

# Château de Chicamour

## Mariages Tarifs 2021



### **Château de Chicamour**

Lieu dit « Chicamour »

75 RD2060

45 530 Sury aux Bois

02 38 55 95 00

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

Vos contacts :

Madame Marie – José Gaillard

[chateau-de-chicamour@orange.fr](mailto:chateau-de-chicamour@orange.fr)

06 10 16 18 07

Service commercial : Marlène Johan

[marlene-chicamour@orange.fr](mailto:marlene-chicamour@orange.fr)

06 27 87 50 02

## Les Espaces de Réception



### Le Chapiteau

Location de la tente de réception (250 m<sup>2</sup>, capacité 200 personnes)  
avec bloc sanitaire & Terrasse extérieure de 300 m<sup>2</sup>

#### Location du Samedi au Dimanche .

*Préparatifs de la salle le Vendredi (sous réserve de la disponibilité)*

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 <sup>er</sup> Avril à Fin Octobre )	Basse saison (Fin Octobre à Fin mars)
Nous consulter	Nous consulter

## Les Hébergements



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

<b>Réservation globale ~ 1 nuitée</b> Réservation et prise en charge de l'ensemble des chambres par les organisateurs.	<b>Forfait 2 Nuits</b> Vendredi + Samedi
<p style="text-align: center;"><b>1 350 €</b></p> <p>(Total de 42 couchages avec lits d'appoints) sans petit déjeuner – Forfait 1 Nuit</p>	<p style="text-align: center;"><b>2 090€</b></p> <p>(Total de 42 couchages avec lits d'appoints) Hors petit déjeuner et repas – Forfait 2 Nuits</p>

~~~~~

## *Le matériel et mobilier supplémentaire*

|                                                                                                                                  |                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tente de réception<br>6m *12 m (72 m <sup>2</sup> )                                                                              | Housse lycra blanche pour chaise                                                                                        |
| 720 €<br>                                       | <br>2,50 €                            |
| Chaises Zeus Napoléon 3<br>blanche                                                                                               | Arbres lumineux<br>H. 1,80m                                                                                             |
| <br>6,50 €*<br><i>*hors frais de livraison</i> | 30 €                                                                                                                    |
| Tente parapluie<br>3x3 m                                                                                                         | Tente Parapluie<br>3x6m                                                                                                 |
| 90 €                                                                                                                             | 150 €                                                                                                                   |
| Petite Structure Gonflable<br>enfants (3-5 ans)                                                                                  | Grande Structure Gonflable<br>enfants (5-12 ans)                                                                        |
| Château Gonflable<br>150 €<br>                | Multiplay Combo Circus<br>350 €<br> |
| La location des structures gonflables feront l'objet de conditions générales de location particulières.                          |                                                                                                                         |

Tarifs TTC.

## La restauration



### Le Vin d'honneur

Cocktail à partir de 6 pièces par personne  
*service en buffet nappé blanc.*

6 pièces : 15,70 € TTC - 8 pièces : 19,50 € TTC - 10 pièces : 22,70 € TTC - 12 pièces : 25,80 € TTC

#### Les mises en bouche froides

- \* Déclinaison de Canapés (*Crevettes avocat & tomate, Toast Foie gras & compotée d'oignons, Mini club....*)
  - \* Les Navettes : *petits pains garnis Fromage frais aux herbes*
  - \* Macaron gourmand du Périgord : *Foie gras & Abricot, Foie gras & Figues*
    - \* Mini Blinis au saumon fumé
  - \* Les wraps : *Tortillas saumon, jambon, ricotta & légumes*
  - \* Farandole de Brochettes : *Fruits de saison, fromages, Jambon & saumon...*
- \* Les verrines : *Gambas aux agrumes, Tzatziki & chips de légumes, Avocat & Rillettes de Thon*
  - \* Les Cuillères : *Carpaccio de bœuf ou Carpaccio de St Jacques.*

#### Les mises en bouche chaudes

- \* Croustades en assortiment : *Quiche, pizza, ail et fines herbes, saumon, saucisses*
  - \* Mini muffins aux légumes
  - \* Brochette de Poulet mariné
    - \* Mini cannelés salés
- \* Crevettes en cocon de pommes de terre
  - \* Gougères au Comté
- \* Cigare de poulet au curry rouge
- \* Les minis Burgers : *au poulet et au fromage.*
- \* Bouchées salées : *St Jacques, Escargot & beurre persillé...*

#### 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.



## Les Animations & Ateliers culinaires.

\* Foie gras poêlé à la plancha 5 €/personne

\* Brochettes de crevettes marinées & snackées à la plancha 4 € / personne  
(Env. 2 par personne)

*Pics de crevettes marinées, cuites à la plancha.*

\* Découpe de Jambon cru 248 € /Jambon  
(130 pers maximum / jambon)

*Découpe de jambon sur broche (Espagnol 18 mois d' affinage) . A picorer à la demande.*

\* Bar à Falafels 3 € / personne  
(Env. 2 pc par personne)

*Préparation des falafels sous vos yeux , frits sur place et dégustés chauds.*

\*St Jacques persillées à la plancha 5 € / personne  
(Env. 2 pc par personne)

*Saint Jacques cuites à la plancha durant votre cocktail, à dipper avec une persillade, ou déguster nature.*

\*Bar à citronnades 1,50 € /personne

*Offrez quelques rafraîchissements à vos convives dès votre arrivée :  
Bonbonnes de citronnades fraîches en libre service.*

\*Bar à Mojitos 10 € /personne  
(1 verre par personne ou + : sur devis)

*Préparation du célèbre cocktail cubain devant vos invités :  
Rhum, menthe, Cassonade, citron vert, Eau gazeuse*



## 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 12 personnes  
Nappes et serviettes de tables en tissu blanc.

#### *Menu du Château* ( 55,30 € par personne)

Déclinaison colorée de Mezzés

Ou

Pithiviers aux crevettes et Noix de St Jacques

