Château de Chicamour

Mariages
Tarifs 2023

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 (1er Avril à Fin Octobre)	Basse saison (Fin Octobre à Fin mars)
Nous consulter	Nous consulter

Les Hebergements

12 chambres dans les étages du Château Hôtel *** (32 couchages)
4 Chalets (16 couchages) + 1 Appart'Hôtel (mini 6 couchages) + 1 Chalet Tiny Room (2 couchages)

Réservation globale *~ 1 nuitée* Réservation et prise en charge de l'ensemble des chambres par les organisateurs.	**Forfait 2 Nuits** Vendredi + Samedi
1 815 € (Total de 56 couchages avec lits d'appoints) sans petit déjeuner – Forfait 1 Nuit	*à partir de* **2 715 €** **(3 150 € entre le 10/07/22 et 5/09/22)** (Total de 56 couchages avec lits d'appoints) Hors petit dejeuner et repas – Forfait 2 Nuits

Taxes de séjour non incluses

Le matériel et mobilier supplémentaire

Chaise Napoléon blanche	Housse lycra blanche pour chaise de réception
5,20 €	2,50 € *Pose et dépose par nos soins*
	Tentes parapluie
Installation & mises en place de tentes 4 x 4 m pour mise à l'abri de votre cérémonie laïque (4 tentes) 350 €	3 x 3 m = 90 € 3 x 6 m = 150 €
Petite Structure Gonflable enfants (*3-5 ans*)	**Grande Structure Gonflable enfants (*5-12 ans*)**
Château Gonflable 150 € 	*Multiplay Combo Circus* 350 €

La location des structures gonflables feront l'objet de conditions générales de location particulières.

Tarifs TTC.

Le Vin d'honneur

Cocktail à partir de 6 pièces par personne

service en buffet nappé blanc., Cocktail à composer selon la formule choisie.

6 pièces : 17,30 € TTC - 8 pièces : 21,50 € TTC - 10 pièces : 25,00 € TTC - 12 pièces : 28,40 € TTC

Les mises en bouche froides

* **C**uillère : *Chantilly au citron de Sicile & crevette à l'ail*
* **N**avette : *petits pains garnis Fromage frais aux herbes*
* **M**ini Blinis *saumon fumé*
* **B**rochette *saveurs italiennes : Bille de mozzarella & tomate cerise*
* **P**ic de magret de canard fumé, *abricot caramélisé & graines de sésame*
* **V**errine *Crème d'Avocat & Rillettes de Thon*
* **C**uillère *oeuf de caille & sa crème aux brisures de truffe noire*
* **T**oast *de pain d'épices foie gras & sa confiture de cerises noires*

Les mises en bouche chaudes

* **G**ougère
* **M**ini burger *Chorizo - Emmental*
* **R**oulé *de fromage à la libanaise*
* **M**ini bouchée *fromage Suisse & Comté*
* **C**igare de poulet *au curry rouge*
* **P**etite coquille St Jacques *à la Bretonne*

Les Boissons *(Un cocktail à sélectionner & Boissons softs à discrétion)*

*Soupe de pétillant: *Vin pétillant, curaçao, sucre de canne*
* Punch planteur
* Chicamour Citron: *Vin blanc, Vodka, citron & sucre de canne*
* Chicamour Passion: *Liqueur passion, Vodka, Jus de cranberry & ananas.*
(1 Litre pour 5 personnes)
* Champagne *-Une bouteille pour 4 personnes* (+6 € par personne)

Les Animations & Ateliers culinaires.

* Foie gras poêlé à la plancha 5,50 €/personne

* Brochettes de crevettes marinées & snackées à la plancha 4,50 € /personne
(Env. 2 par personne)
Pics de crevettes marinées, cuites à la plancha.

* Découpe de Jambon cru 273 € /Jambon
(130 pers maximum / jambon)
Découpe de jambon sur broche . A picorer à la demande.

* Bar à Falafels 4 € /personne
(Env. 2 pc par personne)
Préparation des falafels sous vos yeux , frits sur place et dégustés chauds.

*St Jacques persillées à la plancha 5,50 € /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 1,70 € /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 61,60 €.

