

# CHÂTEAU FORTIER

44 RUE HENRI BARBUSSE - 59880 SAINT-SAULVE,  
03 27 32 94 30

## Menus

CHÂTEAU  
FORTIER  
uniquement sur  
réservation au  
03 27 32 94 30



Fromages en supplément  
3,00 €

Mardi 16 janvier  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Filet de poisson  
à la normande  
---  
Caille rôti aux raisins  
---  
Savarin à la chantilly

Mercredi 17 janvier  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Noix de st jacques sautées,  
crème de courge  
---  
Râble de lapin  
farci à la dijonnaise  
---  
Assiette de gourmandise

Vendredi 09 février  
18€ - boissons non comprises  
---  
Velouté de moule  
---  
Coq à la bière  
---  
Tarte à la rhubarbe

Mardi 13 février  
22€ - boissons non comprises  
---  
Pâté de Chartre  
---  
Sandre à la tourangelle,  
crème de champignon  
---  
Tatin de pomme et poire

Jeudi 18 janvier  
18€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Soupe de poisson  
---  
Endive à la flamande  
---  
Coupe glacé cht'i

Vendredi 19 janvier  
18€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Soupe des brasseurs  
---  
Tournedos de volaille  
au maroilles  
---  
Tarte au libouli

Mercredi 14 février  
22€ - boissons non comprises  
---  
Salade de lentilles du Berry  
au chèvre chaud  
---  
Dôme de choux à la volaille  
---  
Beugnons aux pommes  
et sa confiture  
de vieux garçons

Jeudi 15 février  
18€ - boissons non comprises  
---  
Tatin de tomates  
---  
Tête de veau à la ravigote  
---  
Merveilleux  
au chocolat blanc

Vendredi 19 janvier  
18€ - boissons non comprises  
---  
Soirée autour du monde  
Amuse bouche  
L'Asie Bo bun (plat vietnamien a  
base de bœuf et vermicelle)  
L'Afrique (côte d'ivoire) poulet  
cacaahuette  
L'Amérique steak de bison aux  
poivres flambé  
Fromages : grèce, Italie, Espagne  
Dessert : cheese cake glace  
cookies ou colonel italien

Mardi 23 janvier  
22€ - boissons non comprises  
---  
Pavé de Truite  
à la champenoise  
---  
Filet de caille  
aux champignons des bois  
---  
Croquignole  
et sabayon champagne

Vendredi 16 février  
18€ - boissons non comprises  
---  
Œufs brouillés  
---  
Bœuf stroganoff  
---  
Merveilleux chocolat lacté

Mardi 20 février  
20 € - 1/4 boissons comprises  
---  
Buffet d'hors-d'œuvre froid  
---  
Pot-au-feu  
---  
Café glacé liégeois

Mercredi 24 janvier  
22€ - boissons non comprises  
---  
Nage d'écrevisse  
---  
Ris de veau à la rémoise  
---  
Soupe dorée

Jeudi 25 janvier  
18€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Œufs pochés,  
salade de roquette  
---  
Hamburger maison  
---  
Brownie glace vanille

Mercredi 21 février  
20 € - 1/4 boissons comprises  
---  
Bouchée à la reine  
---  
Pièce de bœuf grillée,  
sauce béarnaise  
---  
Buffet de dessert

Jeudi 22 février  
20 € - 1/4 boissons comprises  
---  
Tempura de légumes  
et crevettes, sauce gaspacho  
---  
Pastilla d'agneau aux épices  
---  
Clafoutis aux cerises,  
glace pistache

Vendredi 26 janvier  
18€ - boissons comprises  
---  
Salade de saumon à la russe  
ou darne de saumon grillé  
sauce béarnaise  
---  
Selle d'agneau  
ou rognons flambé  
---  
Fromage  
---  
Soufflé glacé de mangue  
ou poire belle Hélène revisité

Mardi 30 janvier  
---  
Val madame  
---  
Complet

Vendredi 23 février  
20 € - 1/4 boissons comprises  
---  
Cannellonis au saumon  
et épinard  
Œuf mollet, pesto de roquette  
---  
Sauté de veau aux agrumes,  
endives à l'orange  
---  
Ananas rôti,  
crème glacée rhum raisin

Mercredi 31 janvier  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Tarte au maroilles  
---  
Tagliatelle à la boulonnaise  
---  
Coupe glacé

Jeudi 01 février  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Caroline au jambon  
et champignon  
---  
Caneton en deux cuissons  
---  
Gratin d'agrumes  
au cointreau

Vendredi 02 février  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Aumônière de fruits de mer  
au épinard et curry  
---  
Colombo de porc,  
purée vanillée  
---  
Bavarois fruits rouges,  
réduction balsamique

Mardi 06 février  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Saucisson en brioche  
---  
Dôme de choux et pintade  
---  
Tartare de fruits exotiques

Mercredi 07 février  
20€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Saumon mariné à l'aneth  
---  
Navarin d'agneau  
aux pommes  
---  
Crêpes flambées

Jeudi 08 février  
18€ - 1/4 boissons comprises  
---  
Quenelles de poissons  
gratinées-  
---  
Moules à la crème  
---  
Crumble aux pommes