

# CHÂTEAU FORTIER

44 RUE HENRI BARBUSSE - 59880 SAINT-SAULVE,

☎ 03 27 32 94 30 📠 03 27 32 94 31

**Le restaurant d'application  
du**

**Château Fortier**

**vous propose ses menus pour les mois  
de**

**septembre, octobre.**



## **L'alternance,**

voie royale pour l'acquisition  
des savoirs, savoir-faire et savoir-être  
nécessaires à nos métiers :  
le service en salle et la cuisine.

Au fil du temps,  
**VALAREP-DAMPIERRE** a acquis  
sa notoriété en devenant peu à peu  
le partenaire privilégié de nombreux  
établissements du secteur de la  
restauration de la Région.  
Il est porté par le CFA Saint-Louis  
d'Armentières avec lequel il travaille  
en synergie.

Durant ce temps,  
son outil de formation, et  
notamment « **Le Château Fortier** »  
situé à Saint-Saulve, a toujours  
évolué pour sans cesse s'améliorer et  
correspondre au mieux aux besoins  
de la profession.

Mardi 04 septembre  
20€ - boissons non comprises



Salade de fruits de mer,  
croustillant à la façon  
d'un nem

---

Escalope de volaille sautée,  
riz créole au beurre d'herbe

---

Crème renversée au caramel,  
poire pochée

Mercredi 05 septembre  
24€ - boissons non comprises



Carpaccio de thon,  
sauce pistou

---

Noisette d'agneau rôti au miel,  
polenta au piment d'Espelette

---

Fromages

---

Macaron  
façon Saint Jean de Luz

Jeudi 06 septembre  
20€ - boissons non comprises



Rémoulade de céleri  
aux crevettes  
et pommes vertes

---

Blanquette d'agneau au basilic

---

Crème brûlée pistache,  
crème chocolat,  
tuiles aux amandes

Vendredi 07 septembre  
24€ - boissons non comprises



Chipirons farcis  
à la piperade

---

Pavé de blonde d'aquitaine  
sur lit de pain de mie,  
sauce bordelaise

---

Fromages

---

Pâtis landais

Mardi 11 septembre



Restaurant  
réservé

Mercredi 12 septembre  
24€ - boissons non comprises



Chipirons farcis  
à la piperade

---

Pavé de blonde d'aquitaine  
sur lit de pain de mie,  
sauce bordelaise

---

Fromages

---

Pâtis landais

Jeudi 13 septembre



Restaurant  
fermé

Vendredi 14 septembre  
24€ - boissons non comprises



Carpaccio de thon,  
sauce pistou

---

Noisette d'agneau rôti au miel,  
polenta au piment d'Espelette

---

Fromages

---

Macaron  
façon Saint Jean de Luz

*Sur réservation  
uniquement  
03 27 32 94 30*

*Menus*

*du mois de  
septembre*

*Fromage en supplément  
3,00 €*



*Sur réservation  
uniquement  
03 27 32 94 30*

*Menus  
du mois de  
septembre*

Mardi 18 septembre  
20€ - boissons non comprises



Assortiment de crudité  
---  
Poulet rôti,  
pommes de terre sautées  
---  
Tarte aux pommes

Mercredi 19 septembre



Restaurant  
fermé

Jeudi 20 septembre  
20€ - boissons non comprises



Avocats crevettes  
---  
Poulet sauté chasseur  
---  
Tarte aux poires Bourdaloue

Vendredi 21 septembre



Restaurant  
fermé

Mardi 25 septembre  
20€ - boissons non comprises



Pressé de tomates, macédoine,  
rilette de saumon  
---  
Blanc de volaille sauté,  
crème de chorizo,  
ragoût de fèves  
---  
Pêches flambées

Mercredi 26 septembre  
24€ - boissons non comprises



Filet de sandre fumé  
au riesling  
---  
Mignon de porcelet  
aux quetsches  
---  
Fromages  
---  
Strudel aux pommes

