

Château de Chicamour

Menus anniversaires

& Fêtes familiales



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..*

Menu des Pivoines

45 € par personne

Cocktail Maison et ses amuses bouche (3/pers)- Servi à table
Ou service au buffet (+10 €)

Salade Chicamour

(salade verte, tomates, chèvre frais, saumon fumé, poivrons confits)

Pithiviers aux Noix de St Jacques, Moules et Crevettes

Crumble de truite aux amandes

Cuisse de pintade à la forestière

Mignon de Porc à l'Anis étoilé

Filet de canette (sauce au poivre ou aux griottes)

2 accompagnements au choix:

Gratin dauphinois, Pommes grenailles, Tagliatelles de Légumes, Haricots verts

Framboisier et son coulis

Charlotte poire Chocolat

Gâteau aux 3 mousses chocolat

Opéra sur lit de crème anglaise

Boissons incluses:

Bordeaux lère Côtes de Blaye et Touraine Sauvignon blanc

Une bouteille pour 4 personnes

Eau minérale - Café

Le Chef vous propose en option: Forfait changement des vins (+7 €)

Rouge: Bordeaux Château Lieujean ou Menetou Salon ou Marquis St Estèphe

Blanc: Sancerre ou Menetou Salon ou Coteaux du Layon

Menu des Roses

56 € par personne

Cocktail Maison et ses amuses bouche (4/ pers)- Servi à table
Ou service au buffet (+10 €)

Saumon fumé et sa crème de ciboulette au citron vert
Cassolette de St Jacques et cabillaud au muscadet
Salade gourmande
(salade verte, magret fumé, foie gras, haricots verts, croûtons, tomates)

Pavé de Kangourou aux 3 poivres
Suprême de pintade au vin jaune
Pavé de veau aux girolles

2 accompagnements au choix:
Gratin dauphinois, Pommes grenailles, Tagliatelles de Légumes, Haricots verts

Duo de Fromage et sa petite salade

Framboisier et son coulis
Charlotte Poire Chocolat
Gâteau aux 3 mousses Chocolat
Opéra sur lit de Crème Anglaise

Boissons incluses:

Blanc: Muscadet sur lie ou Touraine Sauvignon
Rouge: Bordeaux Château Les Faix (1ère Côtes de Blaye) ou Saumur Champigny
Eau minérale plate et gazeuse – Café

Le Chef vous propose en option: Forfait changement des vins (+7 €)
Rouge: Bordeaux Château Lieujean ou Menetou Salon ou Marquis St Estèphe
Blanc: Sancerre ou Menetou Salon ou Coteaux du Layon

Menu des Orchidées

73€ par personne

Cocktail Maison et ses amuses bouche (5/ pers)- Servi à table
Ou service au buffet (+10 €)

Filet de Sandre à la Fondue de Poireaux
Couronne de sole farcie aux St Jacques et son jus de Noilly aux baies roses
Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Confiture d'oignons
Chaud froid de Gambas et St Jacques sur son lit de guacamole

Filet de Veau aux Morilles
Pavé de Cerf aux airelles
Filet de Bœuf au Poivre
Magret de canard et sa sauce au poivre (Ou Griottes)

2 accompagnements au choix:
Gratin dauphinois, Pommes grenailles, Tagliatelles de Légumes, Haricots verts

Trio de Fromage et ses quelques feuilles aux noix

Framboisier et son coulis de fruits rouges
Gâteau au 3 mousses chocolat
Charlotte Poire Chocolat
Opéra sur lit de Crème Anglaise

Boissons incluses:

Blanc: Muscadet sur lie ou Touraine Sauvignon
Rouge: Bordeaux Château Les Faix (1ère Côtes de Blaye) ou Saumur Champigny
Eau minérale plate et gazeuse – Café

Le Chef vous propose en option: Forfait changement des vins (+7 €)
Rouge: Bordeaux Château Lieujean ou Menetou Salon ou Marquis St Estèphe
Blanc: Sancerre ou Menetou Salon ou Coteaux du Layon

Menu enfant

15 € par personne

Apéritif Enfant : 5,50 € (Jus de fruits et grignotages)

Salade de Tomates
Ou
Assiette de Saucisson sec

Steak Haché, frites
Ou
Nuggets de poulet, frites

Glace au choix
Ou
Crème brûlée
Ou
Tarte aux pommes

Eau minérale

Les options

* Pièce montée (3 choux) en remplacement du dessert 6,50€ *

OU

En supplément du dessert 9 €

* Les propositions du Caviste : *
Changement des vins sur demande

Château de Chicamour

Vos réceptions toute l'année jusqu'à 200 personnes.



Nous contacter

Service Commercial

Marlène Johan

Marlene-chicamour@orange.fr

02 38 55 95 00

06 27 87 50 02

* Parking sur place.

* Hébergement possible.

* Deux salles de réception :
Salon privé au Château et
Chapiteau de réception.

* Terrasse aux beaux jours.



Château de Chicamour- Lieu dit Chicamour - 75 Route Nationale 60- 45 530 Sury aux Bois -

Tel. 02 38 55 95 00 - 06 27 87 50 02/ mail : marlene-chicamour@orange.fr