

# Des idées, nos partenaires...

DJ / Orchestre  
Arrivée en Calèche  
Lâcher de Colombes  
Photographe  
Vidéaste  
Magicien  
Décoratrice  
Fleuriste  
Feu d'artifice  
Baby-sitter

...

## Plan d'accès



### Accès :

Paris : 2h00

Rouen : 0h50

Le Havre : 0h50

### Gares :

Fécamp : 0h15

Yvetot : 0h35

# *Le Château de Sissi*

*Un lieu unique pour un souvenir inoubliable*



*La vie de château en toute simplicité...*



*Château de Sissi – Rue Elisabeth d'Autriche – 76540 Sassetot-le-Mauconduit*

# Tarifs Mariage

## VIN D'HONNEUR / COCKTAIL/ APERITIF

Apéritif + 2 pièces salées / sucrées / chaudes	à partir de 9,00 € par pers.
2 flûtes de Vouvray et softs + 6 pièces salées / sucrées / chaudes	19,00 € par pers.
2 flûtes de Champagne et softs + 6 pièces salées / sucrées / chaudes	23,00 € par pers.
Enfant(- 12 ans), boissons sans alcool + 6 pièces salées / sucrées / chaudes	12,00 € par enf.

Pièce supplémentaire : 1,40 €

### Afin d'animer votre vin d'honneur nous vous proposons différents Ateliers:

4 Huîtres de Normandie	4,80 € / pers
Saumon fumé et pains spéciaux	2,00 € / pers
Foie-gras de canard	4,00 € / pers
Jambon de Serrano	3,00 € / pers

## LES MENUS

### **(choix unique pour l'ensemble des convives)**

Menu « Séduction » (boissons comprises, hors apéritif)	49,00 € par pers.
Menu « Prestige » (boissons comprises, hors apéritif)	59,00 € par pers.
Menu « Impérial » (boissons comprises, hors apéritif)	79,00 € par pers.

Nos tarifs comprennent la location des salons avec le matériel de réception, les boissons selon description (vins, eaux minérales et café) et la mise à disposition du personnel.

Menu enfant (- de 12 ans), boissons comprises	15,00 € par enf.
Menu animateur, boissons comprises	30,00 € par pers.

L'apport de votre champagne est toléré uniquement pour le dessert et la soirée dansante, avec un droit de bouchon de 9,00 € par bouteille de 75 cl

## PRIVATISATION DU CHÂTEAU

Incluant nos 28 chambres dont Suite Légende offerte aux mariés	5.000,00 €
Afin de privatiser le château un minimum de facturation de 10 000 € sera exigé.	

### Options supplémentaires

Lits Enfant (- de 12 ans) supplémentaire (5 lits maxi)	17,00 €
Lits Bébé (- de 2 ans, 2 lits maxi)	8,00 €

### **Extension chapiteau extérieur au delà de 120 personnes + 20 enfants:**

120 m2 = 2180 € / 150 m2 = 2650 € / 180 m2 = 3120 € / 210 m2 = 3590 € / 240 m2 = 4060 €  
Autres dimensions sur demande.

# Tarifs Mariage

## SOIREE DANSANTE (Privatisation obligatoire)

Jusqu'à 4h00 du matin	
DJ / Sonorisation / Eclairage	à partir de 800,00 €
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 €
Bouteille de Vouvray (75 cl)	19,00 €
Droit de bouchon champagne par bouteille de 75 cl	9,00 €
Alcool 4 cl (Whisky, Rhum, Gin, Vodka,...)	8,00 €
Bouteille d'alcool (75cl) + accompagnement	80,00 €
Fût de Bière pression (prix au litre)	12,00 €
Bouteille de Sodas, jus de fruits (1 Litre)	12,00 €
Bouteille Eaux Minérales (1 Litre)	5,00 €
Carte de digestifs sur demande	

## LE LENDEMAIN

### PETIT DEJEUNER « Formule Express »

-> De 8h30 à 10h30 par personne	8,00 €
(Jus d'orange, viennoiseries, boissons chaudes)	

### BRUNCH (de 11h30 à 13h30)

Sous forme de buffet,	adulte 25,00 €
boissons comprises (non alcoolisées)	enfant (- de 12ans) 15,00 €

Formule avec boissons alcoolisées comprises (apéritif, vins blancs et vins rouges, 1 bout. pour 4)	adulte 33,00 €
--	----------------

Pour toute information et demande de devis contactez :



**Sophie Cassé**  
Chargée d'Evénementiels

E-mail : [commercial@chateau-de-sassetot.com](mailto:commercial@chateau-de-sassetot.com)

Téléphone : 02.35.28.00.11 fax : 02.35.28.50.00



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

# Menu Séduction

à 49 €

*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 blancs et rouges (Sélection du Sommelier) - Eaux Minérales et Café

# Menu Prestige

à 59 €

*Médailillon 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*

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

*Pièce Montée du Chef Pâtissier*



- Vins blancs et rouges (Sélection du Sommelier) - Eaux Minérales et Café

# Menu Impérial à 79 €

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 Sichuan

Assiette de Fromages du Terroir, Salade aux Noix



Buffet de Desserts

Pièce Montée du Pâtissier ( thème à définir)

Vins blancs et rouges (Sélection du Sommelier) - Eaux Minérales et Café

# Formule Brunch à 25€

Salade de Tomates aux Herbes Fraîches

Salade Piémontaise Maison

Taboulé Oriental à la Menthe Fraîche

Avocats Crevettes Cocktail

Salade de Concombres à la Crème de Yaourt

Farandole de Melon au Jambon Fumé

Longe de Porc Froide et ses Condiments

Rôti de Bœuf origine France

Assortiment de Jambons Crus et Cuits

Oeufs Brouillés au Saumon Fumé, aux Herbes

Assortiment de Saucisses Fumées et Viennoises

Bacon Fumé

Tartes aux Fruits de Saison

Soupe de Fraises au Marasquin

Salade de Fruits de Saison

Boissons sans alcool : Jus de fruits / Sodas / Eaux minérales

# Formule Brunch à 46 €

Cocktail « SISSI » et ses canapés

**LE PANIER DU MARAICHER**

Assortiment de Légumes (Carottes, Céleris, Tomates...) / Salades du Soleil (Niçoise, Piémontaise..)

**LES SPECIALITES DU CHEF**

Pains Surprises / Foie Gras / Brochettes de Magrets Fumés et de Fromage

**LES GOURMANDISES LYONNAISES**

Assortiment de Charcuterie (Rosette, Salami, Saucissons, / Jambons Crus et Fumés, Pâtés variés...)

**LE SELECTION DU POISSONNIER**

Banc d'Huîtres de Normandie / Saumon « Bellevue »

**LES VIANDES ET VOLAILLES**

Gigot d'Agneau / Rôti de Bœuf / Rôti de Porc / Poulet Rôti

**LE PLATEAU DU FROMAGER**

Assortiment de Fromages du Terroir

**LES DOUCEURS DU PATISSIER**

Tartes aux Fruits de Saison / Marquise au Chocolat Noir / Salade de Fruits Frais

Vins blancs et rouges (Sélection du Sommelier) - Eaux Minérales et Café