

Château de Chicamour

Mariages Tarifs 2020



Château de Chicamour

Lieu dit « Chicamour »

75 RD60

45 530 Sury aux Bois

02 38 55 95 00

www.chateau-de-chicamour.com

Vos contacts :

Madame Marie – José Gaillard

chateau-de-chicamour@orange.fr

06 10 16 18 07

Service commercial : Marlène Johan

marlene-chicamour@orange.fr

06 27 87 50 02



Tente de Réception

Location de la tente de réception (250 m², capacité 200 personnes)
avec bloc sanitaire & Terrasse extérieure de 300 m²

Location du Samedi au Dimanche .
avec **exclusivité du domaine le Samedi** (Hors salles du restaurant)

Sont comprises les tables et les chaises avec linge de table & vaisselle.
la décoration de salle (plafond lumineux voilages et leds)

Tarifs de Location Clé en main	
Nbre de px	
Jusqu'à 90 px	Nous consulter
De 91 à 150 px	Nous consulter
De 151 à 200 px	Nous consulter

**Clé en main : Vin d'honneur + Diner + Boissons + Brunch
assurés entièrement par nos soins.*

Privatisation du Château (45 personnes maximum)

Pour vos anniversaires, fêtes et réunions de famille, anniversaires de mariage...
Passez un week end au Château avec vos invités. L'établissement sera privatisé :
vous pourrez organiser votre repas de réception avec DJ, animations...
Nous nous chargerons de la partie restauration (en supp., pas de traiteur
extérieur), que nous adapterons à votre budget .

Privatisation de la totalité du Château comprenant :
12 Chambres (32 couchages) 2 salles de réception
Privatisation du samedi après midi au dimanche soir
(Couchages supplémentaires : prix en sus)

Haute saison (1 ^{er} Avril à Mi Octobre)	Basse saison (Fin Octobre à Fin mars)
Nous consulter	Nous consulter

Hébergement




12 chambres (32 couchages) + 1 Chalet (4 couchages) + 1 Appart'Hôtel (mini 6 couchages)

Réservation globale Réservation et prise en charge de l'ensemble des chambres par les organisateurs.	Réservations individuelles Réservations et règlements individuels par vos convives.
<p style="text-align: center;">1 474 €</p> <p style="text-align: center;">(Total de 42 couchages) sans petit déjeuner – Forfait 1 nuit</p>	<p style="text-align: center;">De 65 € (1 pers) à 99 € (3 pers) (Lit supp : 15 €)</p> <p style="text-align: center;">Chalet 4 pers : 129 €</p> <p style="text-align: center;">Appart'Hôtel 6 pers : 199 €</p>



Location de matériel

Tente de réception 6m *12 m (72 m ²)	Housse lycra blanche pour chaise
720 €	2,50 €
Chaises Zeus Napoléon 3 blanche	Arbres lumineux H. 1,80m
5,70 €	30 €
Tente parapluie 3x3 m	Tente Parapluie 3x6m
90 €	150 €
Structure Gonflable enfants (3x5m)	
A partir de 250 €	



La restauration



Le Vin d'honneur

Accueil Bar à citronnades à votre arrivée

+1,50 € par personne

Boissons en libre service, en Bonbonnes



Cocktail à partir de 6 pièces par personne

service au buffet et plateau, nappes blanches

6 pièces : 14,90 € TTC - 8 pièces : 18,50 € TTC - 10 pièces : 21,50 € TTC - 12 pièces : 24,50 € TTC

Assortiment froid salé

Canapés assortis

Tomate cerise croquante au sésame

Navettes (Saumon/Aneth, Fromage ail et fines herbes)

Assortiment de Wraps (Tortillas garnies et roulées, saumon, jambon, Ricotta et légumes)

Brochettes de melon et jambon de pays

Verrine de Gaspacho de petits pois à la menthe

Mini Blinis au saumon fumé

Mini verrine Tartare de tomates et émietté de Surimi

Assortiment chaud salé

Bouchées d'escargots au beurre persillé

Mini Croustades (Quiche, pizza, ail et fines herbes, saumon, saucisses)

Mini muffins aux légumes

Duo de croustillant de St Jacques (Saveur tomate/Basilic et saveur truffe)

Crevettes en cocon de pommes de terre

Festi Cocktail (Boudins blancs et noirs, pruneaux lardés, abricots lardés)

Mini choux aux fromages

Mini brochettes de Poulet mariné

Cigare au poulet curry rouge

Mini Coquilles St Jacques à la bretonne

Mini cheese et chicken burger

Falafels

Boissons incluses (Un cocktail au Choix & Boissons softs)

Soupe de Pétillant - Punch - Cocktail Chicamour Citron ou Passion

(1 Litre pour 5 personnes)

Champagne (supplément 6 € par personne) -Une bouteille pour 4 personnes

Boissons softs: Jus de Fruits, Coca Cola à discrétion.

