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 Feuilleté de poisson & sa sauce citronnée

Suprême de Volaille au Romarin Filet Mignon, infusion douce d'épice étoilée

Duo de Fromage & salade verte

Fondant au Chocolat Ou Tiramisu Ou Tarte aux pommes Campagnarde

Menu des Roses 57 € par personne

Salade gourmande

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

Saumon Gravelax à la betterave rouge

Magret de canard ♂ sa sauce au Poivre

Pavé de cerf aux airelles

Duo de Fromage et sa petite salade

Gâteau trio de mousse au chocolat

Ou

Tiramisu

Ou

Gâteau Straciatella à la cerise

Ou

Fraisier

Menu des Orchidées 68 € par personne

Haddock & sa dentelle de choux rouge Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Confiture d'oignons St Jacques Rôties à la sauce safranée

Pavé de veau aux Girolles Filet de bœuf aux cèpes

Epaule d'agneau confite & son jus aux herbes

Plateau de fromages

Gâteau trio de mousse au chocolat Ou

Tiramisu

Ou

Gâteau Straciatella à la cerise

Ou Fraisier

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 $5,50 \in$

> >

La cave

Les propositions du Caviste pour accompagner votre repas

<u> Vin blanc</u> -

Alsace Riesling « J. Hanskeller »	24,00 €
Touraine Sauvignon « Albrières »	21,00 €
Muscadet sur Lie AOC « Les Donelières »	21,00 €
Pouilly fumé AOC « Tronsec »	. 47,00€
Sancerre AOC « Les Ormeaux »	49,00€
Menetou Salon AOC « J. Mellot »	38,00€
Coteaux du Layon AOC « Château de Chanteloup»	39,00 €
<u>- Vin rouge -</u>	
Bordeaux	22 22 6
Château les Faix (lères Côtes de Blaye)	. 22,00€
Château Lieujean Haut Médoc AOC	. 38,00 €
Marquis de St Estéphe AOC	. 43,00 €
Vins de Loire	
St Nicolas de Bourgueil « Audebert AOC »	28,00€
Saumur Champigny AOC « Valengenet »	24,00 €
Menetou Salon AOC « J.Mellot »	43,00 €
-Vin Rosé-	,
Rosé de Provence «Valadas »	25,00 €
′ Les Bulles ′	
Vouvray Brut	. 30,00 €
Champagne Brut « Louis Constant »	. 57,00 €
	,

Tarifs valables jusqu'au 31 Octobre 2024

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€ * (11 € En supplément du dessert)

Gâteau réception type «Wedding Cake» - 8 € en remplacement du dessert

(12 € en supplément du dessert)





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.