~~~~

Mignon de porc à l'anis étoilé

Ou

Fondant de pintade farci aux cèpes

Ou

Paleron de veau confit 8h, sauce aux trompettes de la mort

2 accompagnements au choix :

Gratin dauphinois, Pommes Grenailles, Rosace de pommes Anna, Haricots verts, Kouglof de champignons, Duo de carottes, Flan de courgettes en aumônière.

~~~~

Assiette du Fromager : Deux fromages aux choix, & salade verte.

Ou Ardoise de fromages affinés sur table : 4 variétés & salade verte. +3 €

Brie, Sainte Maure de Touraine, Saint Nectaire, Comté AOP, Pithiviers au foie, Brie de Meaux au lait cru.

~~~~

Gâteau à découper Ou individuel Ou La Pièce montée des mariés :

Gâteaux :

Forêt Noire

Gâteau aux trois mousses chocolat

Charlotte Poire Chocolat

Vacherin aux fruits rouges

Fraisier

Les individuels :

Rouge passion: Sablé cacao & Fruits rouges, crémeux chocolat noir Pure Origine, Glaçage miroir.

Nuage gourmand : citron vert, mousse chocolat Blanc et biscuit amande.

Charlotte aux fruits rouges.

Nougat Glacé

Pièce montée (3 choux par personne) : Garni de crème pâtissière, nougatine & Dragées – Supp + 8 €

Boissons

Eau minérale plate et gazeuse

Café

*Menu Chicamour ( 65,30 € par personne )*

Tartare de Saumon

Ou

Navarin de St Jacques & Gambas

Ou

Marbré de foie gras aux figues

~~~~

Pavé de cerf aux airelles.

Ou

Suprême de pintade au vin jaune.

Ou

Filet de cannette à la périgourdine.

2 accompagnements au choix :

Gratin dauphinois, Pommes Grenailles, Rosace pommes Anna, Haricots verts, Kouglof de champignons,, Duo de carottes, Flan de courgettes en aumônière.

~~~~

Assiette du Fromager : Deux fromages aux choix, & salade verte.

