

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> |
|                                                                                                                                                                                                                                                           | Tentes parapluie                                                                                                                                                                                                               |
| <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>3 x 3 m = 90 €<br/>3 x 6 m = 150 €</p>                                                                                                   |
| Structure Gonflable enfants (3-5 ans ou 5-12 ans)                                                                                                                                                                                                         | Location salle supplémentaire « Le Pavillon »                                                                                                                                                                                  |
| <p><i>Château Gonflable</i><br/>150 € <i>Multiplay Combo Circus</i><br/>350 €</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 €

### *~~ 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. 100 gr) ... + 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 €*

*Tournedos de filet de canard & sa sauce aux griottes ... + 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 €*

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

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

*Epaule d'agneau confite & son jus aux herbes ... + 11 €*

*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, tagliatelles de légumes, ratatouille.*



## *== 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 \*

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 - A partir de 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  
Salade composée

~~

Steack Vegan  
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.  
Machine à fumée lourde pour présentation au buffet  
60 €

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 20 € 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.

### *Fromages*

#### *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'Etal du poissonnier*

Plateau de saumon fumé & ses toasts (plateau pour 40 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 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

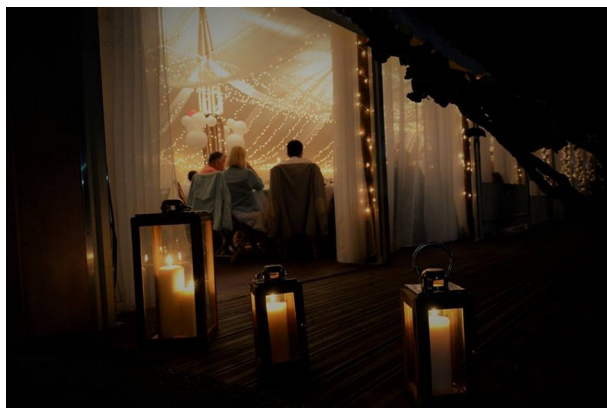
\*\*\*

Boissons:

Eau de source plate, eau gazeuse

Vin: rouge et rosé au tonneau

Café



## *Répertoire de Prestataires*

### **DJ, Animateurs & Groupes**

#### **Les Mauvais garçons du Loiret**

Live et animations  
06 34 40 49 49  
lesmauvaisgarconsduloiret@gmail.com

#### **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](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**

*Laura*

06 76 06 49 76

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