

# *Château de Chicamour*

## Mariages Tarifs 2025/2026



### **Château de Chicamour**

Lieu dit « Chicamour »

75 RD 2060

45 530 Sury aux Bois

02 38 55 95 00

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

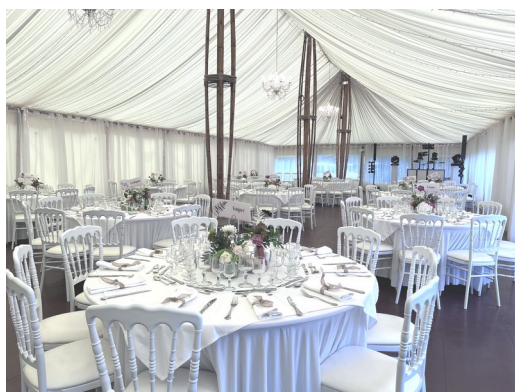
Vos contacts :

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> ; 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	4 270 €
De 71 à 130 px	5 550 €
De 131 à 180 px	6 470 €

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

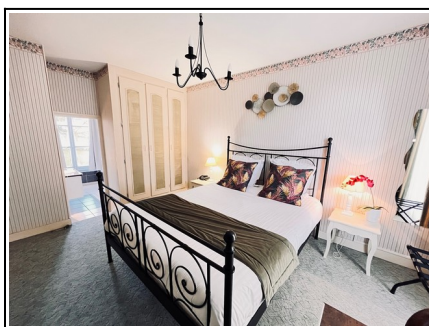
### Le Château (45 personnes maximum)

Pour vos anniversaires, fêtes et réunions de famille, anniversaires de mariage... Passez un week end au Château avec vos invités. L'établissement sera privatisé : 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 <sup>er</sup> Avril à Fin Octobre )	Basse saison (Novembre à Fin mars)
2 760 €	2 290 €

## 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)

<b>Réservation globale ~ 1 nuitée</b> Réservation et prise en charge de l'ensemble des chambres par les organisateur.	<b>Forfait 2 Nuits</b> Vendredi + Samedi
<b>2 090 €</b>	<b>3 560 €</b>
(Total de 56 couchages avec lits d'appoints) sans petit déjeuner – Forfait 1 Nuit	(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*

| 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>                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Chaise Napoléon blanche                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  <p style="text-align: right; font-weight: bold;">5,20 €</p>                                                                                              | <p style="text-align: center; font-weight: bold;">Housse lycra blanche pour chaise de réception intérieur.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p style="font-weight: bold;">2,50 €</p> </div>  </div> <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> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> | <p style="text-align: center;">Location espace<br/>Enfants pour Jeux et/ou nuit</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;">« Le Pavillon »</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">370 €</p> <p style="text-align: center;"><i>*lits non fournis</i></p>                                                                                                             |
| <p style="text-align: center;"><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 : 18 € TTC - 8 pièces : 22,60 € TTC - 10 pièces : 26,00 € TTC - 12 pièces : 29,80 € TTC

#### Les mises en bouche froides

- \* *Cuillère : Gravlax de saumon & chantilly aux zestes de citron vert*
  - \* *Mini Blini noir, Foie gras et dôme de Sauterne*
  - \* *Brochette Viande des Grisons, Comté & tomate cerise*
- \* *Concombre au Fromage frais aux herbes & crevette rôtie au paprika*
  - \* *Verrine Crème d'Avocat & Rillettes de Thon*
  - \* *Mini blini au boudin blanc & compote*
  - \* *Cône de Rillettes de saumon maison*
  - \* *Mini gauffre de saumon fumé & crème d'aneth*
  - \* *Wrap de jambon fromage & fines herbes OU Saumon*
    - \* *Brochette de crevette & Ananas*

#### Les mises en bouche chaudes

- \* *Madeline au Comté*
- \* *Mini burger Chorizo - Emmental*
- \* *Roulé de fromage à la libanaise*
- \* *Feuilleté au bleu d'Auvergne*
- \* *Cigare de poulet au curry rouge*
  - \* *Mini Samossa de légumes*
  - \* *Palmier végétarien*

#### 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.

≈ ≈ ≈ ≈ ≈ ≈ ≈ ≈

### *Nos Menus*

Nos menus sont composés d'une entrée, un plat, fromages & Dessert à composer au choix  
Eau minérale plate et gazeuse & Café inclus.

\*\*\*\*\**Menu Élegance 66 €*\*\*\*\*\*

### ≈≈ *Les Entrées* ≈≈

Feuilleté de Fruits de mer & sauce aux baies roses (entrée Chaude)

Fraîcheur Terre & Mer

*Salade verte, poivrons grillés, gravlax de crevettes, chèvre, tomates, oignons frits*

Terrine de pressé de tomate & foie gras & sa vinaigrette au jus de viande

### ≈≈ *Les Plats* ≈≈

Suprême de Poulet fermier & sa sauce au vin Jaune du Jura

Médaille de Paleron de bœuf cuisson 24 heures, finement relevé au poivre de Jamaïque

Filet de Caille à la crème de Cognac & raisins secs

Blanquette de joue de Loup de mer délicatement parfumée au Safran

### ≈≈ *Les Fromages* ≈≈

Fraicheur verte & son duo de fromages

Comté AOP & Brie

### ≈≈ *Les Desserts* ≈≈

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

Macaron Gourmand à la Vanille Bourbon & Framboises fraîches

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

*Pavlova aux fruits de saison* : Meringue à la Française & crème montée, Fruits frais de saison.

