



Château de Fontager

Hôtel – Restaurant – Traiteur



Situé au cœur de la vallée du Rhône, entre les Vignobles de l'Hermitage et les Monts de l'Ardèche, à 70 km de Lyon et 30 km de Valence.

*Le Château de Fontager est Spécialisé dans
L'Organisation de Séminaire. Il vous accueille pour vos Séjours
Professionnels, Touristiques et Familiaux.
Accès direct par la Route Nationale 7 (voir plan d'accès joint)*

www.chateau-de-fontager.com
E-mail : info@chateau-de-fontager.com
26600 Serves sur Rhône

Téléphone : 33 (0)4 75 03 31 90

Téléfax : 33 (0)4 75 23 13 75

EURL HOSTELLERIE RHONE-ALPES RCS ROMANS B 47933854300016



Repas de Groupe

Conditions :

- Le choix des plats doit être le même pour l'ensemble des convives.
- L'élaboration du menu s'effectue selon votre sélection (voir fiche menus de travail) ou si vous le désirez selon l'inspiration du chef, (cocher dans ce cas la case menu du chef)
- Le choix du menu doit nous être communiqué 10 jours ouvrables maximum avant l'événement.
- Le nombre exact de convives, 7 jours ouvrables avant l'événement. Aucune remise ne vous sera accordée pour un nombre de convives inférieur après ce délai.
- Ces menus vous sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés et adaptés, (Menus végétariens..).

La salle de restaurant doit être libérée à 17 Heures.

www.chateau-de-fontager.com
E-mail : info@chateau-de-fontager.com
26600 Serves sur Rhône

Téléphone : 33 (0)4 75 03 31 90

Téléfax : 33 (0)4 75 23 13 75

EURL HOSTELLERIE RHONE-ALPES RCS ROMANS B 47933854300016



Menus : 30€ café, vin blanc et vin rouge compris ou menu à 25€

*Marbré de volaille à l'huile de café, copeaux de Parmesan
Salade de caillette au foie gras et pignon de pin
Tartare de thon en cannelloni de poireau, jus émulsion de cresson*

~

*Confit de canard et sa confiture d'oignons
Croustillant de Saumon à la crème d'oseille
Emincé de Volaille à la graine de Moutarde
Filet mignon de porc à la sauge*

~

Fromage

~

*Entremets Chocolat sur lit de Crème Anglaise
Carpaccio d'Ananas et son Coulis aux Arômes de Planteur
Framboisier et coulis de Fruits Rouges*

~

Café et mignardises

Menus : 35€ vin blanc et vin rouge compris, ou 30€

*Carpaccio de lotte et saumon mariné à l'aneth, salade de mesclun
Délice de saumon en transparence et mousse d'avocat en émulsion
Cuisses de grenouille désossées et rôties, jus persillé et crème d'ail
Velouté de petits pois à la française, fricassée d'écrevisses d'Ardèche
Raviolis aux champignons des bois, jus de viande perlé et truffé*

~

*Filet de canette rôti, jus réduit au thé jasmin
Filet de daurade royale en écaille de pommes de terre, artichauts Barigoules,
Soupe de poisson réduite*

*Suprême de truite saumonée, minestrone de légumes, crème d'oseille
Souris d'agneau braisée aux herbes sèches, pommes de terre boulangères,
Jus de cuisson réduit*

Filet mignon de porc bardé, réduction bourguignonne

~

fromage sec

~

*Crêpe soufflée à la mirabelle
Entremets tout chocolat et Get 27
Poire pochée façon belle Hélène
Poilée de fruits de saison en sabayon
Cheese-cake new-yorkais aux pommes*

~

Café et mignardises

www.chateau-de-fontager.com
*E-mail : info@chateau-de-fontager.com
26600 Serves sur Rhône*

Téléphone : 33 (0)4 75 03 31 90

Téléfax : 33 (0)4 75 23 13 75

EURL HOSTELLERIE RHONE-ALPES RCS ROMANS B 47933854300016



Menus : 40€ vin blanc et vin rouge compris, ou 35€

Mise en bouche

*Salade de rouget barbet en tapenade monté comme un millefeuille
Mousseline de bisque de homard et écrevisses, jus de chlorophylle
Salade de caille poêlée à l'hibiscus sur canapain toasté
Ballottine de foie gras à la gelée de coing
Consommé d'escargot « petit-gris » à la crème d'ail doux, façon lutté*

~

*Risotto à l'italienne et gambas rôties aux herbes fraîches
Roulade de sole comme une blanquette et noilly Prat
Canon de noisette d'agneau farci aux olives noires, jus nourri à la réglisse
Entrecôte grillée, pomme de terre glacée, sauce bordelaise
Dos de cabillaud poché aux herbes aromatiques, bouillon d'herbes moussoux*

