

Château de Chicamour

Mariages Tarifs 2022



Château de Chicamour

Lieu dit « Chicamour »

75 RD2060

45 530 Sury aux Bois

02 38 55 95 00

www.chateau-de-chicamour.com

Vos contacts :

Madame Marie – José Gaillard

contact@chateau-de-chicamour.com

06 10 16 18 07

Service commercial : Marlène Johan

marlene-chicamour@orange.fr

06 27 87 50 02

Les Espaces de Réception



Le Chapiteau

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

Privatisation du Samedi au Dimanche .

Préparatifs de la salle le Vendredi après midi (sous réserve de la disponibilité)

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

Tarifs de Location Clé en main	
Nbre de px	
Jusqu'à 70 px	Nous consulter
De 71 à 130 px	Nous consulter
De 131 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 Fin Octobre)	Basse saison (Fin Octobre à Fin mars)
Nous consulter	Nous consulter

Les Hébergements



12 chambres dans les étages du Château Hôtel *** (32 couchages)
+ 1 Chalet (4 couchages) + 1 Appart'Hôtel (mini 6 couchages)

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

Taxes de séjour non incluses
~~~~~

## *Le matériel et mobilier supplémentaire*

|                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Chaise Napoléon<br/>blanche</b>                                                                                                                               | <b>Housse lycra blanche pour chaise<br/>de réception</b>                                                                                                                                                                   |
|  <p style="text-align: right; margin-right: 20px;"><b>5,20 €</b></p>            |  <p style="text-align: center; margin: 10px 0;"><b>2,50 €</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Pose et dépose par nos soins</i></p> |
|                                                                                                                                                                  | <b>Tentes parapluie</b>                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                  | <p style="text-align: center;">3 x 3 m = 90 €<br/>3 x 6 m = 150 €</p>                                                                   |
| <b>Petite Structure Gonflable<br/>enfants (3-5 ans)</b>                                                                                                          | <b>Grande Structure Gonflable<br/>enfants (5-12 ans)</b>                                                                                                                                                                   |
| <p style="text-align: center;"><i>Château Gonflable</i><br/><b>150 €</b></p>  | <p style="text-align: center;"><i>Multiplay Combo Circus</i><br/><b>350 €</b></p>                                                      |
| <p style="text-align: center;"><i>La location des structures gonflables feront l'objet de conditions générales de location particulières.</i></p>                |                                                                                                                                                                                                                            |

**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 : *Foie gras & fleur de sel, Saumon & crème d'aneth*
    - \* 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
  - \* Minis bouchées au fromage suisse & Comté
    - \* Cigare de poulet au curry rouge
  - \* Les minis Burgers : *au poulet et Steak/fromage.*
    - \* Petites corolles aux St Jacques
    - \* Mini Hot Dogs

#### 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 . 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.*



## 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 Réception à partir de 56 €.*

*Nos menus sont composés d'une entrée, un plat, fromages & Dessert,  
Eau minérale plate et gazeuse & Café.*

*(Au choix parmi les propositions \*)*

Vous pouvez également le personnaliser selon nos propositions suivantes :

### *≈≈ Les Entrées Froides ≈≈*

*Carpaccio de Saumon & St Jacques aux baies roses, zestes de citron vert \**

