Château de Chicamour

Menus anniversaires

& Fêtes familiales



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..

Nos menus Restaurant

Les menus groupes sont proposés à partir de 12 personnes au restaurant : ces derniers doivent être composés à l'avance, et commun à l'ensemble des convives.

Tous nos menus incluent Entrée, plat & dessert.

Pour les groupes au-delà de 20 personnes, nous vous proposons des forfaits boissons en sus .

Vous trouverez la composition de ces derniers ci dessous.

Le temps de votre repas, le salon privé vous sera réservé.

Selon vos besoins, nous pouvons également vous proposer des prestations sur mesure, nous établirons ensemble un devis personnalisé. (Privatisation complète, soirée dansante ou interventions durant le repas... etc)

Menu des Tulipes 33 € par personne

Salade Chicamour

(salade verte, tomates, chèvre frais, saumon fumé, poivrons confits)

Mignon de Porc à la Badiane

Délice de fruits rouges à la pistache

Menu Marguerite 37 € par personne

Pithiviers aux Noix de St Jacques, Moules et Crevettes

Roulé de pintade aux cèpes

Tiramisu au Marsala

Menu des Pivoines

40 € par personne

Mousse de saumon à la Hollandaise

Filet de canette (sauce au poivre ou aux griottes)

Tarte Tatin & sa glace vanille

Menu Passiflore 44 € par personne

Cassolette de St Jacques aux petits légumes

Magret d'Oie & sa sauce au Poivre

Duo de Fromage & salade verte

Tarte Tatin & sa glace vanille

Menu des Roses

57 Epar personne

Salade gourmande

(salade verte, magret fumé, foie gras, haricots verts, croûtons, tomates)

Crumble St jacques & saumon sur sa fondue de poireaux à la crème

~~~~~

Suprême de Pintade au vin jaune

 $O_1$ 

Pavé de veau aux girolles

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

Duo de Fromage et sa petite salade

~~~~~

Paris Brest

Menu des Orchidées

68 € par personne

Saumon Gravelax à la betterave rouge

Oi

Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Confiture d'oignons

~ ~~~~~

Pavé de Cerf aux airelles

 Ω_{1}

Paleron de veau confit 24 h aux saveurs forestières

 Ω_1

Grenadin de veau aux morilles

~ ~~~~~

Duo de Fromage & salade verte

~ ~~~~~

Le dessert du Pâtissier (Individuel)

Gourmand au citron: mousse chocolat blanc, biscuit amande, citron et citron vert Douceur fruits rouges: Sablé cacao, mousse chocolat et compotée de fruits rouges

Passion Chocolat: Sablé cacao, mousse au chocolat au lait, ganache chocolat noir & croustillant noisettes

Les boissons

A partir de 20 personnes, nous vous proposons les forfaits apéritifs & boissons composés ci dessous. Vous pouvez également personnaliser ces derniers parmi la carte de nos vins.

L'apéritif

Accueil au buffet dressé à votre arrivée.

Kir Pétillant & ses amuses bouches (4/ pers)
Jus d'orange
8,80 €

Cocktail Maison* & ses amuses bouches (6/ pers)

Jus d'orange

13,20 €

Champagne & amuses bouches (6/pers)

Jus d'orange

19,50 €

Amuse bouche supplémentaire: 1,20 € / pièce

*Cocktails:

Cocktail Chicamour Passion: Liqueur fruit de la passion, Vodka, Cranberry, Jus d'ananas Cocktail Chicamour Citron: Vin blanc, Vodka, Citron, sucre de canne Punch Planteur Maison Soupe de pétillant: Pétillant, Curaçao, sucre de canne

> Apéritif des Enfants Jus de fruits et grignotages 5,50 €

> >

Les boissons

Les vins

Vin blanc (1Btle/5): Touraine Sauvignon ou Muscadet sur Lie Vin rouge (1 Btle/3): 1ères Côtes de Blaye Château les Faix ou Saumur Champigny Eau minérale, plate & gazeuse Café 13,60 €

Vin blanc (1 Btle/5): Sancerre ou Menetou Salon ou Coteaux du Layon Vin rouge (1Btle/3): Lieujean Haut Médoc ou Menetou Salon ou St Estèphe Eau minérale, plate & gazeuse

Café 22,00 €

~ ~~~~~

La cave

Les propositions du Caviste pour accompagner votre repas

<u> Vin blanc</u> -

Alsace Riesling « J. Hanskeller »	18,00 €
Touraine Sauvignon « Albrières »	18,00 €
Muscadet sur Lie AOC « Les Donelières »	
Pouilly fumé AOC « Tronsec »	35,00 €
Sancerre AOC « Les Ormeaux »	34,00 €
Menetou Salon AOC « J. Mellot »	32,50 €
Coteaux du Layon AOC « Château de Chanteloup»	
<u>- Vin rouge -</u>	
Bordeaux	
Château les Faix (lères Côtes de Blaye)	17,50 €
Château Lieujean Haut Médoc AOC	33,00 €
Marquis de St Estéphe AOC	
Vins de Loire	,
St Nicolas de Bourgueil « Audebert AOC »	21,20 €
Saumur Champigny AOC « Valengenet »	. 18,00 €
Menetou Salon AOC « J.Mellot »	32,50€
-Vin Rosé-	,
Rosé de Loire Cheverny « Mont Prés Chambord »	18,70 €
- Les Bulles -	
Vouvray Brut	21,50 €
Champagne Brut « Louis Constant »	42,50 €
	,

Menu enfant 16€ par personne

Salade de Tomates Ou Assiette de Saucisson sec

Steak Haché, frites Ou Nuggets de poulet, frites

Glace Ou Crème brûlée Ou Tarte aux pommes

Eau minérale

Les options

* Pièce montée (3 choux) en remplacement du dessert 7,50€ * En supplément du dessert 10 €

> *Les propositions du Caviste: * Changement des vins sur demande

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.



