bagnat (œuf, tomate, thon, mayonnaise, anchois)
 Pain bretzel, houmous, légumes grillés
1 mini plat froid (équivalent 4 pièces)

Poulpe grillé, vinaigrette iodée aux coquillages, artichaut
 Salade melon, mangue, papaye, crème végétale aux herbes

4 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises

Mignardises
 Assortiment du jour

Sablé breton fraise, confit de rhubarbe
 Pic melon pastèque à l'eau de menthe
 Biscuit noix, crème brûlée double vanille bourbon
 Palet chocolat au miel de Garrigue

Brochette de fruits de saison
 Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits
 Mini pavlova coco, vanille et framboise
 Quenelle citron, râpé de citron vert

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, crabe anisé, salade d'herbes fraîches

Burrata croustillante coco, vinaigrette mangue-passion

Poulpe grillé, vinaigrette iodée aux coquillages, artichaut

Salade, melon, mangue, papaye, crème végétale aux herbes (végé)

Terrine de volaille, pistache, cranberries, salade d'haricots verts

Veau vitello tonnato (veau, thon, câpres), tomate, parmesan

SALADES COMPOSÉES (80-100 g.)

Salade de riz, thon, tomate, poivron, herbes fraîches

Salade choux de Bruxelles, gésiers, magret, crème vin blanc, oignon

Salade de betterave, orange, feta, miel, herbes

Salade de céleri rave, écrevisse, pomme verte, fenouil, herbes, sauce crème

Salade de pâtes, thon, sauce gribiche

Salade de pommes de terre, Ossau Iraty, piquillos, cerises noires

Salade marocaine, carottes, pois chiches, olives, oignons, ail, herbes fraîches

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

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) (60g)

Cagette charcuterie et antipasti (60g)

Cagette saumon gravelax, blinis poêlé, crème aux herbes ç (80g)

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

Pièces de buffet froid (100gr par personne)

Viandes froides

Rôti de bœuf & poulet rôti aux herbes

Rôti de bœuf & rôti de porc

Rôti de bœuf, rôti de porc & poulet rôti aux herbes

Rôti de veau, faux filet de bœuf & magret de canard

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

Poisson froid

Darne de saumon, huile basilic

Filet de Bar, mousse de poisson en chaud froid

Terrine de poisson, asperge verte, poivron rouge

Les condiments "Mayonnaise, moutarde, cornichon, beurre"

Sauce tartare, cocktail

Mini plats chauds (environ 100 g)

Artichaut rôti, épinards, crème coco/curry (végé)

Cabillaud à la basquaise, coulis de basilic, poudre d'olive noir

Purée de pommes de terre, citron confit, légumes grillés (végé)

Saumon vierge habanero, risotto, légumes grillés

Suprême de volaille, purée de pommes de terre, petits pois et carottes, jus de volaille rôti à l'ail confit

Veau confit à la méditerranéenne, citron confit, tomate, câpres, polenta aux olives

Plateaux de fromages (40 G PAR PERSONNE)

Brie de Meaux & Comté

Assortiment de 4 fromages affinés

Plateau de fromages coupés

Desserts

Trois chocolats

Craquant chocolat

Framboise passion

Rocher Noisette

Framboisier

Fraisier

Tarte citron meringuée

Pain du boulanger

Petit pain individuel

Baguette tradition



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 20 personnes.

arômes & mets
•artisan traiteur•

Détail carte printemps-été 2026

ENTRÉES

NOS ENTREES

Burrata, croustillant coco, vinaigrette mangue passion
Asperges fraîches, crabe anisé (sans alcool), salade d'herbes fraîches (jusqu'à fin Juin)
Veau vitello tonnato (veau, thon, câpres, tomate, parmesan)
Terrine de volaille, pistache, concombre, salade d'haricots verts
Poulpe grillé, artichaut, vinaigrette iodée aux coquillages

PLATS

Nos viandes

Veau à la méditerranéenne, citron confit, tomate, câpres, polenta aux olives
Suprême de volaille, cromesquis, palet de pommes de terre, petits pois et carottes primeurs, jus de volaille rôti à l'ail confit
Cannette aux fruits rouges, navets grillés, radis pickles

Nos poissons

Saumon sauce vierge habanero, courgette grillée, chou-fleur, aubergine
Cabillaud à la basquaise, riz snacké, coulis de basilic, poudre d'olive

Végétarien

Sur demande

DESSERTS

Tarte aux fraises, pistache et basilic (à partir du 1^{er} Juin)
Salade de fruits de saison
Brioche perdue, abricot et romarin, caramel
Sablé breton, pêche rôtie, crème à la verveine
Tartelette chocolat, menthe et framboise

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

