

Château de Chicamour

Mariages Tarifs 2025



Château de Chicamour

Lieu dit « Chicamour »

75 RD 2060

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 ;
Parc du château, Kiosque du jardin & Chaises en Bambou pour votre cérémonie.

Location du Samedi au Dimanche .

Sont comprises les tables et les chaises, 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 180 px	Nous consulter

** Clé en main : Vin d'honneur + Diner + Boissons + Brunch
assurés entièrement par nos soins.*

Le Château (45 personnes maximum)

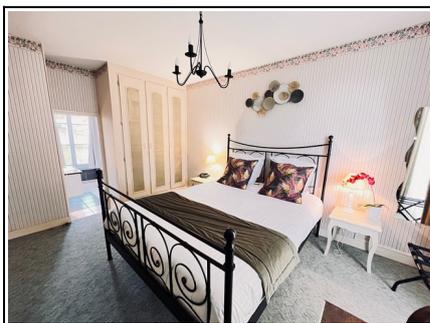
Pour vos anniversaires, fêtes et réunions de famille, anniversaires de mariage...
Passez un week end au Château avec vos invités. L'établissement sera privaté :
vous pourrez organiser votre repas de réception avec DJ, animations...

Nous nous chargerons de la partie restauration

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 (Novembre à Fin mars)
Nous consulter	Nous consulter

Les Hébergements



12 chambres dans les étages du Château Hotel *** (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
<p style="text-align: center;">2 090 €</p> <p>(Total de 56 couchages avec lits d'appoints) sans petit déjeuner – Forfait 1 Nuit</p>	<p style="text-align: center;">3 560 €</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*

| Tentes parapluie                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Installation &amp; mise en place de tentes 4 x 4 m pour mise à l'abri de votre cérémonie laïque ( 4 tentes)</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">350 €</p>                                                     | <p style="text-align: right;">3 x 3 m = 90 €<br/>3 x 6 m = 150 €</p>                                                                                                                                                                                                      |
| Chaise Napoléon blanche                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  <p style="text-align: right; font-weight: bold;">5,20 €</p>  | <p style="text-align: center; font-weight: bold;">2,50 €</p>   <p style="text-align: center;"><i>Pose et dépose par nos soins</i></p>                                                |
| Petite ou Grande Structure Gonflable<br>(3-5 ans ou 5-12 ans)                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p><i>Château Gonflable</i><br/>150 € / <i>Multiplay Combo Circus</i><br/>350 €</p>                                                             | <p style="text-align: center;">Réservation d'un espace supplémentaire dédié aux petits pour dormir* et/ ou espace de jeux (sous surveillance obligatoire)</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">« Le Pavillon »</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">370 €</p> <p style="text-align: center;"><i>*lits non fournis</i></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 : 18 € TTC - 8 pièces : 22,60 € TTC - 10 pièces : 26,00 € TTC - 12 pièces : 29,80 € 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, 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'Eté* : Liqueurs de pêche et fraises, Vodka, Jus d'orange & Tonic.

(1 Litre pour 5 personnes)

- \* *Champagne* - Une bouteille pour 4 personnes (+9 € par personne)
- \* *Vouvray* - Une bouteille pour 4 personnes (+4,5 € par personne)



## Les Animations & Ateliers culinaires.

\* Foie gras poêlé à la plancha 5,80 €/personne

\* Brochettes de crevettes marinées & snackées à la plancha 5,00 € / personne  
(Env. 2 par personne)  
*Pics de crevettes marinées, cuites à la plancha.*

\* Découpe de Jambon cru 290 € / Jambon  
(130 pers maximum / jambon)  
*Découpe de jambon sur broche. A picorer à la demande.*

\* Bar à Falafels 4,50 € / personne  
(Env. 2 pc par personne)  
*Préparation des falafels sous vos yeux , frits sur place et dégustés chauds.*

\* St Jacques persillées à la plancha 5,80 € / 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 2,00 € / personne  
*Offrez quelques rafraîchissements à vos convives dès votre arrivée :  
Bonbonnes de citronnades fraîches en libre service.*  
\* Citronnades avec Chouquettes sucrées 3,80 €

