

Menu Altesse

49€

Cocktail Sissi et canapés

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

Tartare de Bar et Saumon Aromatisé au Citron Confit et à l'Aneth

Tarte Fine de Langoustines Rôties, Concassé de Tomates au Basilic

Aumônière de Canard Façon Périgourdine, Jus au Thym

Sorbet Pomme Calvados

Emincé de Faux Filet de Bœuf et sa Poêlée de Pleurotes aux Petits Lardons
Sauce Béarnaise ou Sauce Bordelaise

Dos de Cabillaud Rôti à l'Andouille de Vire,
Crème Double de Normandie

Piqué de Saumon à l'Italienne, Bayaldi de Légumes

Souris d'Agneau Provençale, Caramel de Vin Rouge

Croustillant de Camembert aux Pommes

Parfait au Chocolat Blanc, Menthe Blanche Et Copeaux de Chocolat extra Noir
(Part Individuelle ou Grand gâteau)

Délice à la Fraise et sa Crème Anglaise à la Vanille Bourbon
(Part Individuelle ou Grand gâteau, d'Avril à Octobre)

Entremet au Trois Chocolats, Crème Anglaise à la Vanille de Bourbon
(Part Individuelle ou Grand gâteau)

Charlotte aux Pommes Façon Crumble
(Part Individuelle ou Grand gâteau)

- Vins Blanc et Rouge (Sélection du Sommelier) - Eaux Minérales et Café

Menu Empereur

59€

Cocktail Sissi et canapés

Médailillon de Homard sur lit de Pommes Fondantes, Coulis de Crustacés

Tarte Fine de Langoustines Rôties, Concassé de Tomates au Basilic

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Pommeau de Normandie,
Brunoise de Pommes Confites, Toast de Pain de Campagne

Cassolette d'Ecrevisses Soufflée à l'Estragon

Filet de Bar Légèrement Doré Emincé de Fenouil Braisé

Sorbet Pomme Calvados

Caille Farcie au Foie Gras de Canard et Raisin Secs, Sauce Oranger

Tronçon de Turbot Rôti, Cannelloni de Légumes de Saison

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

Gigot de Lotte au Lard Fumé, Petits Légumes Croquants

Longe de Veau Braisé, Jus de Viande et Petites Girolles Sautées

Croustillant de Neufchâtel au Miel et au Poivre de Séchouan
Buffet de Fromages de nos Régions, Mesclun de Salade

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

Pièce Montée du Pâtissier

Charlotte aux Fruits Rouges (Part Individuelle ou Grand Gâteau)

Soufflé Glacé au Chocolat Blanc, Eclats de Nougatine (Part Individuelle)

- Vins Blanc et Rouge (Sélection du Sommelier) - Eaux Minérales et Café

Renseignements

Nom: Prénom:

Email:

Tél.:

Adresse:

Code postal: Ville :

Votre évènement:

Date: Heure d'arrivée:

Nombre d'Adultes: Nombre d'enfants:

Formule repas choisie:

Choix de plats:

.....

.....

.....

.....

Prénom(s) à inscrire sur le dessert:

Prestations complémentaires:

- Champagne à l'apéritif (supplément de 2 € pour remplacer le cocktail)
- Champagne au dessert à 29€ / Bouteille ou bien Champagne du client avec un droit de bouchon de 9€ / bouteille.

- Menu imprimé personnalisé à 2€ et Marque place à 1€.

- Nos propositions de menus pour vos repas de 15 convives et plus.

- La location des Salons en privatif et le matériel de réception ainsi que le personnel de service de 12h30 à 17h et de 19h30 à 00h30.



Château de Sassetot-Le-Mauconduit – 76540 SASSETOT LE MAUCONDUIT

– Tél: 02.35.10.39.70 – Fax 02 35 28 50 00 –

Site internet: www.chateau-de-sassetot.com – Email: egreaume@chateau-de-sassetot.com

Menu Princier

39€

Cocktail Sissi et canapés

Saumon Mariné en Tronçon, Crème au Gingembre, Croûtons à l'Ail

*Assiette de 6 Huîtres N°4 de Pleine Mer, Normandie,
Citron et Vinaigre d'Echalotes*

Brick de Chèvre Frais, Mesclun de Salade à l'Huile de Noisette

*Picatta de Volaille et de Magret de Canard Fumé,
Salade de Haricots Verts, Vinaigrette à l'Huile d'Olive*



Filet de Bar en Ecailles de Courgettes, Sur son Lit de Poivrons Confits

Filet Mignon de Porc Rôti et Salspicon d'Ananas

Pavé de Saumon et sa Julienne de Légumes, Velouté de Poissons au Basilic

*Emincés de Magrets de Canard aux Fruits Secs,
Poêlée de Champignons des Bois*



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



*Couloubiac à la Rhubarbe et aux Fruits Rouges
(Part Individuelle ou Grand gâteau)*

*Dacquoise Noix de Coco, Mousseline Fruits de la Passion
(Part Individuelle ou Grand gâteau)*

*Succès au Caramel et Pignons de Pin
(Part Individuelle ou Grand gâteau)*

- Vins Blanc et Rouge (Sélection du Sommelier) - Eaux Minérales et Café