~

Fromage sec

~

*Panacotta à l'amaretto pistache
Transparence de chocolat dans tous ses états
Fraîcheur de framboises meringuées
Mini brochettes de fruits à tremper dans un chocolat chaud*

~

Café et mignardises

Menus : 45€ café, vin blanc et vin rouge compris ou menu à 40€

Mise en bouche

*Foie Gras de Canard mariné au banyuls et Toasts Chauds
Carpaccio de st Jacques sur compote de fèves, vinaigrette d'orange
Les Huit Cuisses de Grenouilles à la Persillade
Persillée de Sot L'y Laisse mijoté au Saint-Péray*

~

*Nids de Soles Safranées aux Graines de Pavot Bleu
Dos de sandre sur lit d'endive et de poireaux
Pièce d'agneau à la menthe et sa saucisse, ragoût de fèves et flan de courgette
Rouelle de Pintadeau au Foie Gras Sauce aux Cèpes
Suprême de pigeon, sauce périgourdine*

~

Fromage sec

~

*Bavarois à la mangue sur fine meringue au citron, sorbet mangue
Assiette Gourmande du Chef
Macaron aux fruits rouges*

~

Café et mignardises

www.chateau-de-fontager.com

**[E-mail : info@chateau-de-fontager.com](mailto:info@chateau-de-fontager.com)
26600 Serves sur Rhône**

Téléphone : 33 (0)4 75 03 31 90

Téléfax : 33 (0)4 75 23 13 75

EURL HOSTELLERIE RHONE-ALPES RCS ROMANS B 47933854300016



Menus : 50€ vin blanc et vin rouge compris, ou 45€

Mise en bouche

Salade de raie pochée, brunoise de légumes croquants, vinaigre de gingembre

Salade de st Jacques poêlées en vinaigrette agrumes

Rosace de gambas sur blinis d'artichaut, sauce fraîche au curry

Dégustation en trois sortes de foie gras (mariné, poêlé, en terrine)

Fricassée de sot l'y laisse à l'estragon, jus corsé de volaille et pancetta

Transparence de homard et crème en émulsion, huile de truffe

~

Tournedos de magret de canard rôti, jus laqué, réduction de volaille aux cramberise

Filet de bœuf tradition rôtie, garniture gourmande, jus réduit aux morilles

Tronçon de turbot rôti au citron confit, fricassée d'asperges vertes et chou chinois, glace de fumet lardé

Filet de lotte rôtie à la citronnelle et chorizo, miroir de vin rouge

Joue de bœuf braisée à la truffe

~

Mousseux en sphère tout chocolat

Macaron aux fruits rouges

Entremet passion et fruits exotiques

Assiette gourmande du château

~~

Fromage sec

~

Café et mignardises

**Vins : Réserve de Fontager : Viognier - chardonnay et Cabernet sauvignon des coteaux de l'Ardèche
compris pour chaque menu**

**Forfait vin des côtes du Rhône : Vin blanc et vin rouge Crozes Hermitage ou Saint-Joseph +5€ par
personne**

www.chateau-de-fontager.com

E-mail : info@chateau-de-fontager.com

26600 Serves sur Rhône

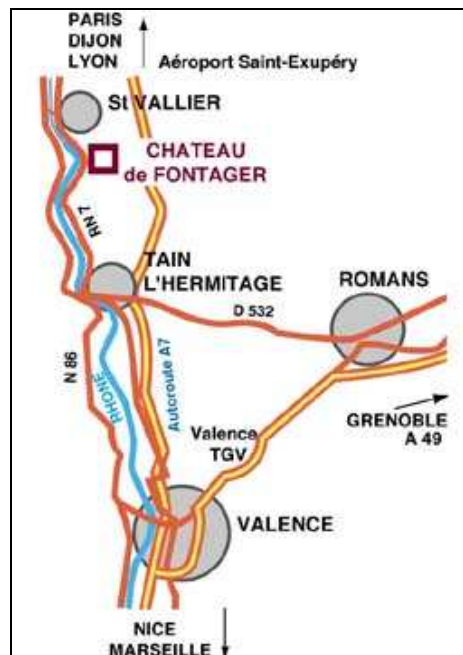
Téléphone : 33 (0)4 75 03 31 90

Téléfax : 33 (0)4 75 23 13 75

EURL HOSTELLERIE RHONE-ALPES RCS ROMANS B 47933854300016



Plan d'accès



www.chateau-de-fontager.com

E-mail : info@chateau-de-fontager.com
26600 Servas sur Rhône

Téléphone : 33 (0)4 75 03 31 90

Téléfax : 33 (0)4 75 23 13 75

EURL HOSTELLERIE RHONE-ALPES RCS ROMANS B 47933854300016