Ou Ardoise de fromages affinés sur table : 4 variétés & salade verte. +3 €

Brie, Sainte Maure de Touraine, Saint Nectaire, Comté AOP, Pithiviers au foin, Brie de Meaux au lait cru.

~~~~

Gâteau à découper Ou individuel Ou La Pièce montée des mariés :

Gâteaux :

Forêt Noire

Gâteau aux trois mousses chocolat

Charlotte Poire Chocolat

Vacherin aux fruits rouges

Fraisier

Les individuels :

Rouge passion: Sablé cacao & Fruits rouges, crémeux chocolat noir Pure Origine, Glaçage miroir.

Nuage gourmand : citron vert, mousse chocolat Blanc et biscuit amande.

Charlotte aux fruits rouges.

Nougat Glacé

Pièce montée (3 choux par personne) : Garni de crème pâtissière, nougatine & Dragées – Supp + 8 €

Boissons

Eau minérale plate et gazeuse

Café



## *Menu Gourmet (73,60 € par personne)*

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

Ou

Saumon gravlax à la Betterave rouge, fromage frais sur sa crème de ciboulette au citron vert.

Ou

Filet de sandre au Champagne et sa fondue de poireaux.

~~~~

Pavé de bœuf aux trois poivres

Ou

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

Ou

Pavé de veau aux girolles

2 accompagnements au choix :

Gratin dauphinois, Pommes Grenailles, pommes Anna, Haricots verts, Kouglof de champignons, Duo de carottes, Flan de courgettes en aumônière.

~~~~

Assiette du Fromager : Deux fromages aux choix, & salade verte.

Ou Ardoise de fromages affinés sur table : 4 variétés & salade verte. +3 €

Brie, Sainte Maure de Touraine, Saint Nectaire, Comté AOP, Pithiviers au foin, Brie de Meaux au lait cru.

~~~~

Gâteau à découper Ou individuel Ou La Pièce montée des mariés :

Gâteaux :

Forêt Noire

Gâteau aux trois mousses chocolat

Charlotte Poire Chocolat

Vacherin aux fruits rouges

Fraisier

Les individuels :

Rouge passion: Sablé cacao & Fruits rouges, crémeux chocolat noir Pure Origine, Glaçage miroir.

Nuage gourmand : citron vert, mousse chocolat Blanc et biscuit amande.

Charlotte aux fruits rouges.

Nougat Glacé

Pièce montée (3 choux par personne) : Garni de crème pâtissière, nougatine & Dragées – Supp + 8 €

~~~~

Boissons

Eau minérale plate et gazeuse

Café

## *Menu Prestige ( 105 € par personne )*

Tartare de Thon mariné aux tomates séchées (Présentation sur carboglace)

Ou

Homard et mangue sur son pressé d'avocat,  
Vinaigrette au jus de mangue réduit.

Ou

Homard à la Thermidor.

Ou

Pavé de turbot sauce Champagne safranée

~~~~

Filet de veau aux Morilles

Ou

Filet d'Autruche de chez Laurette, sauce au Cote Rôtie.

Ou

Magret d'oie farci aux dattes d'Iran & Foie gras.

Ou

Filet de bœuf aux cèpes.

2 accompagnements au choix :

Gratin dauphinois, Pommes Grenailles, pommes Anna, Haricots verts, Kouglof de champignons, Fondant de légumes méditerranéen, Mousseline d'asperges vertes & parmesan en aumônière.

~~~~

Ardoise de fromages affinés sur table : 4 variétés & salade verte.

Brie, Sainte Maure de Touraine, Saint Nectaire, Comté AOP, Pithiviers au foin, Brie de Meaux au lait cru.

~~~~

Gâteau à découper Ou individuel Ou La Pièce montée des mariés :

Gâteaux:

Forêt Noire

Gâteau aux trois mousses chocolat

Charlotte Poire Chocolat

Vacherin aux fruits rouges

Fraisier

Les individuels (Possibilité de présentation sur Carboglace)

Rouge passion: Sablé cacao & Fruits rouges, crémeux chocolat noir Pure Origine, Glacage miroir.