\* Bar à Mojitos 7,50€/verre  
*Célèbre cocktail cubain pour une ambiance festive  
Rhum blanc, Menthe & Citron vert, Sucre de canne, Eau Gazeuse*



## Le Diner

*Les menus sont susceptibles de modifications au rythme des saisons.*

### Formule 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 65,00 €.*

*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 ... + 5,50 €

Terrine de Foie gras de canard Maison & son chutney ... + 11,50 €

### *≈≈ 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) ... + 6 €

≈≈ *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 ... + 5,50 €

Canard en tournedos rôti, réduction de jus aux griottes ... + 5,50 €

Pavé de veau poêlé, sauce crémeuse aux Girolles ... + 7,50 €

Paleron de veau cuit 24 heures parfumé aux saveurs des bois ... + 7,50 €

Sandre rôti au Champagne sur son lit de fondue de poireaux (Env. 170 gr) ... + 9,50 €

Grenadin de veau poêlé & sa réduction de crème aux Morilles ... + 10,50 €

Filet de bœuf Charolais, finement relevé aux épices poivrées ... + 12 €

Epaule d'agneau confite aux arômes de Provence, jus de cuisson réduit ... + 12 €

Pavé de Turbot, émulsion à la Hollandaise (+- 220gr) ... +19 €

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, Tian de légumes, Lingot pommes de terre choux fleur,

Flan de courgettes, Pommes Anna.

## == Les Fromages ==

L'assiette du fromager : Duo de fromages & salade verte \*

La sélection du fromager : Trio de fromages & salade verte ... + 3,50 €

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 en assortiment par personne \*

### 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 ... + 7,50 €

Le Wedding Cake - Génoise & ganache crémeuse au parfum de votre choix, surmontée d'une fine couche de pâte à sucre & décors à personnaliser - 8 € par personne (variable suivant nombre de convives)

≈ ≈ *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* ≈ ≈

(20 € par personne) Jusqu'à 10 ans

Melon & Tomates cerises

ou

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  
4,20 € par personne

Location Machine à Glaçons soirée dansante  
45 € la soirée

Service du dessert : :  
Fumée lourde au buffet 60 €.  
Carboglace (service à l'assiette)  
Un Pack - 97 € de 0 à 100 personnes

Location Vidéoprojecteur + Ecran  
60 € (+Caution à déposer)

**Pièce montée seule** (en plus du dessert du menu)  
10,50 € par personne (3 choux)  
**Wedding Cake seul** (en plus du dessert du menu)  
à partir de 8 € par personne (variable suivant nombre de convives)

Pyramide de Champagne  
55 €

Menus intervenants (DJ, photographe, baby sitter.... )  
38 € par personne

Préparation de la réception : Dégustation des apéritifs, sélection menu + sélection de vins  
Forfait à partir de 63 € 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 31/12/24](#))

#### - Vin blanc -

|                                                      |         |
|------------------------------------------------------|---------|
| Alsace Riesling « J. Hanskeller ».....               | 19,50 € |
| Touraine Sauvignon « Albrières » .....               | 19,50 € |
| Muscadet sur Lie AOC « Les Donelières » .....        | 19,50 € |
| Pouilly fumé AOC « Tronsec ».....                    | 37,00 € |
| Sancerre AOC « Les Ormeaux » .....                   | 37,00 € |
| Menetou Salon AOC « J. Mellot ».....                 | 35,00 € |
| Coteaux du Layon AOC « Château de Chanteloup » ..... | 30,50 € |

#### - Vin rouge -

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| Bordeaux                                      |         |
| Château les Faix (Ières Côtes de Blaye) ..... | 21,00 € |
| Château Lieujean Haut Médoc AOC .....         | 35,00 € |
| Marquis de St Estéphe AOC .....               | 40,50 € |

