

Menu Altesse 49€* ou 55€*

Cocktail Sissi et ses Canapés

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Pommeau de Normandie,
Brunoise de Pommes Confites, Toast de Pain de Campagne (Sup.2€)

Tartare de Thon Albacore Aromatisé aux Saveurs d'Asie

Tarte Tatin d'Endives Caramélisées et de Chèvre Cendré,
Mesclun de Salade et Légumes Croquants

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

Sorbet Pomme Calvados

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

Tronçon de Turbot Rôti Sauce Chermoula, Poêlée de Légumes Oubliés (Sup. 3€)

Souris d'Agneau Confite au Thym, Jus Réduit aux Epices Douces

Croustillant de Camembert aux Pommes

Nougat Glacé au Miel et Fruits Confits, Coulis de Fruits Rouges

Charlotte aux Fruits Rouges (d'Avril à Octobre)

Poirier (d'Octobre à Avril)

Marquise au Chocolat Extra Noir, Crème Anglaise à la Vanille Bourbon
(Part Individuelle ou Grand Gâteau)

Menu 49€ :

- Vin Blanc: Petit Pont Vin de Pays D'Oc 2020

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

Menu 55 € :

- Vin Blanc: Mâcon Aze, Domaine de Rochebin, « Chardonnay » 2020

- Ou Vin Moelleux: IGP Comté Tolosan Les Vignerons du Quercy « 630 » 2020

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

- Ou Vin Rosé: IGP d'Oc, Domaine Preignes le Vieux, « Le Paradis » 2020

- Eaux Minérales et café

Menu Empereur 59€* ou 65€*

Cocktail Sissi et ses Canapés

Salade Gourmande de Homard Bleu de nos Côtes, Sauce Vierge (Sup. 8€)

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

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

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Pain Perdu à la Pomme
Noix de Saint Jacques Snackées, Fondue de Poireaux, et Lames de Truffes (Sup 3€)
(Selon saison et selon arrivage)

Filet de Dorade Royale en Escabèche, Agrumes de Fenouil

Sorbet Pomme Calvados

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

Noix de Saint Jacques Rôties, Crème d'Agrumes

(Selon saison et selon arrivage)

Cœur de Filet de Bœuf à la Bordelaise et Fricassée de Champignons des Bois

Gigot de Lotte au Lard Fumé, Petits Légumes Croquants

Epaule d'Agneau Confite, Cuisson Basse Température et son Jus d'Ail

Croustillant de Neufchâtel au Miel et au Poivre de Sichouan

Buffet de Fromages de nos Régions, Mesclun de Salade

Délice à la Fraise et sa Crème Anglaise à la Vanille Bourbon (d'Avril à Octobre)
Poirier (d'Octobre à Avril)

Entremets aux Trois Chocolats sur Fond de Biscuit Croustillant

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

Pièce Montée du Chef Pâtissier (à partir de 25 personnes)

Menu 59 € :

- Vin Blanc: Petit Pont Vin de Pays D'Oc 2020

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

Menu 65 € :

- Vin Blanc: Mâcon Aze, Domaine de Rochebin, « Chardonnay » 2020

- Ou Vin Moelleux: IGP Comté Tolosan Les Vignerons du Quercy « 630 » 2020

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

- Ou Vin Rosé: IGP d'Oc, Domaine Preignes le Vieux, « Le Paradis » 2020

- Faux Minérales et café

Menu Enfant (Jusqu'à 12 ans) 15€

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)

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 17h et de 19h30 à 00h30.

Prestations complémentaires:

- Champagne à l'apéritif (supplément de 2 € pour remplacer le cocktail)
- Champagne au dessert à 33€ / bouteille (de 75cl.) avec un minimum de 3 bouteilles sinon facturation à la carte au tarif de 45 € la bouteille ou bien votre champagne avec un Forfait de 50 € et 11 € par bouteille supplémentaire -Menu imprimé personnalisé à 2€ (l'unité) et marque place à 1€ (l'unité).

Château de Sissi – 76540 SASSETOT LE MAUCONDUIT

Tél: 02.35.28.00.11 – Fax 02 35 28 50 00

Site internet: www.chateaudesissi.com

Email: info@chateaudesissi.com

Menu Princier 39€* ou 45€*

Cocktail Sissi et ses Canapés



Carpaccio de Magret de Canard Tagliatelles au Pesto Parmigiano Reggiano

Saumon Mariné en Tronçon, Crème au Gingembre, Ficelle Croustillante

Cannelloni de Chèvre Frais et Légumes Croquants, Mesclun de Salade à l'Huile de Noisette



Filet de Bar à la Plancha, Riz Sauté aux Légumes

Pavé de Cabillaud, Crème Currycoco et sa Purée de Céleri

Filet Mignon de Porc Cuisson Basse Température, Jus Réduit à l'Orange, Poêlée de Légumes



Assiette de Fromages du Terroir et sa Salade (Sup. 3€)



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

Omelette Norvégienne et son Coulis de Fruits (Parfum au Choix)

- **Menu 39 € :**

- Vin Blanc: Petit Pont Vin de Pays D'Oc 2020
- Vin Rouge: Petit Pont Vin de Pays d'Oc « Domaine Preignes le Vieux » Merlot 2019

- **Menu 45 € :**

- Vin Blanc: Mâcon Aze, Domaine de Rochebin, « Chardonnay » 2020
- Ou Vin Moelleux: IGP Comté Tolosan Les Vignerons du Quercy « 630 » 2020
- Vin Rouge: Lussac Saint Emilion, Château Haut-Piquat 2016
- Ou Vin Rosé: IGP d'Oc, Domaine Preignes le Vieux, « Le Paradis » 2020

- Eaux Minérales et café