

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 (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)
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
1 990 € (Total de 56 couchages avec lits d'appoints) sans petit déjeuner – Forfait 1 Nuit	à partir de 2 985 € (Tarif très haute saison entre Juillet et Août : 3383 €) (Total de 56 couchages avec lits d'appoints) Hors petit déjeuner 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                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   <p>5,20 €</p>                                                                                                                                  |  <p>2,50 €</p>  <p><i>Pose et dépose par nos soins</i></p>                     |
| <p>Installation &amp; mises en place de tentes 4 x 4 m pour mise à l'abri de votre cérémonie laïque ( 4 tentes)</p> <p>350 €</p>                                                                                                                                                                                   | <p>Tentes parapluie</p> <p>3 x 3 m = 90 €<br/>3 x 6 m = 150 €</p>                                                                                               |
| <p>Structure Gonflable enfants (3-5 ans ou 5-12 ans)</p> <p><i>Château Gonflable</i><br/>150 € <i>Multiplay Combo Circus</i><br/>350 €</p>   | <p>Location salle supplémentaire<br/>« Le Pavillon »</p> <p>Réservation d'un espace supplémentaire<br/><i>Peut être dédié aux petits pour dormir et/ ou espace de jeux (sous surveillance obligatoire)</i></p> <p>« Le Pavillon »</p> <p>350 €</p> |

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

Tarifs TTC.

## *La restauration*

*\*En raison des fortes fluctuations actuelles des prix des matières premières, nos tarifs sont susceptibles d'évolution selon les cours du marché*

### 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

- \* *Cuillère* : Chantilly au citron de Sicile & crevette à l'ail
- \* *Navette* : petits pains garnis Fromage frais aux herbes
- \* *Mini Blinis* saumon fumé
- \* *Brochette* saveurs italiennes : Bille de mozzarella & tomate cerise
- \* *Pic de magret de canard fumé*, abricot caramélisé & graines de sésame
- \* *Verrine* Crème d'Avocat & Rillettes de Thon
- \* *Cuillère* oeuf de caille & sa crème aux brisures de truffe noire
- \* *Toast* de foie gras truffé
- \* *Cheesecake* à la betterave

#### Les mises en bouche chaudes

- \* *Gougère*
- \* *Mini burger* Chorizo - Emmental
- \* *Roulé* de fromage à la libanaise
- \* *Mini bouchée* fromage Suisse & Comté
- \* *Cigare* de poulet au curry rouge
- \* *Petite 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
- \* *Soleil d'été*: Liqueurs de pêche & fraises, Vodka, Jus d'orange & Tonic.  
(1 Litre pour 5 personnes)
- \* *Champagne* - Une bouteille pour 4 personnes (+6 € par personne)
- \* *Vouvray* - Une bouteille pour 4 personnes (+3 € 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.*

\*Bar à Mojitos 7,50 €/verre

*Célèbre cocktail Cubain pour une ambiance festive  
Rhum blanc, Menthe & Citron vert, sucre de canne, Eau Gazeuse. (saison uniquement)*



## 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 64,60 €.*

*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 \**

*Haddock & sa dentelle de choux rouge \**

*Saumon Gravlax & betterave rouge, crème ciboulette au citron vert \**

*Déclinaison de saumon en trilogie ... + 5 €*

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

*Homard entier à la Parisienne ... + 22 €*

### *~~ Les Entrées Chaudes ~~*

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

*Cassolette de St Jacques aux petits légumes \**

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

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

## *~~ Les Plats ~~*

*Suprême de poulet farci aux cèpes \**

*Mignon de porc à la badiane \**

*Pavé de cerf aux airelles \**

*Filet de caille aux raisins \**

*Suprême de Pintade & sa sauce au vin Jaune ... + 5 €*

*Pavé de veau aux Girolles ... + 7 €*

*Paleron de veau confit 24 heures aux saveurs forestières ... + 7 €*

*Filet de sandre au Champagne sur sa fondue de poireaux (Env. 170 gr) ... + 9 €*

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

*Grenadin de veau aux Morilles ... + 10 €*

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

*Epaule d'agneau confite au Zaatar ... + 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, Flan de courgettes, Mini gratin aux truffes,  
Clafoutis de légumes de saison, 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 ==*

La Tour de Mignardises – Présentoir par table, composé de 3 mini gâteaux par personne (Éclair Chocolat, Moelleux, Mini Cannelé, Mini Macaron, Mini Paris Brest, Mini choux vanille, Mini Tropicane....) \*