*La pièce montée des mariés* (3 choux par personne) : garni de crème pâtissière, nougatine & dragées ... **Suppl. + 6 €**

*Le Wedding Cake* - Génoise & ganache crémeuse au parfum de votre choix, surmontée d'une fine couche de pâte à sucre & décors à personnaliser - **Suppl. 6 €**  
par personne (variable suivant nombre de convives)

\*\*\*\*\*Menu Gourmet 80 €\*\*\*\*\*

== Les Entrées ==

Aspic de filets de caille au foie gras Maison & son chutney de Figues  
Gravlax de saumon à la betterave rouge, Chantilly au citron vert de Sicile  
Carpaccio de St Jacques & Langoustine, sublimé de sa crème d'agrumes  
Salade Périgourdine, gésier de canard confit, magret fumé, œuf de caille & foie gras

== Les Plats ==

Médailillon de mignon de Porc farci aux dattes & pistaches sur sa tombée de choux rouge au beurre d'Isigny,  
déglacé au vinaigre de Framboise.

Pavé de veau cuit basse température, sauce Girolles

Suprême de pintade à la Bordelaise

Pavé de cerf aux airelles

Dos de cabillaud & sa croûte d'herbes, crème de Chorizo

== Les Fromages ==

Salade de jeunes pousses & son duo de fromages  
A composer : Brie de Meaux, chèvre, comté, Pithiviers aux herbes, St Nectaire)

== Les Desserts ==

Tiramisu de Fraises (En saison)

Choux Glacé praliné & beurre salé, Chantilly de mascarpone à la vanille Bourbon

Parfait de fruits rouges sur son biscuit de madeleine aux pistaches

Pavé de la passion

La pièce montée des mariés (3 choux par personne) : garni de crème pâtissière, nougatine & dragées ... Suppl. + 6 €

Le Wedding Cake -Génoise & ganache crémeuse au parfum de votre choix, surmontée d'une fine couche de pâte à sucre & décors à personnaliser - Suppl. 6 €  
par personne (variable suivant nombre de convives)



\*\*\*\*\**Menu Prestige 99 €*\*\*\*\*\*

~~ *Les Entrées* ~~

Tataki de Thon & ses petits légumes Teriyaki

Foie gras de canard aux dattes

Ballotin Feuilleté de truite aux épinards, gaspacho de poivrons (Chaud/Froid)

Trilogie de saumon : mousse de saumon fumé, gravlax de Saumon, Tartare de Saumon

~~ *Les Plats* ~~

Grenadin de veau aux Morilles

Filet de bœuf sauce Périgourdine

Magret de canard aux griottes

Pavé de Turbot sauce Champagne

~~ *Les Fromages* ~~

Salade de jeunes pousses & son Trio de fromages  
Présentation sur ardoise sur chaque table de convives

~~ *Les Desserts* ~~

Croustillant Pistache Framboise

Lingot des saveurs du soleil levant : Entremet biscuit Joconde au thé vert Matcha, compotée de mangue

Forêt Noire Revisitée

*La pièce montée des mariés* (3 choux par personne) : garni de crème pâtissière, nougatine & dragées ... **Suppl. + 6 €**

**Le Wedding Cake** -Génoise & ganache crémeuse au parfum de votre choix, surmontée d'une fine couche de pâte à sucre & décors à personnaliser - **Suppl. 6€ par personne (variable suivant nombre de convives)**

\*\*\*\*\*Menu Éclat 119 €\*\*\*\*\*

== Les Entrées ==

Duo de foie gras de canard & oie, Pain d'épice & sa crème de betterave rouge habillée d'or

Risotto du Chef : Risotto à l'encre de Seiche, langoustine & St Jacques au caviar

Ceviche de bar aux agrumes, servi en coupe fumante

== Les Plats ==

Filet de bœuf à la Wellington

Médailon de Chapon farci au foie gras & truffe, réduction de jus des bois

Carré d'agneau en habit vert

== Les Fromages ==

Sélection du fromager sur ardoise

4 fromages affinés présentés sur table, salade verte

== Les Desserts ==

Pyramide de Macarons

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

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

Tous les plats sont proposés avec leurs accompagnements (2 au choix)

Crèmeux de carottes ou patate douce

Gratin de pomme de terre

Fagot de Haricots verts & carottes

Flan de courgettes

Mini carottes confites

Coeur de clafoutis aux tomates cerises

Lingot de polenta aux saveurs des bois

≈ ≈ *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 verte

Assiette Libanaise

Timbale de légumes oubliés en persillade

~~

Lasagnes aux légumes de saison

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

Hachis Parmentier (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 INDIQUES 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 - **Tarif par plateau de 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)*