



# Repas au bureau

---

Printemps/été 2020

# Formule « Escapade bistronomique » 14€ HT

(1 club pain poêlé , 1 salade, 1 sandwich, 1 Dessert en bocal)

*Commande 48h  
à l'avance  
Possibilité de  
commander  
jusqu'à la veille  
avant 15h, choix  
imposé par la  
cuisine.*

## Les clubs pain poêlé

- Volaille, oignon rouge, ciboulette, savora
- Chèvre, miel gingembre, tomates confites
- Thon, poivron confit, basilic
- Guacamole, roquette, pickle d'oignon, graines

## Les salades

- Avocat rôti, tourteau vinaigrette de mangue
- Burrata fruits rouges, balsa, noix, croutons
- Boulgour, quinoa, cacahuètes, amandes, herbes fraîches
- Salade César A&Mets

## Les sandwichs escapade

- Bretzel saumon, estragon, citron confit
- Wrap chorizo, parmesan, tomate, roquette
- Focaccia bœuf fumé, beurre de cornichon
- Pain polaire façon bagnat

## Les desserts en bocaux

- Salade de fruits de saison
- Tiramisu
- Ananas rôti, coulis fruits rouges, amandes
- Yaourt à la grecque, muesli, chocolat

Conditionnement sacoche Isotherme  
Set de Couverts en PLA ou Bois  
Bouteille d'eau 50 cl



# Formule Repas bistronomique

Entrée-plat 18€ HT / Entrée-plat-dessert 22€ HT

## Entrées

- Carpaccio de magret de canard aux fruits secs, condiment carottes et agrumes, vinaigrette miel, roquette juste huilée
- Tartare de daurade citron vert, coriandre, radis roses, cristalline de pain
- Nems de tataki de bœuf, légumes croquants, sésame, crème de fêta, herbes fraîches
- Pastèque poêlé, melon & menthe, condiment tomate, noisette torréfié (végan)



## Desserts

- Salade de fruits de saison ,menthe, basilic & sésame
- Tiramisu fruits rouges, menthe poivrée , fraise séchée
- Cheesecake banane, spéculos, caramel
- Melon fromage blanc vanille, caramel de Porto

## Plats

- Papillote de saumon confit à 65°, crème de petits pois, poireaux braisés au yuzu (froid ou chaud)
- Ballottine de volaille croustillante, estragon, crémeux de chou fleur, rattes du Touquet grillées au barbecue (froid ou chaud)
- Mignon de porc snacké, crémeux de cèleri, poêlée de brocolis, condiment tomate (froid ou chaud)
- Légumes de saison au lait de coco, curry & amandes grillées (froid ou chaud)

**Commande 48h à l'avance**  
**Possibilité de commander**  
**jusqu'à la veille avant 15h,**  
**choix imposé par la cuisine.**

Conditionnement sacoche Isotherme  
Set de Couverts en PLA ou Bois  
Petit pain  
Bouteille d'eau 50 cl  
Plat réchauffable four traditionnel ou four micro-ondes.



## Box cocktail dinatoire/ déjeunatoire pour 10 personnes

### L'escapade 180 € HT

#### Les pièces cocktails

- 10 Polentas, cheesecake petit pois menthe, meringue cumin
- 10 Pics ananas, bœuf fumé, poivron
- 10 Surprises de tomate, caviar d'aubergine, crouton, maïs
- 10 Concombre, avocat, gambas, pickle d'oignon rouge
- 10 Mendiants de roquefort, pomme verte, orange, coriandre
- 10 Crackers, involtini, melon, mûre
- 10 Pommes de terre rôtie, hareng, cornichon, crème d'oignons rouges

#### Les mini sandwiches

- 10 Buns tomate, œuf, sucrose, anchois, moutarde à l'ancienne
- 10 Bruschettas chèvre, tomate confite, miel gingembre, noix
- 10 Wraps crudités, citron vert, tofu, pesto noisette

50 Assortiment sucré Escapade

### SIGNATURE 180€ HT

#### Les pièces cocktails

- 10 Pommes d'amour au foie gras, gelée de framboise
- 10 Sphères de chèvre, thym, verveine, raisin & pistache
- 10 Fingers de saumon, huile vanille, mangue & asperge
- 10 Cheesecakes betterave, graines de moutarde, herbes fraîches
- 10 Crevettes en habit de pomme verte & menthe fraîche
- 10 Mille feuilles brésaola, comté, mascarpone, framboise
- 10 Canapés œuf de caille, crème de raifort sur pain noir

#### Les mini sandwiches

- 10 Bruschettas volaille, oignon rouge, ciboulette, savora
- 10 Wraps spianatta, roquette, parmesan, oignon frit
- 10 Pains faluche, guacamole, chèvre, tomate confite

