

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

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, ou la possibilité de choisir vos boissons à la carte, le jour de votre repas.

Vous trouverez la composition de ces derniers ci dessous.

*Les salons de réception seront privatisés pour votre repas
(De 12h00 à 17h30 - **tarif en supplément**)*

*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 Marguerite

37 € par personne

Pithiviers aux Noix de St Jacques, Moules et Crevettes

~~~~~

*Sauté de sanglier aux airelles*

~~~~~

Tiramisu aux fruits rouges

Menu des Pivoines

40 € par personne

Carpaccio de saumon

~~~~~

*Pavé d'autruche aux 3 poivres*

~~~~~

Tarte Tatin & sa glace vanille

Menu Passiflore

44 € par personne

Cassiolette de St Jacques aux petits légumes

~~~~~

Magret de canard & sa sauce au Poivre

~~~~~

Duo de Fromage & salade verte

~~~~~

Tarte Tatin & sa glace vanille

# *Menu des Roses*

*57 € par personne*

Salade gourmande

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

Ou

Cassiolette St Jacques & Homard, petits légumes

~~~~~

Filet de Chapon aux morilles

Ou

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

Ou

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

~ ~ ~ ~ ~

Pavé de Cerf aux airelles

Ou

Paleron de veau confit 24 h aux saveurs forestières

Ou

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

Service à table.

Service au buffet dressé uniquement avec privatisation.

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) : lères 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

#### - Vin blanc -

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| Alsace Riesling « J. Hanskeller » .....              | 18,00 € |
| Touraine Sauvignon « Albrières » .....               | 18,00 € |
| Muscadet sur Lie AOC « Les Donelières » .....        | 18,00 € |
| 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 » ..... | 29,00 € |

#### - Vin rouge -

|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| Bordeaux                                       |         |
| Château les Faix (lères Côtes de Blaye) .....  | 17,50 € |
| Château Lieujean Haut Médoc AOC .....          | 33,00 € |
| Marquis de St Estéphe AOC .....                | 37,00 € |
| 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 Provence « Valadas » ..... | 19,00 € |
|------------------------------------|---------|

#### - 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€ \*

OU

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](mailto: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.