Nuage gourmand : citron vert, mousse chocolat Blanc et biscuit amande.

Charlotte aux fruits rouges.

Nougat Glacé

Pièce montée (3 choux par personne) : Garni de crème pâtissière, nougatine & Dragées – Supp + 8 €

~~~~

Boissons

Eau minérale plate et gazeuse

Café

## *Les Menus spéciaux*

Nous pouvons vous proposer des options Végans pour les convives ayant un régime sans viande ni poisson :  
Prix identique au menu sélectionné.

~~

Tatin de légumes du soleil  
Assiette de mezzés  
Salade composée

~~

Burger Vegan (Steack de soja, salade, piperade & cheddar, Galette de pommes de terre)  
Lasagnes aux légumes  
Risotto aux morilles

## *Menu enfant (16 € par personne)*

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

Tomates cerise & Melon  
ou  
Assiette de saucisson

~~~

Nuggets au poulet & Frites  
Lasagnes Bolognaise  
Lasagnes au Saumon  
Hachis parmentier

~~~

Moelleux au Chocolat  
Ou  
Glace

Boissons  
Eau minérale  
Coca-Cola, Jus de fruits

## Les formules Buffets réception

Service sur buffet nappé, les convives se déplacent pour se servir.  
Installation de tables rondes jusqu'à 10 personnes.

*La composition des buffets peut être restreinte selon le nombre de convives.*

### *Buffet Champêtre* (49 € par personne)

Duo de melon  
Crudités en salade  
Terrine de Campagne  
Salade César  
Cocktail de crevettes  
Salade de Torti au saumon fumé

\*\*\*

Assortiment de viandes froides & condiments

Aiguillettes de poulet à la normande

Tajine de poulet aux olives et citrons confits

Les accompagnements :  
Pommes Pont Neuf, Riz pilaf

\*\*\*

Buffet de fromages affinés & petits pains variés

\*\*\*

Opéra : Biscuit Joconde au café, crème au beurre café, ganache chocolat noir, glaçage miroir  
Framboisier

Poire caramel croquant : Mousse poire Williams, éclats de noisettes

L'Exotique : Biscuit Joconde aux amandes, bavaroise crème de lait mangue et bavaroise passion, coco râpé.

Craquant Choco : Biscuit croustillant Chocolat noisettes, mousse au Chocolat & noisettes caramélisées.

Ou Pièce montée des mariés (3 choux par personne) – Supp. + 8 €  
Garni de crème pâtissière, nougatine et dragées

Eau minérale plate et gazeuse  
Café

*Buffet Réception* (64,50 € par personne)

Saumon fumé & crème de ciboulette au citron vert  
Bloc de foie gras de canard sur toasts, confiture d'oignons caramélisés  
Melon & Chiffonnade de jambon  
Taboulé de Quinoa aux petits légumes  
Salade fraîcheur  
Plateau de Charcuterie

\*\*\*

Magret de canard au poivre vert

Suprême de volaille au vin jaune

Pavé de saumon aux amandes et baies concassées, sauce vierge

Deux accompagnements à déterminer:  
Gratin de pommes de terre, Pommes grenailles, Tagliatelles de légumes, Haricots verts

\*\*\*

Buffet de fromages affinés & petits pains variés

\*\*\*

Opéra : Biscuit Joconde au café, crème au beurre café, ganache chocolat noir, glaçage miroir  
Framboisier

Poire caramel croquant : Mousse poire Williams, éclats de noisettes

L'Exotique : Biscuit Joconde aux amandes, bavaroise crème de lait mangue et bavaroise passion, coco râpée.

Craquant Choco : Biscuit croustillant Chocolat noisettes, mousse au Chocolat & noisettes caramélisées.

Ou Pièce montée des mariés (3 choux par personne) – Supp. + 8 €  
Garni de crème pâtissière, nougatine et dragées

Eau minérale plate et gazeuse  
Café

*Buffet Prestige (74,50 € par personne)*

Foie gras de canard maison & confiture d'oignons  
Tartare d'avocat, écrevisse & mangue  
Carpaccio de St Jacques, Saumon ou boeuf  
Brochettes de gambas marinées au citron de Sicile, ail & Huile d'Olive  