50 Assortiment sucré Signature

Présentation sur plateau Bambou  
Conditionnement carton et Sac isotherme  
1 Bouteille d'eau 50 cl par personne

### L'ESTIVAL 180€ HT

#### Les pièces cocktails

- 10 Pics melon, menthe, Bayonne
- 10 Salades César en pièce cocktail
- 10 Courgettes curry, maquereaux, coco, citronnelle, combawa
- 10 Rouleaux de printemps, saumon, pamplemousse, beurre cajou
- 10 Pains perdus foie gras, gelée de cassis
- 10 Roulés de chorizo, navet long & formaggio
- 10 Tomates, mozzarella, poivron, basilic

#### Les mini sandwiches

- 10 Bruschettas volaille, oignon rouge, ciboulette, savora
- 10 Mini pitas, crème d'artichaut, cumin, menthe, Chioggia
- 10 Navettes saumon wasabi, pomme verte, estragon

50 Assortiment sucré Estival

*Commande 48h à l'avance*

## Plateaux repas froid sur le pouce

### Le vegan 16€ HT

Salade boulgour, quinoa, cacahuètes , amandes, fruits frais  
Courgette grillées, tartare de melon , huile basilic, roquette, fruits rouges, croutons à l'ail , balsa réduit  
Petit pain  
Tarte aux pommes

### L'avocat 18€ HT

Demi avocat rôti , vinaigrette de mangue, crabe  
Rôti de bœuf à l'ail & thym, légumes confits  
Fromage du jour & pain  
Tiramisu fraîcheur de clémentine

### Le saumon 18,50€ HT

Salade de pomme verte, céleri, carotte & crevettes marinées  
Saumon poché aux aromates, écrasé de pommes de terres  
Fromage du jour & pain  
Palet breton, crème chiboust, fruit rouges

### Le libanais 18,50€ HT

Semoule à la libanaise, herbes fraîches, pois chiches  
Colin en papillote, légumes marinés au zaatar  
Fromage du jour & pain  
Flan libanais



*Commande 48h à l'avance*

Conditionnement carton  
Set de Couverts en PLA ou Bois  
Verre éco-responsable  
Petit pain  
Bouteille d'eau 50 cl

## Plateaux repas froid business



### Le Granny Smith 21€ HT

Tarte fine échalotes confites, gambas , pomme verte  
Suprême de volaille thym/citron, pomme de terre au four crème/ciboulette/oignon rouge  
Camembert / comté & pain  
Trois chocolats parfum d'orange

### La criée 22€ HT

Tartare de saumon à la mangue, huile de vanille & herbes fraîches  
Dos de cabillaud poché au lait de coco, riz parfumé  
Chèvre cendré / brie de Meaux & pain  
Entremet exotique à la passion

### Le charolais 22€ HT

L'œuf mollet en croûte d'oignon frit & crème d'avocat  
Faux filet rôti aux herbes, tian de légumes & huile basilic  
Pont-l'évêque / Livarot & pain  
Entremet poire caramel

### Le Mozzarella 23€ HT

Mille feuille de tomate, Mozzarella Di Bufala, basilic frais  
Saumon rôti sur la peau, sauce vierge, poêlée de légumes de saison  
Bleu d'Auvergne /Saint-Albray & pain  
Entremet fruits rouges & coulis

### Le Vegan 20€ HT

Tagliatelles de légumes au pesto & pignons de pin  
Écrasé de pomme de terre, oignon rouge/ciboulette, pickles de légumes & huile d'avocat  
Assortiment de fruits secs  
Ananas rôti au four, orange, copeaux de chocolat noir

Conditionnement carton  
Set de Couverts en PLA ou Bois  
Verre éco-responsable  
Bouteille d'eau 50 cl

*Commande 48h à l'avance*



Toutes les formules sont accompagnées de pain, couverts,  
sauces & bouteille d'eau individuelle

Possibilités d'autre boisson (jus de fruit, eau gazeuse, vin )  
« nous consulter »

Les tarifs sont exprimés Hors Taxes (TVA 10%)

Commande minimum de 7 formules repas identiques  
48h avant la livraison

Mais possibilité de commander jusqu'à la veille avant 15h00  
Choix des menus imposés par les chefs

Frais de livraison selon zones (nous consulter)

Alexandre Figueiredo 06 59 98 27 95  
[alexandre@aromets.com](mailto:alexandre@aromets.com)

Nicolas Rousseau 06 24 12 76 34  
[nicolas@receptions.paris](mailto:nicolas@receptions.paris)