

CHÂTEAU FORTIER

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

03 27 32 94 31

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
cacaquette
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