Animations des buffets durant le cocktail (Découpe de Jambon de pays, Brochettes de crevettes flambées, Bar à huîtres *-selon saison-*, St Jacques persillées à la plancha, Foie gras poêlé, Bar à Falafels, Bar à Mojitos, Chariot de glaces, Stand Barbapapa...) *A partir de 3,00 € par personne.*

Le Diner

Propositions de menus susceptibles de modifications au rythme des saisons.

Les formules repas assis

Servi à l'assiette, tables rondes jusqu'à 10 personnes, table d'honneur rectangulaire jusqu'à 14 personnes
Nappes et serviettes de tables en tissu blanc.

Menu du Château (51 € par personne)

Salade Gourmande (Salade verte, magret fumé, haricots verts, bloc de foie gras, croûtons, pignons de pin)

Ou

Pithiviers aux crevettes et Noix de St Jacques

~~~~

Mignon de porc à l'anis étoilé

Ou

Suprême de poulet au romarin

2 accompagnements au choix : Gratin dauphinois, Pommes Grenailles, pommes Anna, Tagliatelles de légumes, Duxelles de Champignons, Haricots verts.

~~~~

Duo de fromages et sa petite salade

ou Service au plateau (4 à 5 variétés) +3 €

~~~~

Un Gâteau ou Pièce montée des mariés au choix :

Gâteau aux trois mousses chocolat

Framboisier et son coulis de framboises

Opéra sur un lit de crème anglaise

Charlotte Poires Chocolat

Pièce montée (3 choux par personne) – Supp + 6,50 €

ou Gâteau individuel servi à l'assiette : -Supp +3 €

Charlotte aux fruits rouges

Fraisier

#### Boissons

Eau minérale plate et gazeuse

Café

*Menu Chicamour* (59,90 € par personne)

Duo de saumon et truite fumée au fromage frais sur sa crème ciboulette au citron vert

Ou

Chaud froid de Gambas et St Jacques sur son lit de Guacamole

Ou

Couronne de sole farcie aux St Jacques et son jus de Noilly aux Baies roses

~~~~

Pavé de cerf aux airelles

Ou

Suprême de pintade au vin jaune

Ou

Tournedos de canard aux griottes

2 accompagnements au choix : Gratin dauphinois, Pommes Grenailles, pommes Anna, Tagliatelles de légumes, Duxelles de Champignons, Haricots verts.

~~~~

Duo de fromages et sa petite salade

ou Service au plateau (4 à 5 variétés) +3 €

~~~~

Un Gâteau ou Pièce montée des mariés au choix :

Gâteau aux trois mousses chocolat

Framboisier et son coulis de framboises

Opéra sur un lit de crème anglaise

Charlotte Poires Chocolat

Pièce montée (3 choux par personne) – Supp + 6,50 €

ou Gâteau individuel servi à l'assiette : -Supp +3 €

Charlotte aux fruits rouges

Fraisier

Boissons

Eau minérale plate et gazeuse

Café

Menu Prestige (69,90 € par personne)

Terrine de foie gras maison agrémenté de sa confiture d'oignons

Ou

Pressé d'avocat et mangue au Homard
Et sa vinaigrette au jus de mangue réduit

Ou

Filet de sandre au champagne et sa fondue de poireaux

~~~

Grenadin de veau aux Morilles

Ou

Filet de cailles sauce Périgourdine

Ou

Chateaubriand aux cèpes

ou

Noisette de faux filet d'agneau et son jus aux herbes

2 accompagnements au choix : Gratin dauphinois, Pommes Grenailles, pommes Anna, Tagliatelles de légumes, Duxelles de Champignons, Haricots verts.

~~~

Duo de fromages et sa petite salade
ou Service au plateau (4 à 5 variétés) +3 €

~~~

Un Gâteau ou Pièce montée des mariés au choix :

Gâteau aux trois mousses chocolat  
Framboisier et son coulis de framboises  
Opéra sur un lit de crème anglaise  
Charlotte Poires Chocolat

Pièce montée (3 choux par personne) – Supp + 6,50 €

ou Gâteau individuel servi à l'assiette : -Supp +3 €

Charlotte aux fruits rouges  
Fraisier

Boissons

Eau minérale plate et gazeuse

Café

## Les formules Buffets de réception

Service au buffet, nappes blanches.

Tables rondes jusqu'à 10 personnes, table d'honneur rectangulaire jusqu'à 14 personnes.

Nappes et serviettes en tissu blanc

*Buffet du Jardin* (50 € par personne)

*Duo de melon et Chiffonnade de Jambon (en saison)*

*Saumon fumé au feu de bois et ses toasts*

*Terrine de confit de foie de porc*

*Terrine de poisson et crustacés*

*Salades fraîcheur (suivant saison)*

