

Château de Chicamour



*Le Château de **Chicamour** est un Hôtel-Restaurant dans un parc privé de plusieurs hectares. Il est situé à mi-chemin entre Orléans et Montargis en lisière de la **forêt domaniale d'Orléans**.*

*Le château est une somptueuse bâtisse du 19ème siècle construite en 1834 pour devenir un relais de chasse. Transformé en Hôtel Restaurant dans les années 80, il a de nouveau ouvert ses portes en 2008 et vous accueille aujourd'hui dans un espace entièrement rénové :
un **HOTEL **** et un **RESTAURANT** à la cuisine traditionnelle..*

Formule Séminaire au Château

Journée de Séminaire



Réunion dans la salle du Château (de 10 à 24 personnes)



Café d'accueil

Pause Viennoiseries matin

Café, thé, jus d'orange

2 mini viennoiseries par personne

Déjeuner dans la salle de restaurant du Château

Pause après midi

Café, thé, jus de fruits, eau

Douceurs sucrées (2 par personne)

*La salle inclus la mise à disposition:
d'un Ecran, Vidéoprojecteur et un paperboard,
Eaux sur table.*

Tarif par personne:
à partir de 67 € TTC/ 59,62 € HT

Formule Séminaire au Château

Journée de Séminaire semi résidentiel



*Comprenant: Chambre pour nuitée + Petit déjeuner
Et réunion dans la salle du Château
(Jusqu'à 17 personnes ou 13 personnes en chambre Single)*



*Pause Viennoiseries matin
Café, thé, jus d'orange
2 mini viennoiseries par personne*

Déjeuner dans la salle de restaurant du Château

*Pause après midi
Café, thé, jus de fruits, eau
Douceurs sucrées (2 par personne)*

*La salle inclus la mise à disposition:
d'un Ecran, un Vidéoprojecteur et un paperboard,
Eaux sur table.*

Tarif par personne:
à partir de 139 € TTC / 125,08 € HT

Formule Séminaire au Château

Journée de Séminaire résidentiel



*Comprenant: Dîner, Chambre pour nuitée + Petit déjeuner
Et réunion dans la salle du Château
(Jusqu'à 17 personnes ou 13 personnes en chambre Single)*



*Pause Viennoiseries matin
Café, thé, jus d'orange
2 mini viennoiseries par personne*

Déjeuner dans la salle de restaurant du Château

*Pause après midi
Café, thé, jus de fruits, eau
Douceurs sucrées (2 par personne)*

*La salle inclus la mise à disposition:
d'un Ecran, un Vidéoprojecteur et un paperboard,
Eaux sur table.*

Tarif par personne:
à partir de 169 € TTC/ 152,35 € HT

Formule Séminaire au Château

Menu Du jardin (inclus dans la formule)

Kir de Bienvenue et ses amuse-bouches

Salade Chicamour (salade verte, tomate, chèvre, saumon fumé, poivrons confits)

Croustade de Saint Jacques aux Petits légumes

Cocktail de crevettes et son croustillant

Soupe de poisson et ses croutons à l'ail

Suprême de poulet au Romarin, Ecrasé de Pommes de terre

Confit de poule, pommes sarladaises

Cuisse de pintade à la Forestière, gratin de pommes de terre

Rôti de porc grand-mère, gratin dauphinois

Moelleux au chocolat sur lit de Crème Anglaise

Tarte aux Pommes

Crème Brûlée

Paris Brest

Boissons incluses

1/4 Vin par personne (Vin en carafe, Blanc, Rosé, Rouge)

Eau Minérale plate et Gazeuse

Café

Formule Séminaire au Château

Menu Chicamour (supplément 10 €)

Cocktail maison et ses amuse-bouches

Feuilleté de Saumon à l'Oseille

Salade Niçoise

Salade de chèvres chauds

Pithiviers aux Noix de St Jacques, moules et crevettes

Filet mignon de Porc à l'anis étoilé, Pommes grenailles

Dos de cabillaud au Beurre blanc Nantais, Riz Basmati

Gigot d'Agneau aux Herbes de Provence

Confit de Canette Pommes Sarladaises

Opéra sur lit de Crème Anglaise

Tarte au Citron meringuée

Framboisier et son coulis

Gâteau aux 3 mousses chocolat

Vins : 1 bouteille pour 3 personnes

Blanc : Touraine Sauvignon Ou Muscadet sur Lie

Rouge : Bordeaux Château Les Faix (1ère Côtes de Blaye) Ou Saint Nicolas de Bourgueil Ou Saumur Champigny

Eau minérale plate et gazeuse

Café

Formule Séminaire au Château

Menu du Château (supplément 19 €)

Coupe de Champagne et ses amuse-bouches

*Terrine de Foie gras de Canard maison et sa confiture d'oignons
Couronne de sole farcie aux st Jacques et son jus de Noilly aux baies roses
Mousse de saumon aux crevettes, sauce hollandaise*

*Pintade à la Forestière, Gratin de Pommes de terre
Filet de Sandre à la Fondue de Poireaux, sauce Champagne
Tournedos de Canard aux griottes, Gratin Dauphinois
Pavé de cerf aux airelles, Gratin Dauphinois*

Duo de Fromages et sa petite salade

*Tarte Tatin et sa Boule de Glace Vanille
Fondant Chocolat et sa boule de glace
Assiette Gourmande (3 desserts)*

Vins : 1 bouteille pour 3 personnes

Blanc : Touraine Sauvignon Ou Muscadet sur Lie

Rouge : Château Les Faix (1ère Côtes de Blaye) Ou Saint Nicolas de Bourgueil Ou Saumur Champigny

Eau minérale plate et gazeuse

Café

Formule Conférence Tente de réception

Conférences, Assemblées générales... dans la tente de réception jusqu'à 130 personnes

Sol en parquet

Ouvertures latérales de la tente par baies coulissantes.

Salle chauffée en saison.

Terrasse extérieure en bois de 300 m²

Séparation de la salle par paravents: modulable selon vos besoins.

Ecran, Vidéoprojecteur et paperboard à disposition



Capacités d'accueil

	Installation en « U »	Installation en Théâtre	Installation en Table rectangulaire	Repas assis + conférence	Cocktail + conférence
Salle de réunion Château	25 px	35 px	24 px	-	-
Tente de Réception	-	-	-	90 px	130 px

Tarifs

Récapitulatif Tarifs séminaires à partir de 10 personnes* (avec menu du jardin)

	Journée Séminaire	1/2 Journée séminaire	Formule Semi - Résidentielle (Accueil 17 px)	Formule Résidentielle (Accueil 17 px)	Location 1/2 Journée salle seule
Salle de réunion Château (de 10 à 35 px)	67 €	59 €	139 €	169 €	De 180 à 380€
Tente de Réception (de 35 à 100 px)	Devis sur demande	Devis sur demande	Devis sur demande	Devis sur demande	Devis sur demande

*Majoration de 10 % sur le tarif si le nombre de convives est inférieur à 10.

Château de Chicamour

En quelques mots...

-Privatisation du domaine pour vos séminaires, assemblée générale, conférences, jusqu'à 130 personnes.

-Hébergement et Parking sur place.

-Château à la lisière de la forêt d'Orléans, Facile d'accès entre Orléans et Montargis.

-Activités Team Building indoor ou outdoor possibles sur devis.

Nous contacter

Service Commercial

Marlène Johan

Marlene-chicamour@orange.fr

06 27 87 50 02

02 38 55 95 00

Site internet

www.chateau-de-chicamour.com

Facebook

www.facebook.com/chateaudeschicamour