

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 Passiflore

44 € par personne

Cassolette de St Jacques aux petits légumes

Ou

Carpaccio de saumon

~~~~~

Magret de canard & sa sauce au Poivre

Ou

Pavé d'autruche

~~~~~

Duo de Fromage & salade verte

~~~~~

Tarte Tatin & sa glace vanille

Ou

Tiramisu aux fruits rouges

# *Menu des Roses*

*57 € par personne*

Salade gourmande

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

Ou

Cassolette 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
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.

