

Château de Chicamour

Menus anniversaires

& Fêtes familiales



*Carte Septembre - Octobre
2023*

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

Feuilleté crevettes, Moules & St jacques

~~~~~

Magret de canard & sa sauce au Poivre

Ou

Filets de caille aux raisins

Ou

Filet Mignon à la Badiane

~~~~~

Duo de Fromage & salade verte

~~~~~

Tarte fine aux pommes

Ou

Tiramisu aux fruits rouges

# *Menu des Roses*

*57 € par personne*

Salade gourmande

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

Ou

Saumon Gravelax à la betterave rouge

~~~~~

Suprême de pintade au vin Jaune

Ou

Pavé de veau aux girolles

~~~~~

Duo de Fromage et sa petite salade

~~~~~

Paris Brest

Menu des Orchidées

68 € par personne

Haddock & sa dentelle de choux 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

Filet de bœuf aux cèpes

~ ~ ~ ~ ~

Duo de Fromage & salade verte

~ ~ ~ ~ ~

Dessert suivant évènement: Framboisier, Croquant chocolat...

Ou

Pièce montée choux ou Cake design (en supplément)

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 (à discrétion)*

*Vin blanc : Touraine Sauvignon ou Muscadet sur Lie*

*Vin rouge : lères Côtes de Blaye Château les Faix ou Saumur Champigny*

*Eau minérale, plate & gazeuse*

*Café*

*15,60 €*

*Vin blanc : Sancerre ou Menetou Salon ou Coteaux du Layon*

*Vin rouge : « Le Petit Manou » 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 septembre 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

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