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
Brochette de Crevettes flambées au Whisky
Salade César au Poulet
***

Suprême de poulet au Romarin, pommes grenailles
Cuisse de lapin à la moutarde d'Orléans
Pièce d'onglet à l'échalote
***

Moelleux au chocolat sur lit de Crème Anglaise
Tarte aux Pommes
Crème Brûlée
Croquant au Chocolat

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
Suprême de pintade à la forestière

***

Opéra sur lit de Crème Anglaise
Tarte au Citron meringuée
Framboisier et son coulis
Tiramisu au Marsala

***

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

***

Marbré de foie gras au figues
Carpaccio de Saumon mariné
Crumble de saumon & st Jacques, fondue de poireaux à la crème

***

Pavé de Veau aux Girolles,
Filet de Sandre à la Fondue de Poireaux, sauce Champagne
Tournedos de Canard aux griottes
Pavé de cerf aux airelles

Accompagnements : Gratin dauphinois, pommes grenailles, haricots verts, riz basmati, duo de courgettes, flan de carottes

***

Duo de Fromages et sa petite salade

***

Tarte Tatin et sa Boule de Glace Vanille
Fondant Chocolat et sa boule de glace
Café Gourmand

***

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/chateaudechicamour