

# *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 peuvent être privatisés.  
(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

Filets de caille aux raisins

~~~~~

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

~~~~~

Suprême de poulet farci aux cèpes

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*

*15,60 €*

*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*

*25,00 €*

~~~~~

# La cave

## Les propositions du Caviste pour accompagner votre repas

### - Vin blanc -

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| Alsace Riesling « J. Hanskeller ».....               | 21,00 € |
| Touraine Sauvignon « Albrières » .....               | 21,00 € |
| Muscadet sur Lie AOC « Les Donelières ».....         | 21,00 € |
| Pouilly fumé AOC « Tronsec ».....                    | 41,00 € |
| Sancerre AOC « Les Ormeaux » .....                   | 34,00 € |
| Menetou Salon AOC « J. Mellot ».....                 | 39,00 € |
| Coteaux du Layon AOC « Château de Chanteloup » ..... | 34,00 € |

### - Vin rouge -

|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| Bordeaux                                       |         |
| Château les Faix (lères Côtes de Blaye) .....  | 21,00 € |
| Château Lieujean Haut Médoc AOC .....          | 38,00 € |
| Marquis de St Estéphe AOC .....                | 42,00 € |
| Vins de Loire                                  |         |
| St Nicolas de Bourgueil « Audebert AOC » ..... | 24,50 € |
| Saumur Champigny AOC « Valengenet » .....      | 21,00 € |
| Menetou Salon AOC « J.Mellot » .....           | 37,50 € |

### - Vin Rosé -

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Rosé de Provence « Valadas »..... | 22,00 € |
|-----------------------------------|---------|

### - Les Bulles -

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Vouvray Brut .....                      | 25,00 € |
| Champagne Brut « Louis Constant » ..... | 49,00 € |

Tarifs valables jusqu'au 30 Avril 2023

# *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€ \*  
(10 € En supplément du dessert)

Gâteau réception type « Wedding Cake » - 4 € en remplacement du dessert  
\*\*\*

\* 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.



Château de Chicamour- Lieu dit Chicamour - 75 Route Nationale 60- 45 530 Sury aux Bois -

Tel. 02 38 55 95 00 - 06 27 87 50 02/ mail : marlene-chicamour@orange.fr