~~~~~

Sauté de sanglier sauce Chasseur, Tagliatelles

Ou

Blanquette de veau à l'ancienne

Ou

Emincé de porc au miel, riz cantonnais

Ou

Aiguillettes de poulet à la normande

Tagliatelles fraîches

~~~~~

*Brie et fromage de chèvre*

~~~~~

Buffet de dessert

(3 à 4 Gâteaux au choix selon nombre de convives)

Opéra, Framboisier, Gâteau poire caramel

Eau minérale, Café

Buffet Réception (64,50 € par personne)

Bloc de foie gras de canard sur canapé
Champignons aux fines herbes
Salade torti au saumon fumé
Cocktail de crevettes
Plateau de charcuterie

~~~~~

Aiguillettes de poulet sauce normande, tagliatelles fraîches

Ou

Fondant de porc à la moutarde ancienne

Ou

Blanquette de veau à l'ancienne

Ou

Tajine de poulet aux olives et citrons confits

Ou

Sauté de cerf sauce grand veneur

~~~~~

Buffet de fromages et variétés de pains

~~~~~

Buffet de desserts

(3 à 4 Gâteaux au choix selon nombre de convives)

Opéra, Framboisier, gâteau poire-caramel, Tarte normande

Eau minérale, Café

## **Formule Cocktail dinatoire**

Service au buffet et plateau. Mange debout nappés blanc, Quelques tables et chaises

### *Cocktail Dinatoire 18 pièces (52,50 € par personne)*

#### Assortiment froid – 6 pièces

Mini verrine gourmande tartare de tomates au basilic, miettes de surimi

Assortiment de Wraps (Saumon fumé, jambon, ricotta et légumes)

Cuillères dégustation, carpaccio de noix de St Jacques

Délice de saumon sur blinis

Carpaccio de bœuf au basilic

Navettes au thon à la mexicaine

#### Assortiment chaud- 6 pièces

Variété de petits fours salés

Assortiment de mini quiches (fromage, tomate, poireaux)

Assortiment de tapas (rabas et onion rings)

Mini brochettes de poulet marinés à la provençale

Duo croustillant de St Jacques

Cigare de poulet au curry rouge

#### Fromages – 2 pièces

Brie et comté

Pain de campagne et pain aux céréales

#### Assortiment sucré – 4 pièces

Assortiment de mini gâteaux

Mini cannelés de Bordeaux

Mini macarons

Couppelles pâtisseries Ile Flottante

#### Boissons incluses

Eaux minérales plate et gazeuse

Vin : 1/2 Bouteille par personne

Muscadet sur Lie

Ou

Tourraine Sauvignon

Château «les Faix» lère côtes de Blaye

Ou

Saumur Champigny

Café

## Les Enfants

Jusqu'à 10 ans  
Installation sur table rectangulaire nappée, service du menu en « buffet »

### *Menu enfant* (15 € par personne)

*Tomates cerise*  
*Saucisson sur canapé*  
~~~~~