*Salade aux magrets de canard séché \**

*Saumon à la scandinave & betterave rouge, crème ciboulette au citron vert ... + 5 €*

*Marbré de foie gras aux figues ... + 6 €*

*Tartares en Duo, marinade de tomates séchées & sa chiffonnade de truite fumée ... + 7 €*

*Terrine de Foie gras maison & sa confiture d'oignons ... + 10 €*

*Homard & mangue sur son pressé d'avocat, vinaigrette au jus de mangue réduit ... + 12 €*

*Homard entier à la Parisienne ... + 20,50 €*

### *≈≈ Les Entrées Chaudes ≈≈*

*Pithiviers aux crevettes & Noix de St Jacques \**

*Saumon & St Jacques façon crumble, fondue de poireaux à la crème ... + 3,70 €*

*Filet de sandre au Champagne & sa fondue de poireaux (env. 80gr) ... + 5 €*

*Navarin de St Jacques aux petits légumes ... + 5,50 €*

*Pavé de Turbot, écume de la mer à la Hollandaise (Env. 100gr)... + 8 €*

≈≈ *Les Plats* ≈≈

Rôti de bœuf à la sauce Bordelaise \*

Mignon de porc à la badiane \*

Ballottine de pintade farcie aux cèpes, sauce au vin jaune \*

Filet de poulet fermier au cidre de Normandie \*

Filet d'autruche, betterave rouge & pomme granny ... +6 €

Pavé de veau aux Girolles ... + 6,50 €

Magret d'oie & sa crème de petits pois ... + 7 €

Suprême de Pintade aux écrevisses ... + 8 €

Paleron de veau confit 24 heures aux saveurs forestières ... + 8 €

Filet de Cannelle à la périgourdine ... + 9 €

Grenadin de veau aux Morilles ... + 9 €

Filet de bœuf Charolais & sa sauce aux 3 poivres ... + 10 €

Noisette de faux filet d'agneau & son jus aux fines herbes ... + 10 €

Filet de sandre au Champagne sur sa fondue de poireaux (Env. 170 gr) ... + 10 €

Pavé de Turbot, écume de la mer à la Hollandaise (± 220 gr) ... + 16 €

Les plats sont proposés avec leurs accompagnements (2 au choix)

Gratin dauphinois, Pommes grenailles, Duo de courgettes, Mini gratin aux truffes, Fondant de tomates basilic & sa ratatouille, Carottes en Duo.

## ≈≈ Les Fromages ≈≈

L'assiette du fromager : Duo de fromages & salade verte \*

La sélection du fromager : Trio de fromages & salade verte ... + 2 €

Composez votre assiette de fromages parmi les références :

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

## ≈≈ Les Desserts ≈≈

### A Découper

Forêt Noire \*

Tiramisu aux fraises \*

Croquant Chocolat, praliné aux amandes \*

Vacherin Vanille, poires & fruits rouges ... +2 €

Charlotte Poire Chocolat ... + 3 €

### Individuels

Nougat Glacé \*

Charlotte aux fruits rouges ... + 2,50 €

Délicieux Cacao : Sablé cacao, mousse Chocolat, ganache chocolat noir & croustillant Noisettes ... + 4 €

Citron Céleste : Biscuit aux amandes, mousse Chocolat blanc & citron, crème citron vert ... + 4 €

Surprise aux fruits des bois : Sa blé chocolat noir, mousse chocolat blanc & compotée de fruits rouges ... + 4 €

La pièce montée des mariés (3 choux par personne) : garni de crème pâtissière, nougatine & dragées ... + 6,50 €

≈ ≈ *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

≈ ≈ *Les bambins* ≈ ≈

(17 € par personne) Jusqu'à 10 ans

Melon & Tomates cerises

Charcuterie

Poulet rôti (à partir de 8 pers)

ou

Lasagne Bolognaise (à partir de 8 pers)

ou

Nuggets Frites

Moelleux au Chocolat

Ou

Glace

Boissons

Eau minérale

Ice Tea ou Jus de pommes

## Les suppléments sur demande

Trou Normand  
3,50 € par personne

Location Machine à Glaçons soirée dansante  
45 € la soirée

Service du dessert sur Carboglace :  
Pack Carbo : 97 € de 0 à 100 personnes.

Location Vidéoprojecteur + Ecran  
60 € (+Caution à déposer)

Pièce montée seule (en plus du dessert du menu)  
9 € par personne (3 choux)

Pyramide de Champagne  
50 €

Menus intervenants (DJ, photographe, baby sitter.... )  
35 € par personne

Préparation de la réception - Dégustation des menus  
Forfait à partir de 45 € 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 (*valables jusqu'au 30/04/22*)

#### - Vin blanc -

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| Alsace Riesling « J. Hanskeller ».....               | 16,20 € |
| Touraine Sauvignon « Albrières » .....               | 16,20 € |
