

# Tarifs Mariage

## \* VIN D' HONNEUR / COCKTAIL

### Formule Classique

- 2 flûtes de Vouvray
- + 6 pièces (salées, sucrées/salées et chaudes) 19,00 € par personne
- Ou
- 2 flûtes de Champagne
- + 6 pièces (salées, sucrées/salées et chaudes) 23,00 € par personne

- Enfant(-12 ans), boissons sans alcool
- + 6 pièces (salées, sucrées/salées et chaudes) 12,00 € par enfant

### Formule Impériale

- 2 flûtes de Vouvray
- + 9 pièces (salées, sucrées/salées et chaudes) 21,00 € par personne
- Ou
- 2 flûtes de Champagne
- + 9 pièces (salées, sucrées/salées et chaudes) 25,00 € par personne

Différents Ateliers: 4 Huîtres /pers 4.80€ , Saumon 2€/pers et Foie Gras 4€/pers

## \* LES MENUS

- Apéritif et canapés (si pas de vin d'honneur) à partir de 9,00 € par personne
- Séduction** (boissons comprises hors apéritif) 49,00 € par personne
- Prestige** (boissons comprises hors apéritif) 59,00 € par personne
- Impérial** (boissons comprises hors apéritif) 79,00 € par personne

Nos tarifs comprennent la location des salons avec le matériel de réception (vins à discrétion, eaux minérales et café)

- Menu enfant (-12 ans), boissons comprises 20,00 € par enfant
- Menu animateur, boissons comprises 30,00 € par personne

Pour le dessert, si vous apportez votre Champagne, le droit de bouchon est de 9,00 € par bouteille de 75 cl

## \* PRIVATISATION DU CHÂTEAU

- Incluant la totalité des Chambres ( 28 ) 5.000,00 €
- Toutes prestations incluant la privatisation du Château (Exclusivité) doit atteindre un minimum de facturation de 10.000 €**

- Extension chapiteau extérieur au delà de 120 personnes + 20 enfants:**  
120 m2 = 2180 € / 150 m2 = 2650 € / 180 m2 = 3120 € / 210 m2 = 3590 €

**Nos tarifs s'entendent toutes taxes comprises, personnel inclus.**

Château de Sissi



Hôtel - Restaurant - Salon de thé  
Réceptions - Mariages - Séminaires



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION

# Tarifs Mariage

## \* SOIREE DANSANTE (Privatisation obligatoire)

- Jusqu'à 4h00 du matin
- DJ / Sonorisation / Eclairage 750,00 €
- Mise en relation avec notre prestataire (non imposé)

## \* OPEN BAR ou A LA CARTE selon votre choix (jusqu'à 4h00 du matin)

- Coupe de Champagne (14 cl) 8,00 €
- Bouteille de Champagne (75 cl) 29,00 €
- si vous apportez votre Champagne, le droit de bouchon est de 9,00 € par bouteille de 75 cl

- Alcool 4 cl (Whisky, Rhum, Gin, Vodka,...) 9,00 €
- Bouteille d'alcool (75cl) + accompagnement 80,00 €
- Bière (25 cl) 4,00 €
- Bouteille de Sodas, jus de fruits (1L) 12,00 €
- Bouteille Eaux Minérales (75 cl) 7,00 €
- Carte de digestifs sur demande

## \* HEBERGEMENT

- 28 Chambres inclus dans le prix de la privatisation**
- Suite Légende offerte aux mariés

- Lit Enfant supplémentaire (-12ans) 16,00 €
- Lit Bébé 8,00 €
- Supplément Animal (interdit dans les salles de réception) 12,00 €

- Petit déjeuner (8h30 à 10h30) par personne 12,00 €
- (Jus d'oranges, pains, viennoiseries, boissons chaudes)

## \* BRUNCH (de 11h00 à 13h00)

- Sous forme du buffet, adulte 25,00 €
- boissons non alcoolisées comprises
- enfant (-10ans) 15,00 €

## Remise selon les périodes:

Du 10 février au 15 mars et du 10 novembre au 30 décembre  
**- 20 % sur la privatisation**

Du 16 mars au 20 avril ou du 16 octobre au 9 novembre  
**- 10 % sur la privatisation**

**Nos tarifs s'entendent toutes taxes comprises, personnel inclus.**

Château de Sissi



Hôtel - Restaurant - Salon de thé  
Réceptions - Mariages - Séminaires



# Menu Impérial

*Terrine de Foie Gras de Canard Mi Cuit Aromatisé au Pommeau,  
Minestrone de Fruits du Verger Confits*

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

*Médaille de Homard à l'Huile de Noix,  
Julienne de Légumes Croquants*

*Tartare de Turbot aux Herbes Fraîches*



*Demi-Homard Rôti et son Coulis de Crustacés*

*Filet de Bar Légèrement Doré en Croûte d'Epices Douces*

*Sorbet Pomme Calvados*

*Filet de Bœuf (origine France) Sauce Bordelaise ou Béarnaise,  
Oignons Grelots Caramélisés*

*Tronçon de Turbot Sauvage, Cannelloni de Légumes de Saison*

*Millefeuille de Filet Mignon de Veau et d'Aubergines Grillées,  
Velouté de Girolles*