Jambon blanc
Nuggets au poulet

Chips
~~~~~

*Petits fromages*  
*Et*  
*Mignardises*

*Boissons*  
*Eau minérale*  
*Coca-Cola, Jus de fruits*

## Les suppléments sur demande

Trou Normand  
3,50 € par personne

Pièce montée seule OU Pyramide de Macarons  
9 € par personne (3 choux ou 4 macarons)  
*Droit de service si extérieure*

Pyramide de Champagne  
Sur devis en fonction du nombre de convives

Droit de bouchon  
6 € par personne

Menus intervenants (DJ, photographe, baby sitter.... )  
25 € par personne

Préparation de la réception - Dégustation des menus -  
42 € par personne *Hors vins*

## Les Boissons

### *Les Propositions du Caviste*

Nos propositions de vins et Champagne pour accompagner votre repas  
TARIFS INDICQUES A LA BOUTEILLE, *susceptibles de variation suivant les productions annuelles.*

#### - Vin blanc -

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| Alsace Riesling « J. Hanskeller ».....               | 13,30 € |
| Alsace Gewurtraminer « J. Hanskeller » .....         | 15,00 € |
| Touraine Sauvignon « Albrières » .....               | 12,20 € |
| Muscadet sur Lie AOC « Les Donelières » .....        | 12,60 € |
| Pouilly fumé AOC « Tronsec ».....                    | 29,00 € |
| Sancerre AOC « Les Ormeaux » .....                   | 28,20 € |
| Menetou Salon AOC « J. Mellot ».....                 | 27,00 € |
| Coteaux du Layon AOC « Château de Chanteloup » ..... | 23,50 € |

#### - Vin rouge -

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| Bordeaux                                      |         |
| Château les Faix (Ières Côtes de Blaye) ..... | 13,50 € |
| Château Lieujean Haut Médoc AOC .....         | 26,80 € |
| Marquis de St Estéphe AOC .....               | 31,00 € |

#### Vins de Loire

|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| St Nicolas de Bourgueil « Audebert AOC » ..... | 17,00 € |
| Saumur Champigny AOC « Valengenet » .....      | 14,60 € |
| Menetou Salon AOC « J. Mellot » .....          | 27,00 € |

#### - Vin Rosé -

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| Rosé de Loire Cheverny « Mont Prés Chambord »..... | 14,00 € |
| Vallée du Rhône Tavel « Les Vignerons ».....       | 21,00 € |

#### - Les Bulles -

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Vouvray Brut « Charles Bové » .....     | 16,50 € |
| Champagne Brut « Louis Constant » ..... | 36,00 € |

## La Soirée dansante

Vous trouverez ici quelques suggestions de forfaits pour continuer votre soirée :  
ceux ci sont totalement adaptables en fonction de vos souhaits,  
nous consulter pour un tarif sur mesure.

*Mise à disposition du mobilier lumineux*

### *Buffet Fin de repas & Soirée* (12 € par personne)

Pièce montée (2 choux/ personne) + 1 macaron + 1 mini gâteau

Eau de source, Coca Cola, Orangina, Schweppes

### *Tireuse à Bière* (Location 35 €)

+Fût Heineken de 5 Litres & gobelets jetables: 23 €

### *Forfait Soirée Boissons Complet* : Nous consulter

-Tireuse à bière avec fûts & Gobelets

-Bouteilles d'alcool fort (Vodka, Gin, Whisky...) (Une bouteille pour 15 personnes)

-Boissons softs à discrétion (Eau de source, Sodas, Jus de pomme)

### *Option bouteilles d'alcool fort et /ou Champagne*: Nous consulter

### *Service Barman durant votre soirée dansante* : Nous consulter

Préparation de cocktails et/ou service des boissons .

### *Animation / Disc Jockey*

L'animateur / DJ est à prévoir par vos soins

Nous disposons de références pour vous aider dans votre choix  
(voir annexe du document)

## Le Lendemain

### Petit déjeuner simple en buffet (4 € par personne)

Pour les plus matinaux, un buffet en libre service avant de patienter jusqu'au déjeuner  
(Disponible pendant 1 heure)

Une boisson Chaude  
Une Boisson Fraîche  
Un Croissant

### Les Formules Brunch

Parfait pour ceux qui souhaitent un mélange entre petit déjeuner et déjeuner  
*Les brunchs sont mis en place durant 2 heures.*

#### *Brunch* (14,90 € par personne)

Service au buffet