### A Découper

Forêt Noire \*

Tiramisu aux fraises ou Fraisier \*

Framboisier\*

Croquant Chocolat aux noisettes \*

Vacherin Vanille, poires & fruits rouges ... +3 €

Charlotte Poire Chocolat ... + 4 €

### Individuels

Nougat Glacé \*

Charlotte aux fruits rouges \*

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 €

Le Wedding Cake de Chicamour -présentation de la pièce & service à l'assiette - Tarif sur demande

≈ ≈ *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 INDICQUES A LA BOUTEILLE, susceptibles de variation suivant les productions annuelles ([valables jusqu'au 31/12/23](#))

#### - Vin blanc -

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| Alsace Riesling « J. Hanskeller ».....               | 18,50 € |
| Touraine Sauvignon « Albrières » .....               | 18,50 € |
| Muscadet sur Lie AOC « Les Donelières » .....        | 18,50 € |
| Pouilly fumé AOC « Tronsec ».....                    | 35,00 € |
| Sancerre AOC « Les Ormeaux » .....                   | 35,00 € |
| Menetou Salon AOC « J. Mellot ».....                 | 33,00 € |
| Coteaux du Layon AOC « Château de Chanteloup » ..... | 29,00 € |

#### - Vin rouge -

|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| Bordeaux                                       |         |
| Château les Faix (lères Côtes de Blaye) .....  | 20,00 € |
| Château Lieujean Haut Médoc AOC .....          | 33,00 € |
| Marquis de St Estéphe AOC .....                | 38,50 € |
| Vins de Loire                                  |         |
| St Nicolas de Bourgueil « Audebert AOC » ..... | 22,00 € |
| Saumur Champigny AOC « Valengenet » .....      | 19,00 € |
| Menetou Salon AOC « J.Mellot » .....           | 33,00 € |

#### - Vin Rosé -

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| Rosé de Loire Cheverny « Mont Prés Chambord »..... | 20,00 € |
|----------------------------------------------------|---------|

#### - Les Bulles -

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Vouvray Brut .....                      | 22,50 € |
| Champagne Brut « Louis Constant » ..... | 44,30 € |

## 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* (Tarif selon nombre de convives)

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 € / 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 & 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, selon la composition de celui ci.

### *Brunch*

Formule à partir de 18 € par personne  
Service au buffet

#### *Le Coin sucré* (Inclus dans la formule)

Croissant, pain au chocolat, Baguettes

Pancakes

Beurre & confitures

Salade de fruits frais

Gaufres (+2 €)

#### *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)

#### *L'Étal du poissonnier*

Plateau de saumon fumé & ses toasts (plateau de 40 à 50 personnes)

(+193 €/ plateau )

#### *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

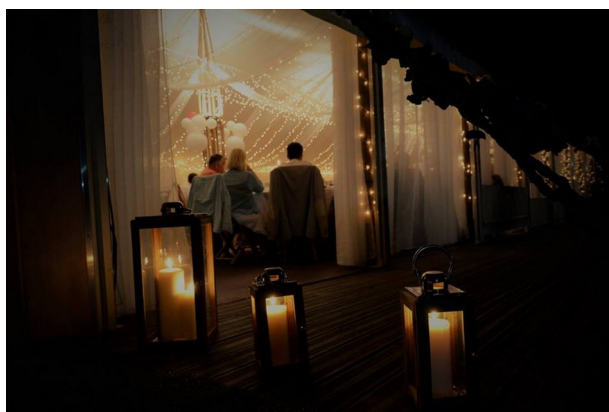
\*\*\*

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](http://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](http://www.jazz45.com)

#### **TROPIK SUN**

Groupe musiciens et chanteurs en live

[www.ots-41.wixsite.com/tropiksun](http://www.ots-41.wixsite.com/tropiksun)

#### **PHILIPPE ANIMATIONS**

02 38 87 90 13

06 08 03 22 69

[philippanimation@aol.com](mailto:philippanimation@aol.com)

[www.philippe-animations.com](http://www.philippe-animations.com)

#### **Djmusicien**

Prestation Dj, Quartet Jazz vin d'honneur...

06 10 35 57 87

[cyrille@djmusicien.com](mailto:cyrille@djmusicien.com)

[Djmusicien.com](http://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](http://www.photopresta.com)

### **Nicolas Cavet Photographe**

06 63 31 65 05

*nicolasphotographe@yahoo.com*

## **Nourrices agréées & Baby sitting**

### **Babysitting**

[www.babysits.fr](http://www.babysits.fr)

### **Agence Kid Evenementiel**

*Charline*

06 76 06 49 76

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