

# Château de Chicamour

## Mariages Tarifs 2024



### Château de Chicamour

Lieu dit « Chicamour »

75 RD2060

45 530 Sury aux Bois

02 38 55 95 00

[www.chateau-de-chicamour.com](http://www.chateau-de-chicamour.com)

Vos contacts :

Madame Marie – José Gaillard

[contact@chateau-de-chicamour.com](mailto:contact@chateau-de-chicamour.com)

06 10 16 18 07

Service commercial : Marlène Johan

[marlene-chicamour@orange.fr](mailto:marlene-chicamour@orange.fr)

06 27 87 50 02

## Les Espaces de Réception



### Le Chapiteau

Location de la tente de réception (250 m<sup>2</sup>, capacité 200 personnes)  
avec bloc sanitaire & Terrasse extérieure de 300 m<sup>2</sup>

#### 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.*

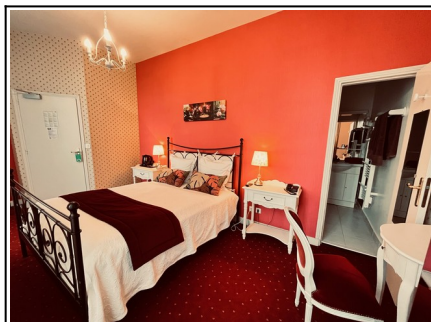
### Privatisation du Château (45 personnes maximum)

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 <sup>er</sup> 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)

<b>Réservation globale ~ 1 nuitée</b> Réservation et prise en charge de l'ensemble des chambres par les organisateurs.	<b>Forfait 2 Nuits</b> Vendredi + Samedi
<p style="text-align: center;"><b>1 990 €</b></p> <p>(Total de 56 couchages avec lits d'appoints) sans petit déjeuner – Forfait 1 Nuit</p>	<p style="text-align: center;">à partir de <b>2 985 €</b> <b>(Tarif très haute saison entre Juillet et Août : 3383 €)</b></p> <p>(Total de 56 couchages avec lits d'appoints) Hors petit déjeuner et repas – Forfait 2 Nuits</p>

