

Château de Chicamour

Menus associations & Groupes

Tarifs 2020



*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 du Jasmin

35 € par personne

Kir pétillant et ses amuse bouches (2/pers)- Servi à table

*Salade Caesar
Terrine de Lapin
Feuilleté aux St Jacques*

*Suprême de volaille au romarin
Dos de Cabillaud et son beurre blanc nantais
Sauté de Sanglier aux champignons forestiers*

*Crumble aux pommes
Moelleux au chocolat
Crème brûlée*

Boissons incluses:

*1/4 de vin par personne
(Blanc et rouge en carafe)
Café*

Menu des Pivoines

45 € par personne

Cocktail Maison et ses amuses bouche (3/pers) - Servi à table

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

Fondant de pintade farci aux cèpes

Mignon de Porc à l'Anis étoilé

Filet de Kangourou au poivre

2 accompagnements au choix:

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

Framboisier et son coulis

Gâteau aux 3 mousses chocolat

Opéra sur lit de crème anglaise

Boissons incluses:

Muscadet sur Lie et Bordeaux lère Côtes de Blaye

Une bouteille de vin 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

*Saumon fumé et sa crème de ciboulette au citron vert
Crumble de St Jacques et saumon à la fondue de poireaux
Salade gourmande
(salade verte, magret fumé, foie gras, haricots verts, croûtons, tomates)*

*Pavé d'autruche flambé au cognac, sauce au poivre.
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
Tarte Tatin
Forêt Noire
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*

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