#### Vins de Loire

|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| St Nicolas de Bourgueil « Audebert AOC » ..... | 23,00 € |
| Saumur Champigny AOC « Valengenet » .....      | 20,00 € |
| Menetou Salon AOC « J. Mellot » .....          | 35,00 € |

#### - Vin Rosé -

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| Rosé de Loire Cheverny « Mont Prés Chambord »..... | 21,00 € |
|----------------------------------------------------|---------|

#### - Les Bulles -

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Vouvray Brut .....                      | 24,00 € |
| Champagne Brut « Louis Constant » ..... | 47,00 € |

## 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* (13,80 € 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 260 €

Affligem 300 €

Pelforth 208 €

### *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 :*

Bonbonnes de 8 Litres ... 110 €

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 11 € 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 environ, selon sa composition.

### *Brunch*

Formule à partir de 23 € 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 (+2,50€)

#### *Le Coin du Charcutier* (inclus dans la formule)

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

#### *Les fromages*

#### *Le Coin du Pâtissier*

Gâteau Basque (+2 € /pers)  
Tarte aux pommes (+3,50 € /pers)  
Tarte aux fraises (+4,80 € /pers)

#### *L'étal du poissonnier*

Plateau de Saumon Fumé en tranches & ses toasts  
(+ 5 €/ personne - **plateau pour 40 personnes**)

#### *Les œufs brouillés* (+ 3,50 € par personne)

Oeufs Brouillés avec Bacon 4,50 €

#### *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* (33 € 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: (+ 4 € par personne) *Sélection de 2 viandes :*

Brochettes d'onglet

Merguez et chipolatas

Brochettes de dinde marinées à l'indienne

Frites ou Chips

\*\*\*

Brie

\*\*\*

Salade de fruits frais, Gâteau Basque

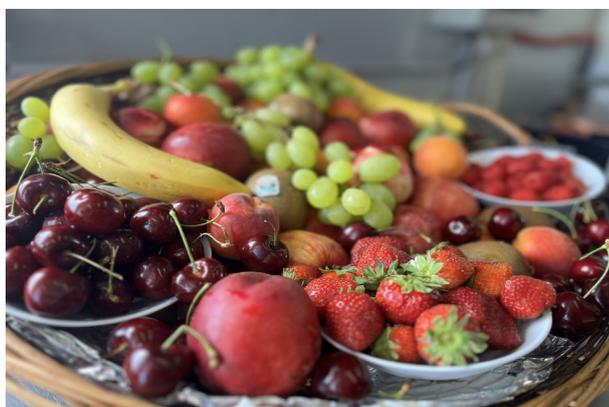
\*\*\*

Boissons:

Eau de source plate, eau gazeuse

Vin: rouge et rosé au tonneau

Café



# *Répertoire de prestataires*

## **DJ & Animateurs**

### **Marc & Céleste**

Duo de chanteurs, musiciens, DJ, officiante de cérémonie Laïque  
06 70 88 57 78  
celeste.evenement@gmail.com

### **Novii Events**

DJ Live, Evénements sur mesure  
06 47 54 52 94  
noviievents@gmail.com

### **Les Mauvais Garçons du Loiret**

06 34 40 49 49  
lesmauvaisgarconsduloiret@gmail.fr

### **NIGHT AND DAY**

Chanteurs en live- DJ et animation de vos soirées  
Lylai 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

### **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

### **BLUE PEARL**

Jazz Quartet  
06 77 95 53 20  
bluepearl@pocklectif.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 94 62 26  
deskaletvous@gmail.com  
www.deskaletvous.fr

**Fleuristes**

**Laure H. Fleuriste**

11 grand rue – 45 110 Châteauneuf sur Loire  
02 38 58 40 10

**Charline Pritscaloff**

14 rue Bannier  
45000 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)

**Tiphaine Delauzun**

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

**Momento – Noémie Seyer**

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

**Baby sitting**

**Agence Kid Evenementiel**

Laura

06 76 06 49 76

[kidevenementiel@hotmail.com](mailto:kidevenementiel@hotmail.com)

*(Prestations complètes avec jeux et animations ou baby sitting de quelques heures)*