Jeudi 27 septembre  
20€ - boissons non comprises



Mille feuilles de légumes  
au bacon,  
crème de céleri au basilic  
---  
Mignon de porc sauté  
aux épices et lait de coco,  
tagliatelles fraîches  
---  
Vacherin glacé  
aux fruits rouges

Vendredi 28 septembre  
24€ - boissons non comprises



Truite à la bière blanche  
---  
Potée Lorraine  
---  
Fromages  
---  
Clafoutis aux mirabelles

*Fromage en supplément  
3,00 €*

Mardi 02 octobre



Restaurant  
réservé

Mercredi 03 octobre  
24€ - boissons non comprises



Truite à la bière blanche  
---  
Potée Lorraine  
---  
Fromages  
---  
Clafoutis aux mirabelles

*Sur réservation  
uniquement  
03 27 32 94 30*

Jeudi 04 octobre



Restaurant  
fermé

Vendredi 05 octobre  
24€ - boissons non comprises



Filet de sandre fumé  
au riesling  
---  
Mignon de porcelet  
aux quetsches  
---  
Fromages  
---  
Strudel aux pommes

*Menus*

*du mois d'  
octobre*

Mardi 09 octobre



Restaurant  
réservé

Mercredi 10 octobre



Restaurant  
fermé

Jeudi 11 octobre  
20 € - boissons non comprises



Potage julienne Darblay  
---  
Fricassée de volaille  
à l'ancienne  
---  
Tarte sablée  
cacao et framboise

Vendredi 12 octobre



Restaurant  
fermé

*Fromage en supplément  
3,00 €*

*Sur réservation  
uniquement  
03 27 32 94 30*

*Menus  
du mois d'  
octobre*

Mardi 16 octobre  
20 € - boissons non comprises



Sablé au parmesan,  
artichaut à la grecque,  
maquereau en saumure d'agrumes

---

Filet de canard  
au vinaigre de xeres,  
laitue braisée

---

Panna cotta vanille,  
spaghettis de biscuits

Mercredi 17 octobre



**Restaurant  
réservé**

Jeudi 18 octobre  
20 € - boissons non comprises



Carpaccio de dorade

---

Pavé de bœuf mariné,  
pomme darphin  
aux champignons

---

Œufs à la neige,  
coulis de fruits rouges  
au vin rouge

Vendredi 19 octobre  
24 € - boissons non comprises



Crème de cèpes et marron

---

Carré d'agneau  
au pain d'épice

---

Fromages

---

Poire pochée à la vanille  
et moelleux chocolat

Mardi 23 octobre  
20€ - boissons non comprises



Quiche lorraine

---

Foie de veau meunière

---

Crêpes pannequets

Mercredi 24 octobre  
24€ - boissons non comprises



Crème de cèpes et marron

---

Carré d'agneau  
au pain d'épice

---

Fromages

---

Poire pochée à la vanille  
et moelleux chocolat

Jeudi 25 octobre



**Restaurant  
fermé**

Vendredi 26 octobre  
24€ - boissons non comprises



Croustillant au saint Nectaire

---

Pavé de cabillaud  
en croûtes d'herbes et citron,  
juliennes de légumes

---

Fromages

---

Macaron mandarine

*Fromage en supplément  
3,00 €*

# VALAREP - DAMPIERRE

est aujourd'hui en mesure de proposer plusieurs diplômes réalisables sur des périodes allant de deux à trois ans en **Contrat d'Apprentissage** ou de **Professionalisation** suivant les profils des personnes:

## Contrat de Professionalisation

*CAP Commercialisation  
et Services en Hôtel  
Café Restaurant*

*CAP Cuisine*

*CAP Agent Polyvalent  
Restauration*

*BAC pro Restauration*

*Deux options:  
Service et Commercialisation  
Production Culinaire*

## Contrat d'Apprentissage

*CAP Commercialisation  
et Services en Hôtel  
Café Restaurant*

*CAP Cuisine*

*CAP Agent Polyvalent  
Restauration*

*BAC pro Restauration*

*Deux options:  
Service et Commercialisation  
Production Culinaire*



# CHÂTEAU FORTIER

## M e n u s



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



Valarep Château Fortier