Assiette de Mezzés à la Libanaise

\*\*\*

Sauté de cerfs sauce Grand Veneur

Veau aux Girolles

Filet de sandre au Champagne & sa fondue de poireaux

Deux accompagnements à déterminer:  
Gratin de pommes de terre, Pommes grenailles, Tagliatelles de légumes, Haricots verts

\*\*\*

Buffet de fromages affinés & petits pains variés

\*\*\*

Opéra : Biscuit Joconde au café, crème au beurre café, ganache chocolat noir, glaçage miroir  
Framboisier

Poire caramel croquant : Mousse poire Williams, éclats de noisettes

L'Exotique : Biscuit Joconde aux amandes, bavaroise crème de lait mangue et bavaroise passion, coco râpée.

Craquant Choco : Biscuit croustillant Chocolat noisettes, mousse au Chocolat & noisettes caramélisées.

Ou Pièce montée des mariés (3 choux par personne) – Supp. + 8 €  
Garni de crème pâtissière, nougatine et dragées

Eau minérale plate et gazeuse  
Café

## Les suppléments sur demande

Trou Normand  
3,50 € par personne

Service du dessert sur Carboglace (sous réserve du dessert choisi)  
Pack Carbo : 97 € de 0 à 100 personnes.

Pièce montée seule OU Pyramide de Macarons  
11 € par personne (3 choux ou 4 macarons)  
*Supplément 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  
Forfait à partir de 42 € par personne *Hors vins*

## Les Boissons

### *Les Propositions du Caviste*

Nos propositions de vins et Champagne pour accompagner votre repas  
TARIFS INDIQUES A LA BOUTEILLE, susceptibles de variation suivant les productions annuelles ([valables jusqu'au 31/12/20](#))

#### - Vin blanc -

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| Alsace Riesling « J. Hanskeller ».....               | 15,00 € |
| Alsace Gewurtraminer « J. Hanskeller » .....         | 15,00 € |
| Touraine Sauvignon « Albrières » .....               | 13,50 € |
| Muscadet sur Lie AOC « Les Donelières » .....        | 14,00 € |
| 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) .....  | 16,00 € |
| 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 » .....      | 15,00 € |
| 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 » .....     | 18,00 € |
| 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.

### *Buffet Fin de repas & Soirée (13,50 € par personne)*

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

Softs à discrétion : Eau de source, Sodas, Jus de pommes...

### *Tireuse à Bière :*

Location de tireuse offerte

Fût Heineken de 5 Litres & gobelets jetables : 35 €

### *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 (5,30 € par personne)

Pour les plus matinaux, un buffet en libre service avant de patienter jusqu'au déjeuner

*Servi avant un déjeuner*

(Disponible jusqu'à 11h30 maximum)

Un café ou thé par personne

Un Jus d'orange

Un Croissant

### Le Brunch

Parfait pour ceux qui souhaitent un mélange entre petit déjeuner et déjeuner

Le brunch est mis en place pendant 2 heures.

### *Brunch*

Formule à partir de 16 € par personne

Service au buffet

#### *Le Coin sucré* (Inclus dans la formule)

Croissant, pain au chocolat, Baguettes

Beurre, miel & confitures

Salade de fruits frais

#### *Le Coin du Charcutier* (inclus dans la formule)

Terrine de Campagne, Rosette

Jambon blanc, Jambon cru

Cornichons, beurre.

Fromage Blanc (Inclus dans la formule)

#### *Le Coin du Fromager* (Supplément, selon composition)

Plateau de fromages affinés.

#### *Le Coin du Pâtissier*

Gâteau Basque (+1,30 € la part)

Tarte aux pommes (+2,50 € la part)

Tarte aux fraises (+3,80 € la part)

#### *Le Bar à Salades* (+ 3 € par personne)

Salade de Penne au pesto

Piémontaise au jambon

#### *Les œufs brouillés* (+ 3 € par personne)