Croissant, pain au chocolat  
Petit pain,  
Beurre, confitures  
\*\*\*

Terrine de Campagne  
Jambon blanc

Condiments (Cornichons, beurre)  
\*\*\*

Fromage blanc  
\*\*\*

Salade de fruits frais  
\*\*\*

Boissons chaudes : Café, thé, chocolat  
Boissons fraîches : Jus d'Orange, Eau de source

~ ~ ~ ~ ~

#### *Brunch* (18,90 € par personne)

Croissant, pain au chocolat  
Petit pain,  
Beurre, confitures  
\*\*\*

Terrine de Campagne  
Jambon blanc  
Oeufs brouillés

Condiments (Cornichons, beurre, moutarde)  
\*\*\*

Fromage blanc  
\*\*\*

Tartes aux pommes  
Salade de fruits frais  
\*\*\*

Boissons chaudes : Café, thé, chocolat  
Boissons fraîches : Jus d'Orange, jus de pomme Eau de source  
Vin : « Merlot » rouge au tonneau

## Formules Buffets

Plus copieux qu'un Brunch, l'idéal pour déjeuner et se retrouver après le Jour J

### *Buffet* (19,90 € par personne)

Salade piémontaise au Jambon

Salade de penne au pesto

Crudités : Salade de tomates, carottes râpées, concombre à la crème

Salade de choux rouge ou blanc aux lardons

\*\*\*

Une viande froide (Rôti de porc ou Poulet rôti)

Condiments

\*\*\*

Brie

\*\*\*

Tarte aux pommes

ou

Salade de fruits frais

\*\*\*

Boissons :

Eau de source

Vin : « Merlot » rouge au tonneau

Café

## *Buffet* (26,90 € par personne)

### Entrées: (4/5 à déterminer)

Duo de melon (en saison uniquement)  
Assortiment de crudités  
Salade Marco Polo (Tagliatelles, surimi, poivrons rouges, mayonnaise, estragon, persil)  
Salade piémontaise au Jambon  
Salade de riz à la niçoise  
Terrine de poisson et crustacés  
Salade de champignons aux fines herbes  
Taboulé à l'orientale  
\*\*\*

### Plats (Au choix parmi les 3 propositions)

Plateau de charcuterie (Jambon sec, jambon blanc, saucisson sec, Terrine de campagne, Rillettes)  
Viande froide (Poulet Rôti OU Rôti de porc)  
\*\*

Duo de viande froide (Rôti de bœuf, Rôti de porc, poulet rôti, gigot d'agneau aux herbes)  
\*\*

Emincé de porc au miel, riz cantonnais  
Ou Saumon à l'oseille  
Ou Aiguillettes de poulet sauce Normande  
Riz pilaf et Tagliatelles

Fromages - desserts

\*\*\*

Brie

\*\*\*

Buffet de dessert

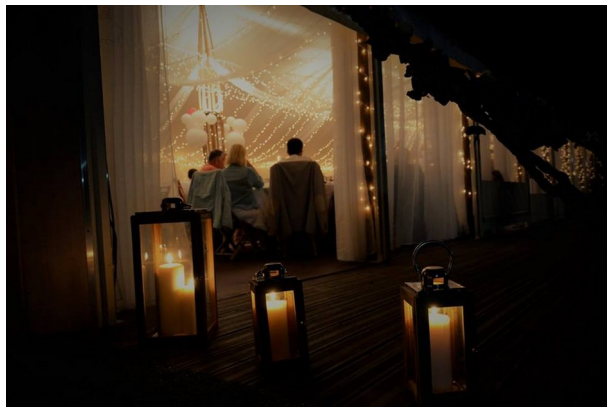
\*\*\*

Boissons:

Eau de source plate, eau gazeuse

Vin: rouge et rosé au tonneau

Café





## Liste non exhaustive de prestataires partenaires

### DJ & Animateurs

#### DJ & Hypnose

*Jérémie et Pauline*

*Animations Dj – spectacles d'hypnose*

*www.dj-et-hypnose.com*

*06 66 11 54 00*

#### NIGHT AND DAY

*Chanteurs en live- DJ et animations de vos soirées*

*Lylaï 06 26 24 31 50*

*Olivier 06 11 77 65 09*

*www.facebook.nightanddaysoireeanimation.com*

#### TROPIK SUN

*Groupe musiciens et chanteurs en live*

*www.ots-4l.wixsite.com/tropiksun*

#### PHILIPPE ANIMATIONS

*02 38 87 90 13*

*06 08 03 22 69*

*philippanimation@aol.com*

*www.philippe-animations.com*

#### DJ MUSICIEN

*Cyrille Mounié*

*06 10 35 57 87*

*cyrille@djmusicien.com*

*Djmusicien.com*

#### MUSIC BOX

*06 86 43 35 22*

*djeff-music-box@orange.fr*

*http://djeff290465.skyblog.com*

#### SONOLIGHT – Sébastien Vigreux

*02 38 97 78 19*

*06 89 09 36 99*

*sebastienvigreux@aol.com*

#### EVOLUTION DJ – Mr Stéphane Cochard

*06 83 63 39 99*

*evolutiondj@me.com*

*www.evolutiondj.com*

#### ERIC ANIMATION

06 43 67 49 22  
*e.animation@laposte.net*  
*www.e-animation.fr*

**DESKALETVOUS – Nicolas Savre**

06 76 96 62 26  
*deskaletvous@gmail.com*  
*www.deskaletvous.fr*

## **Fleuristes**

**Nathalie Fleurs**

*11 Grande Rue – 45110 Châteauneuf sur Loire*  
02 38 58 40 10

**Michel et Françoise Legros**

*43 Route de la Gare*  
*45 490 Gondreville la Franche*  
02 38 87 71 10

**Ambiance Florale**

*47 rue de la République*  
*91 150 Etampes*  
01 60 80 46 65

## **Nourrices agréées & Baby sitting**

**Mme Berger Roselyne**

09 54 19 88 10  
06 14 69 66 12

***Mme Corral Fatima***

*06 88 29 76 11*

Site de babysitters:

*www.babysits.fr*