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 ... + 5,50 €

Marbré de foie gras aux figues ... + 7 €

Tartares en Duo, marinade de tomates séchées & sa chiffonnade de truite fumée ... + 7,50 €

Terrine de Foie gras maison & sa confiture d'oignons ... + 11 €

Homard & mangue sur son pressé d'avocat, vinaigrette au jus de mangue réduit ... + 13,20 €

Homard entier à la Parisienne ... + 22 €

≈≈ Les Entrées Chaudes ≈≈

Pithiviers aux crevettes & Noix de St Jacques *

Saumon & St Jacques façon crumble, fondue de poireaux à la crème ... +4 €

Filet de sandre au Champagne & sa fondue de poireaux (env. 80gr) ... + 6 €

Navarin de St Jacques aux petits légumes ... + 6 €

Pavé de Turbot, écume de la mer à la Hollandaise (Env. 100 gr)... + 9€

≈≈ Les Plats ≈≈

Rôti de bœuf à la sauce Bordelaise *

Mignon de porc à la badiane *

Ballottine de pintade farcie aux cèpes, sauce au cidre de Normandie *

Filet d'autruche au poivre vert ... +6,60 €

Pavé de veau aux Girolles ... + 7 €

Magret d'oie aux griottes ... + 8 €

Suprême de Pintade & sa sauce au vin Jaune ... + 9 €

Paleron de veau confit 24 heures aux saveurs forestières ... + 9 €

Filet de Cannette à la périgourdine ... + 10 €

Grenadin de veau aux Morilles ... + 10 €

Filet de bœuf Charolais & sa sauce aux 3 poivres ... + 11 €

Noisette de faux filet d'agneau & son jus aux fines herbes ... + 11 €

Filet de sandre au Champagne sur sa fondue de poireaux (Env. 170 gr) ... + 11 €

Pavé de Turbot, écume de la mer à la Hollandaise (± 220 gr) ... + 18 €

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 ... + 3 €

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 ... +3 €

Charlotte Poire Chocolat ... + 4 €

Individuels

Nougat Glacé *

Charlotte aux fruits rouges ... + 3 €

Délicieux Cacao : Sablé cacao, mousse Chocolat, ganache chocolat noir & croustillant Noisettes ... + 4,50 €
Citron Céleste : Biscuit aux amandes, mousse Chocolat blanc & citron, crème citron vert ... + 4,50 €
Surprise aux fruits des bois : Sa blé chocolat noir, mousse chocolat blanc & compotée de fruits rouges ... + 4,50 €

La pièce montée des mariés (3 choux par personne) : garni de crème pâtissière, nougatine & dragées ... + 7 €

≈ ≈ 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 ≈ ≈

(18 € 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
4 € 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)
10 € par personne (3 choux)

Pyramide de Champagne
55 €

Menus intervenants (DJ, photographe, baby sitter….)
38 €par personne

Préparation de la réception - Dégustation des menus + sélection de vins
Forfait à partir de 60 € par personne

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 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 (1ères 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 (12,80 € 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	230 €
Affligem	258 €
Pelforth	198 €

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 … 105 €
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 € l/ 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 10 € 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 18 € 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.
26 € 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

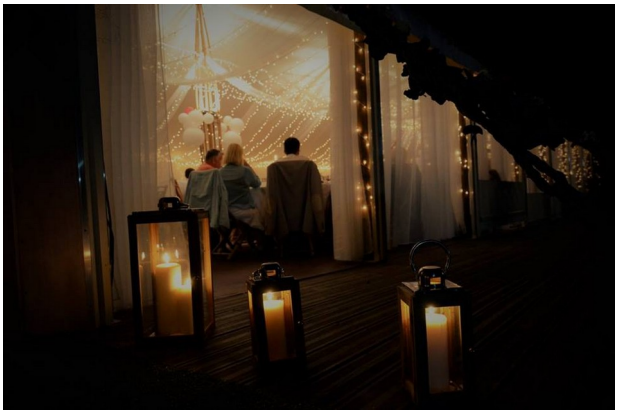
Buffet (31 € par personne)

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: (+ 3,50 € 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 agrées & Baby sitting

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)*