

# CHÂTEAU FORTIER

44 RUE HENRI BARBUSSE - 59880 SAINT-SAULVE,

☎ 03 27 32 94 30 📠 03 27 32 94 31

Valarep

Dampierre Formation

Le restaurant d'application  
du

Château Fortier

vous propose ses menus pour les mois  
de novembre, décembre.



[www.lyceedampierre-valarep.fr](http://www.lyceedampierre-valarep.fr)



Valarep Château Fortier

Réservation sur  
[chateau-fortier.zenchef.com](http://chateau-fortier.zenchef.com)  
ou au  
03 27 32 94 30

*Menus  
du mois de  
novembre*

*Fromage en supplément  
5,00 €*

jeudi 02 novembre  
23€ - boissons non comprises



Salade d'endive  
au bleu et noix

---

Filet de dorade,  
sauce vin blanc

---

Tarte alsacienne  
aux pommes

vendredi 03 novembre  
28€ - boissons non comprises



Soupe de poisson

---

Côtelettes d'agneau  
persillées,  
mouseline de carottes  
et poêlée de champignons

---

Fromage

---

Salade de fruits  
au vin moelleux et macarons

jeudi 09 novembre  
23€ - boissons non comprises



Rillettes de poisson  
mayonnaise

---

Filet de poulet  
en croûte de noisette,  
gratin de pommes de terre  
et légumes fondants,  
jus tranché

---

Crème chocolat, sablé breton  
et poire caramélisée

vendredi 10 novembre  
28€ - boissons non comprises



Crêpe farcie au chabichou,  
magret de canard fumé

---

Poulet grillé à l'américaine

---

Fromage

---

Paris Brest

jeudi 16 novembre  
18€ - boissons non comprises



Avocats crevettes

---

Tomates farcies,  
pâtes bec d'oiseaux

---

Mousse au chocolat

vendredi 17 novembre  
28€ - boissons non comprises



Filet de rouget poché  
au lait de coco  
et compotée de fenouil

---

Jambonnettes de volaille  
farcies et ses légumes

---

Fromage

---

Mille feuille de poires  
en feuille de bricks

jeudi 23 novembre  
23€ - boissons non comprises



Légumes tièdes,  
crumble de parmesan,  
coulis de tomates épicé

---

Tajine d'agneau aux primeurs  
et abricots secs,  
semoule épicée

---

Salade de fruits

vendredi 24 novembre  
28€ - boissons non comprises



Huitres chaudes sauce vin blanc,  
crumble de pancetta

---

Papillote de poisson,  
ratatouille niçoise, beurre safrané

---

Fromage

---

Moelleux au noix de pécan,  
crème glacée spéculoos

jeudi 30 novembre  
23€ - boissons non comprises

Quenelle de rillette de saumon  
à l'aneth, croustillant et blinis

Suprême de volaille  
en ballotine farci au chorizo,  
sauce poivron et semoule

Brochette de fruits frais

vendredi 01 décembre  
28€ - boissons non comprises

Huitres chaudes sauce vin blanc,  
crumble de pancetta

Papillote de poisson,  
ratatouille niçoise, beurre safrané

Fromage

Moelleux au noix de pécan,  
crème glacée spéculoos

jeudi 07 décembre  
18€ - boissons non comprises

Salade Niçoise

Navarin aux pommes

Choux chantilly

vendredi 08 décembre  
28€ - boissons non comprises

Flan de céleri,  
gambas et coulis de crustacés

Pavé de boeuf au bleu,  
gratin dauphinois

Fromage

Tarte crumble pomme raisin

jeudi 14 décembre  
27€ - boissons non comprises

Assiette nordique

Filet de pintade  
et légumes d'antan

Bûche pâtissière

vendredi 15 décembre  
40€ - boissons non comprises

Amuses bouches  
Farandole de Caracoles,  
émulsion d'ail persillée  
Croustillant de riz de veau,  
jus d'échalote au porto

Farci de caille au foie gras,  
risotto au champagne  
au parfum de truffe

Fromage

Litchis et framboises glacée  
comme une norvégienne

jeudi 21 décembre  
30€ - boissons non comprises

Duo de foie gras et luculus

Symphonie de saint Jacques  
et gambas au safran

Mini croque en bouche

vendredi 22 décembre  
40€ - boissons non comprises

Amuses bouches  
Farandole de Caracoles,  
émulsion d'ail persillée  
Croustillant de riz de veau,  
jus d'échalote au porto

Farci de caille au foie gras,  
risotto au champagne  
au parfum de truffe

Fromage

Litchis et framboises glacée  
comme une norvégienne

Réservation sur  
[chateau-fortier.zenchef.com](http://chateau-fortier.zenchef.com)  
ou au  
03 27 32 94 30

Menus

du mois de  
décembre



Fromage en supplément  
5,00 €



# CHÂTEAU FORTIER



*Réservation sur  
chateau-fortier.zenchef.com  
ou au  
03 27 32 94 30*