

Menu Altesse 56€* ou 60€*

Cocktail Sissi et ses Canapés
(2 canapés par personne)

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Cidre de Normandie,
Oignons Rouges Confits (Sup.5€)

Tartare de Thon Albacore aux Saveurs d'Asie, Pommes Croquantes, Crème de Wasabi

Tarte Fine de Tomates Multicolores, Chèvre Demi-Sec et Pistou de Basilic

Truite Fumé par nos Soins, Blinis Maison et Crème Mi-Montée au Citron Vert



Sorbet Pomme Calvados (Sup. 3 €)



Magret de Canard Rôti et sa Poêlée de Pleurotes aux Petits Lardons,
Jus Réduit aux Epices

Filet de Bar Rôti, Crème Réduite à l'Orange, Poêlée de Légumes Oubliés

Souris d'Agneau Confite, Jus Corsé à l'Ail, Pommes de Terre Grenaille au Thym



Croustillant de Camembert aux Pommes



Bavarois Caramel et Pommes Caramélisées, Pignons de Pins Torréfiés

Charlotte aux Fruits Rouges et sa Ganache au Chocolat Blanc (selon saison)

Marquise au Chocolat Extra Noir, Crème Anglaise à la Vanille Bourbon

Menu 56€ :

Eaux Minérales et café compris

Vin Blanc: Vin de Pays D'Oc, Petit Pont, 2021

Vin Rouge: Vin de Pays d'Oc « Domaine Preignes le Vieux » Merlot, 2019

Menu 60 € :

Eaux Minérales et café compris

Vin Blanc: Mâcon Aze, Domaine de Rochebin, « Chardonnay », 2022

Ou Vin Moelleux: IGP Comté Tolosan Les Vignerons du Quercy « 630 », 2021

Vin Rouge: Lussac Saint Emilion, Château Haut-Piquat, 2016

Menu Empereur 69€* ou 73€*

Cocktail Sissi ou Coupe de Champagne ses Canapés
(3 canapés par personne)

2 Entrées à Sélectionner parmi la liste ci-dessous

Salade Gourmande de Homard Bleu de nos Côtes, Sauce Vierge (Sup. 9€)

Tarte Fine de Langoustines Rôties, Concassé de Tomates au Basilic Thaï

Pressé de Foie Gras de Canard et de Filet de Canette Confite, Fruits du Verger

Croustillant de Ris d'Agneau, Jus Corsé et Petits Légumes de Saison

Filet de Dorade Royale en Escabèche, Agrumes de Fenouil



Sorbet Pomme Calvados ou Sorbet Citron Liqueur de Farigoule



Grenadin de Veau Sauce Morilles, Poêlée de Pommes de Terre Vitelottes

Filet de Turbot Rôti, Vierge de Tomates à la Marjolaine, Méli-Mélo de Légumes

Cœur de Filet de Bœuf (France), Jus Réduit au Foin, Pommes Grenaille à l'Oignon

Filet de Lieu Jaune, Sauce Curry Coco, Poêlée de Fèves de Soja et Chou Chinois



Croustillant de Neufchâtel au Miel et au Poivre de Sichouan

Assiette de Fromages de nos Régions, Méli-Mélo de Salade



Délice à la Fraise et sa Crème Anglaise à la Vanille Bourbon (Selon Saison)

Entremet aux Trois Chocolats sur Fond de Biscuit Croustillant

Parfait Glacé à la Bénédicte, Eclats de Nougatine à la Noix de Pécan
(part individuelle uniquement)

Gâteau au Fromage Blanc à la Française, Biscuit Spéculoos,
Dés de Mangues Caramélisées

Menu 69 € :

Eaux Minérales et café compris

Vin Blanc: Vin de Pays D'Oc, Petit Pont, 2021

Vin Rouge: Vin de Pays d'Oc « Domaine Preignes le Vieux » Merlot, 2019

Menu 73 € :

Eaux Minérales et café

Vin Blanc: Mâcon Aze, Domaine de Rochebin, « Chardonnay », 2022

Ou Vin Moelleux: IGP Comté Tolosan Les Vignerons du Quercy « 630 », 2021

Vin Rouge: Lussac Saint Emilion, Château Haut-Piquat, 2016

Menu Enfant (Jusqu'à 12 ans) 22€

Assortiment de Crudités
Assortiment de Charcuteries



Viande Blanche
Filet de Poisson
Viande Rouge

Accompagnement au choix : Légumes, Riz, Pâtes, Frites



Salade de Fruits
Glaces
Yoghourt au Lait du Jour
Ou Dessert du Menu Adulte (avec Supplément)
Boisson: Jus de Pomme

Nos propositions de menus pour vos repas de 15 convives et plus, comprennent : la location des salons en privatif, le matériel de réception ainsi que le personnel de service de 12h30 à 16h30 et de 19h30 à 23h30. **Pour tout dépassement de ces horaires des heures supplémentaires vous seront facturées***

Prestations complémentaires:

- Champagne à l'apéritif (supplément de 3 € pour remplacer le cocktail)
- Champagne au dessert: 36€/ bouteille, minimum de 3 bouteilles, si moins facturation selon carte des vins restaurant.
- Droit de bouchon 11 € par bouteille + forfait 50 €
- Menu imprimé personnalisé à 2€ (l'unité) et marque place à 1€ (l'unité).
- *Heures supplémentaires 40 € par serveur et par heure commencée.

CHÂTEAU DE SISSI – 76540 Sassetot le Mauconduit

Tél: 02.35.28.00.11

Site internet: www.chateaudesissi.com

Email: info@chateaudesissi.com

Menu Princier 45€* ou 49€*

Kir Vin Blanc et ses Canapés
(2 canapés par personne)



Carpaccio de Magret de Canard Tagliatelles au Pesto Parmigiano Reggiano

Gravlax de Saumon Mariné, Crème au Gingembre, Ficelle Croustillante



Filet de Dorade Royale Rôti, Crème Façon Gribiche

Filet Mignon de Porc Cuisson Basse Température,
Crème de Cidre de Normandie



Assiette de Fromages du Terroir et sa Salade (Sup. 4€)



Délice au Chocolat Noir, Mousse Légère au Café,
Crème Anglaise à la Vanille

Finger Sablé à la Rhubarbe, Mousse Légère Mascarpone
(Part Individuelle)

- **Menu 45 € :**
- Eaux Minérales et café compris
- Vin Blanc: Vin de Pays D'Oc, Petit Pont, 2021
- Vin Rouge: Vin de Pays d'Oc, « Domaine Preignes le Vieux » Merlot, 2019
- **Menu 49 € :**
- Eaux Minérales et café
- Vin Blanc: Mâcon Aze, Domaine de Rochebin, « Chardonnay », 2022
- Vin Rouge: Lussac Saint Emilion, Château Haut-Piquat, 2016