*Croustillant de Neufchâtel au Miel et au Poivre de Séchouan*

*Assiette de Fromages du Terroir, Salade aux Noix*



*Buffet de Desserts*

*Pièce Montée du Pâtissier avec le Thème de Votre Choix*

*- Vins Rouges et Blancs (Sélection du Sommelier) Eaux Minérales et Café*



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

– Tél: 02.35.28.00.11 – Fax 02 35 28 50 00 –

Site internet: [www.chateau-de-sassetot.com](http://www.chateau-de-sassetot.com) – Email: [egreaume@chateau-de-sassetot.com](mailto:egreaume@chateau-de-sassetot.com)

# Menu Prestige

*Médaille de Homard sur Lit de Pommes Fondantes, Coulis de Crustacés*

*Aumônière de Canard Façon Périgourdine, Jus au Thym*

*Millefeuille de Rouget Barbet au Caramel d'Epices*

*Terrine de Foie Gras de Canard Mi Cuit Aromatisé au Pommeau  
Minestrone de Fruits du Verger Confits*

*Cassolette d'Ecrevisses Soufflée à l'Estragon*

*Filet de Bar Légèrement Doré Émincé de Fenouil Braisé*

*Sorbet Pomme Calvados*

*Magret de Canard Rôti, Jus de Viande et Girolles*

*Tronçon de Turbot et sa Galette de Maïs, Crème de Champignons*

*Pièce de Bœuf à la Bordelaise  
Fricassée de Champignons des Bois (selon saison)*

*Tronçon de Lotte Piqué à la Citronnelle,  
Julienne de Poivrons Confits et Petits Légumes*

*Souris d'Agneau à la Provençale, Caramel de Vin Rouge*

*Buffet de Fromages du Terroir, Mesclun de Salade  
ou Croustillant de Camembert aux Pommes*

*Entremet au Chocolat Blanc Menthe Blanche,  
Copeaux de Chocolat extra Noir*

*Vacherin Glacé et son Coulis (Parfum au Choix)*

*Dacquoise Noix de Coco Mousseline Fruits de la Passion*

*Délice à la Fraise et sa Crème Anglaise à la Vanille Bourbon  
(Crème Mousseline)*

*Entremet aux Trois Chocolats, Crème Anglaise à la Vanille de Bourbon*

*Pièce Montée du Chef Pâtissier*

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

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

– Tél: 02.35.28.00.11 – Fax 02 35 28 50 00 –

Site internet: [www.chateau-de-sassetot.com](http://www.chateau-de-sassetot.com) – Email: [egreaume@chateau-de-sassetot.com](mailto:egreaume@chateau-de-sassetot.com)

Noms et Prénoms.....

Adresse:.....

Téléphone :..... Fax:.....

Email:.....

Date ou périodes souhaitées de votre mariage:.....

Nombre de personnes au vin d'honneur / Cocktail.....

Formule choisie:.....

Nombre d'adultes au Dîner:.....

Formule choisie:.....

Nombre d'enfants .....

Organisation soirée dansante (jusqu'à 4heures du matin):

Oui (avec notre prestataire) Non (avec votre prestataires)

Formule Boisson soirée dansante.....

Nombre de chambres (Maximum 28):

Nombre de chambres prises en charge par vos invités :

Quel Budget par chambre vous demandez à vos invités (ex :90€):

(déduit de la location avec exclusivité sur votre devis et facturé directement à vos invités le jour de leur départ)

Nombre de Lits supplémentaires (maximum 7):.....

Brunch du lendemain: Oui .....Nombre de personnes:.....Non.....

Autres renseignements :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Pour toute information complémentaire, contactez :

Mr Emmanuel GREAUME

e-mail : [egreaume@chateau-de-sassetot.com](mailto:egreaume@chateau-de-sassetot.com) . téléphone: 02.35.28.00.11 fax:02.35.28.50.00

[www.chateau-de-sassetot.com](http://www.chateau-de-sassetot.com) .



## Menu Séduction

**Terrine de Foie Gras de Canard Mi Cuit Aromatisé au Pommeau de Normandie et sa Minestrone de Fruits du Verger Confits (supp.3€)**

**Filet de Bar Légèrement Doré et son Emulsion aux Poivrons Rouges**

**Terrine de Saumon Fumé en Millefeuille  
Guacamole au Citron Vert**

**Tourte de Fricassée d'Escargots et Champignons, Salade Mélangée**

~~~~~  
**Sorbet Pomme Calvados**  
~~~~~

**Faux Filet de Bœuf, Tomates Rôties au Sésame et Gratin Dauphinois  
Sauce Béarnaise ou Marchand de Vin**

**Piqué de Saumon à l'Italienne, Bayaldi de Légumes**

**Queue de Lotte au Lard Fumé, Risotto Crémeux et Jus de Viande**

**Filet Mignon de Porc aux Agrumes Confits**

~~~~~  
**Assiette de Fromages du Terroir et sa Salade**  
~~~~~

**Charlotte aux Pommes Caramélisées Façon Crumble**

**Parfait Glacé à la Pistache, Crème Praliné**

**Bavarois Meringué au Citron Jaune**

**Succès aux Pignons de Pin et Mousseline au Caramel**

**Pièce Montée du Chef Pâtissier (avec supplément)**

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

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

– Tél: 02.35.28.00.11 – Fax 02 35 28 50 00 –

Site internet: [www.chateau-de-sassetot.com](http://www.chateau-de-sassetot.com) – Email: [egreaume@chateau-de-sassetot.com](mailto:egreaume@chateau-de-sassetot.com)