~~~~~

#### *Les Boissons*

Boissons chaudes : Café, thé, chocolat

Boissons fraîches : Jus d'Orange, jus de pomme Eau de source

## Le « Food Truck de Chez nous »

Esprit convivial au rendez vous,  
Un déjeuner Street food, version Chicamour.  
16 € par personne (Formule Entrée – Plat – Dessert- Boissons)

Salade César ou Salade Composée  
Quiche lorraine  
Croque monsieur  
Pizza

Kebab ou Burger  
Sandwich Merguez Chipolotas  
Andouillette aux oignons

Barquette de frites

Salade de fruits frais  
Gaufre Sucre, Chantilly, Chocolat

Boissons softs

## Le Buffet

Un déjeuner idéal pour se retrouver après le Jour J

*Buffet* (28,50 € par personne)

Entrées: (4/5 à déterminer)

Duo de melon (en saison uniquement)  
Salade Coleslaw  
Salade de penne au pesto  
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)

1° Plateau de charcuterie (Jambon sec, jambon blanc, saucisson sec, Terrine de campagne, Rillettes)  
Viande froide (Poulet Rôti OU Rôti de porc)

\*\*

2° Duo de viande froide (Rôti de bœuf, Rôti de porc, poulet rôti, gigot d'agneau aux herbes)

\*\*

3° Barbecue: (+ 3 € par personne)

Brochettes d'onglet  
Brochettes mini merguez et chipolotas  
Brochettes de dinde marinées à l'indienne

Frites ou Chips

\*\*\*

Brie

\*\*\*

Salade de fruits frais

Gâteau Basque

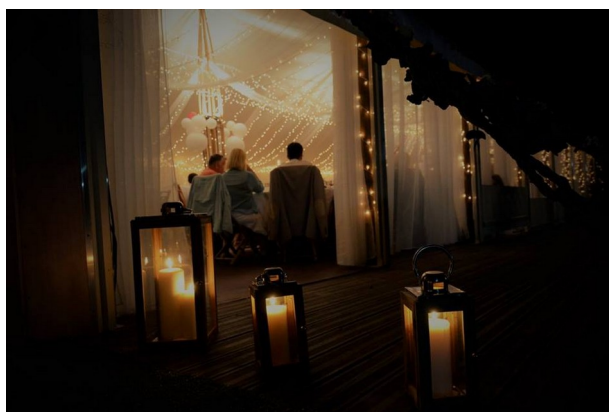
\*\*\*

Boissons:

Eau de source plate, eau gazeuse

Vin: rouge et rosé au tonneau

Café



## *Répertoire de Prestataires*

### **DJ & Animateurs**

#### **Novii Events**

DJ Live, Evenements sur mesure  
06 47 54 52 94  
noviievents@gmail.com

#### **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 animation de vos soirées*  
*Lylaï 06 26 24 31 50*  
*Olivier 06 11 77 65 09*

#### **TROPIK SUN**

*Groupe musiciens et chanteurs en live*  
*www.ots-41.wixsite.com/tropiksun*

#### **PHILIPPE ANIMATIONS**

02 38 87 90 13  
06 08 03 22 69  
*philppanimation@aol.com*  
*www.philippe-animations.com*

#### **Djmusicien**

*Prestation Dj, Quartet Jazz vin d'honneur...*  
06 10 35 57 87  
*cyrille@djmusicien.com*  
*Djmusicien.com*

## MUSIC BOX

06 86 43 35 22

*djeff-music-box@orange.fr*

## SONOLIGHT – Sébastien Vigreux

45 290 Nogent sur Vernisson

02 38 97 78 19

06 89 09 36 99

*sebastienvigreux@aol.com*

## EVOLUTION DJ

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 grand rue – 45 110 Châteauneuf sur Loire

02 38 58 40 10

## Photographes

[www.photopresta.com](http://www.photopresta.com)

Nicolas Cavet Photographe

06 63 31 65 05

*nicolasphotographe@yahoo.com*

## 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

Babysitting

*www.babysits.fr*