*Taxes de séjour non incluses*  
~~~~~

## *Le matériel et mobilier supplémentaire*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Chaise Napoléon<br/>blanche</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Housse lycra blanche pour chaise<br/>de réception</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  <div style="float: right; text-align: center;"> <p>5,20 €</p>  </div>                                                                                                                         | <div style="display: flex; justify-content: space-around;">  <div style="text-align: center;"> <p>2,50 €</p> </div>  </div> <p style="text-align: center;"><i>Pose et dépose par nos soins</i></p> |
| <b>Installation &amp; mises en place de<br/>tentes 4 x 4 m pour mise à l'abri de<br/>votre cérémonie laïque ( 4 tentes)</b>                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Tentes parapluie</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>350 €</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p style="text-align: center;">             3 x 3 m = 90 €<br/>             3 x 6 m = 150 €         </p>                                                                                                                                                                            |
| <b>Structure Gonflable<br/>enfants (3-5 ans ou 5-12 ans)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Location salle supplémentaire<br/>« Le Pavillon »</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p> <i>Château Gonflable</i><br/>             150 € <i>Multiplay Combo Circus</i><br/>             350 €         </p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> | <p style="text-align: center;"> <b>Réservation d'un espace<br/>supplémentaire</b><br/> <i>Peut être dédié aux petits pour dormir<br/>et/ ou espace de jeux (sous surveillance<br/>obligatoire)</i> </p> <p style="text-align: center;">« Le Pavillon »</p> <p style="text-align: center;">350 €</p>                                                                    |
| <p><i>La location des structures gonflables feront l'objet de conditions générales de location particulières.</i></p>                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

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
- \* *Muffin* aux légumes au fromage frais & fines herbes

#### Les mises en bouche chaudes

- \* *Gougère*
- \* *Mini burger* Chorizo - Emmental
- \* *Roulé* de fromage à la libanaise
- \* *Croquant* au jambon Ibérique
- \* *Cigare* de poulet au curry rouge
- \* *Petite coquille* St Jacques à la Bretonne
  - \* *Mini parmentier* de légumes

#### 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 dîpper 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 61,60 €.*

*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 ==*

Bloc de foie gras de canard & toasts, confiture d'oignons \*

Salade aux magrets de canard séché \*

Saumon préparé façon Scandinave, crème montée au citron vert & ciboulette du Jardin \*

Haddock & sa dentelle de choux rouge \*

Déclinaison de saumon en trilogie ... + 5 €

Terrine de Foie gras de canard Maison & son chutney ... + 11 €

### *== Les Entrées Chaudes ==*

Croûte feuilletée aux crevettes & Noix de St Jacques, velours blanc \*

Navarin de Saint Jacques, brunoise de légumes de saison \*

Sandre rôti au Champagne sur sa fondue de poireaux (env. 80gr) ... + 5,50 €

≈≈ *Les Plats* ≈≈

Mignon de porc, infusion douce d'épice étoilée \*

Suprême de poulet farci, crémeux de cèpes \*

Pavé de cerf aux baies des montagnes \*

Filet de caille aux raisins \*

Suprême de Pintade fermière, sauce au vin jaune du Jura ... + 5 €

Canard en tournedos rôti, réduction de jus aux griottes ... + 5 €

Pavé de veau poêlé, sauce crémeuse aux Girolles ... + 7 €

Paleron de veau cuit 24 heures parfumé aux saveurs des bois ... + 7 €

Sandre rôti au Champagne sur son lit de fondue de poireaux (Env. 170 gr) ... + 9 €

Grenadin de veau poêlé & sa réduction de crème aux Morilles ... + 10 €

Filet de bœuf Charolais, finement relevé aux épices poivrées ... + 11 €

Epaule d'agneau confite aux arômes de Provence, jus de cuisson réduit ... + 11 €

Pavé de Turbot, émulsion à la Hollandaise (+- 220gr) ... +18 €

Les plats sont proposés avec leurs accompagnements (2 au choix)

Gratin dauphinois, Pommes grenailles, Farandole du Potager sur son feuilleté,  
Tagliatelles de légumes, Carottes en Duo, Flan de courgettes, Lingot pommes de terre choux fleur,  
Tian de légumes, Pommes Anna.



## ≈≈ 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 Tropézienne...)\*

### A Découper

Tiramisu léger aux fruits rouges \*

Fraisier \* : Biscuit aux amandes & crème bavaroise aux Fraises, Coulis de Fraises

Croquant au Chocolat \* : Biscuit & chocolat croquant, ganache de caramel & crème bavaroise au chocolat noir

### Individuels

Nougat Glacé \* : Mousse de crème & fruits croquants

St Honoré revisité \* : Choux croquant caramel, vanille Bourbon sur Tuile croquante

La pièce montée des mariés (3 choux par personne) : garni de crème pâtissière, nougatine & dragées ... + 7 €

Le Wedding Cake - Génoise & ganache crémeuse au parfum de votre choix, surmontée d'une fine couche de pâte à sucre & décors à personnaliser - A partir de 7 € par personne

≈ ≈ *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 INDIQUES 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 (Ières 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 245 €

Affligem 285 €

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

### *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*

Croissant, pain au chocolat, Baguettes  
Pancakes

Beurre & confitures  
Salade de fruits frais

Gaufres (+2 €)

### *Le Coin du Charcutier*

Terrine de Campagne, Rosette  
Jambon blanc, Jambon cru  
Cornichons, beurre.

### *Les Fromages*

Pains variés & fromages

### *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 pour 40 personnes)  
(+193 € / plateau)

*Les œufs brouillés* (+ 3 € par personne)

Œufs brouillés avec bacon ( 4 €)

### *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

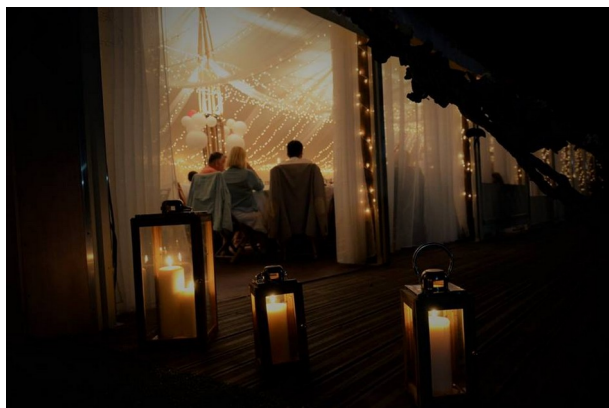
\*\*\*

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](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](mailto: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](mailto: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](mailto:nicolasphotographe@yahoo.com)

## Momento – Noémie Seyer

06 30 61 10 04 – [contact@moment-o.fr](mailto:contact@moment-o.fr)  
<https://www.moment-o.fr/momento/>

## Tiphaine Delauzun

[tiphaine.delauzun@gmail.com](mailto:tiphaine.delauzun@gmail.com)  
06 72 11 27 12

## 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)