| Muscadet sur Lie AOC « Les Donelières » .....        | 16,20 € |
| Pouilly fumé AOC « Tronsec ».....                    | 31,00 € |
| Sancerre AOC « Les Ormeaux » .....                   | 30,50 € |
| Menetou Salon AOC « J. Mellot ».....                 | 29,00 € |
| Coteaux du Layon AOC « Château de Chanteloup » ..... | 25,00 € |

#### - Vin rouge -

|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| Bordeaux                                       |         |
| Château les Faix (Ières Côtes de Blaye) .....  | 17,50 € |
| Château Lieujean Haut Médoc AOC .....          | 29,00 € |
| Marquis de St Estéphe AOC .....                | 33,50 € |
| Vins de Loire                                  |         |
| St Nicolas de Bourgueil « Audebert AOC » ..... | 19,20 € |
| Saumur Champigny AOC « Valengenet » .....      | 16,50 € |
| Menetou Salon AOC « J.Mellot » .....           | 29,00 € |

#### - Vin Rosé -

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| Rosé de Loire Cheverny « Mont Prés Chambord »..... | 17,70 € |
|----------------------------------------------------|---------|

#### - Les Bulles -

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Vouvray Brut .....                      | 19,50 € |
| Champagne Brut « Louis Constant » ..... | 38,50 € |

## 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.

### *Fontaine à Chocolat*

Buffet gourmand pour picorer quelques gourmandises finement recouvertes de chocolat.  
(Fraises, Bananes, Chamallows)  
Pour petits et grands.

### *Buffet Fin de repas & Soirée (11,70 € 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 de bières 20 Litres & gobelets

Heineken 210 €

Affligem 235 €

Pelforth 180 €

### *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)

### *Champagne:* Nous consulter

### *Bonbonnes Cocktails en libre service :*

La Bonbonne de 8 Litres ... 96 €

Mojito, Pina Colada, Sex on the beach, Punch ..... & Bonbonne Cocktail jus de fruits

Libre service au buffet, avec Gobelets

### *Service Barman Cocktails :*

Préparation & service des cocktails au bar.

Tarif Horaire Barman : 50 € / heure par barman

A choisir à l'avance parmi la carte de nos cocktails

Forfait 50-100 verres : 7,80 €/ verre (maxi 2 cocktails)

Forfait 101 – 200 verres : 6,80 €/ verre (maxi 3 cocktails)

Forfait 201- 300 verres : 5,80 €/ verre (maxi 3 cocktails)

### *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 en buffet 9 € par personne

Pour les plus matinaux, un buffet en libre service avant de patienter jusqu'au déjeuner  
(Disponible jusqu'à 10h45 maximum)

Café, thé, Chocolat, Jus d'Oranges et Jus de pommes

Viennoiseries, pain frais

Beurre, miel & confitures

Fruits, Yaourts

Fromages

### 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 € / pers)

Tarte aux pommes (+2,50 € /pers)

Tarte aux fraises (+3,80 €/pers)

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

Salade de Penne au pesto

ou

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.
24 € par personne (Formule Entrée – Plat – Dessert- Boisson)
La sélection peut être diminuée selon le nombre de convives

Salade César
Quiche lorraine
Croque monsieur
Pizza

Kebab ou Burger
Assiette Merguez Chipolatas
Andouillette aux oignons
Barquette de frites
Salade de fruits frais
Gaufre Sucre, Chantilly, Chocolat
Eau

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) *Sélection de 2 viandes maxi.*

Brochettes d'onglet
Merguez et chipolatas
Brochettes de dinde marinées à l'indienne

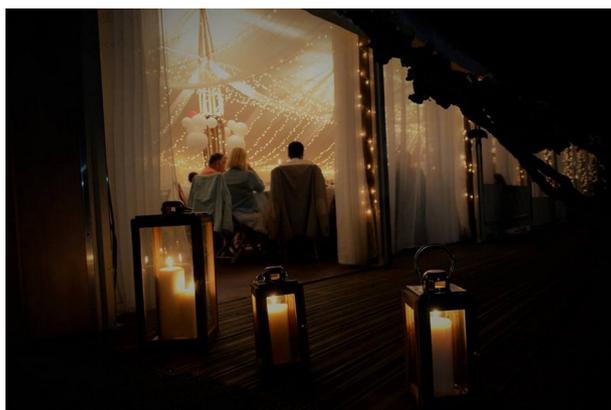
Frites ou Chips

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 & Groupes

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

JAZZ 45

Groupe de Jazz ou Solo

sébastien 06 88 93 34 13
www.jazz45.com

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
philippanimation@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

Charline Pritscaloff

14 rue Bannier

45 000 Orléans

02 38 53 72 17

Photographes

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

Agence Kid Evenementiel

Charline

06 76 06 49 76

charline@kidevenementiel.com (Prestations complètes avec jeux et animations ou baby sitting de quelques heures)