

Groupes & Événements

RESTAURANT

L'ORANGERIE

DEPUIS

de Montargis

1992





Sommaire

**01**

À PROPOS

- 1.1.LE RESTAURANT
- 1.2.LA CUISINE
- 1.3.LES BOISSONS
- 1.4.LE CADRE
- 1.5.L'HISTOIRE

**02**

FORMULES & TARIFS GROUPES

**03**

NOS ESPACES

- 3.1.LE FAUBOURG DE LYON
- 3.2.LA VÉRANDA
- 3.3.LE SALON DES URSULINES
- 3.4.LE SALON SAINT-ROCH
- 3.5.LA SALLE DE BANQUET
- 3.6.PRIVATISATION COMPLÈTE

**04**

EXPÉRIENCES & OFFRES SPÉCIALES

**05**

COFFRETS CADEAUX

**06**

PARTENARIATS

**07**

L'ORANGERIE DANS LA PRESSE

**08**

CONTACT & INFORMATIONS





Votre restaurant à Montargis L'ORANGERIE

Installée au cœur de Montargis, surnommée la Venise du Gâtinais, l'Orangerie accueille depuis plus de 30 ans une clientèle locale, professionnelle et touristique autour d'une cuisine française raffinée et généreuse.

Fondé par le Chef Franck Foucard et son épouse Catherine en 1992, le restaurant s'est imposé comme une adresse emblématique de la région grâce à une approche familiale, un service attentionné et une cuisine entièrement faite maison à partir de produits frais et de saison.

Aujourd'hui, l'Orangerie accompagne aussi bien les repas intimistes que les événements de groupe : déjeuners d'affaires, séminaires, anniversaires, mariages, repas de famille ou privatisations.





La cuisine

Formé à l'École Ferrandi, le Chef Franck Foucard a forgé son savoir-faire dans quelques-unes des grandes maisons parisiennes, Le Conti, Thoumieux ou Maxim's, avant de poser ses valises à Montargis pour y créer sa propre table.

Sa cuisine française de saison, entièrement faite maison, repose sur des produits frais rigoureusement sélectionnés : noix de Saint-Jacques rôties sauce champagne, terrine de chevreuil aux pruneaux et foie gras, filet de bœuf et son gratin dauphinois... Des assiettes qui mêlent générosité et précision.

En dessert, la maison signe des douceurs tout aussi soignées : mille-feuille praliné aux amandes, pain d'épices au miel du Gâtinais, financier pistache griotte.



Les boissons

Pour accompagner votre repas, notre cave propose une sélection de vins issus de belles maisons viticoles françaises. Une carte de cocktails, mêlant grands classiques comme le Negroni et créations maison, ainsi qu'une sélection sans alcool, est également à votre disposition.





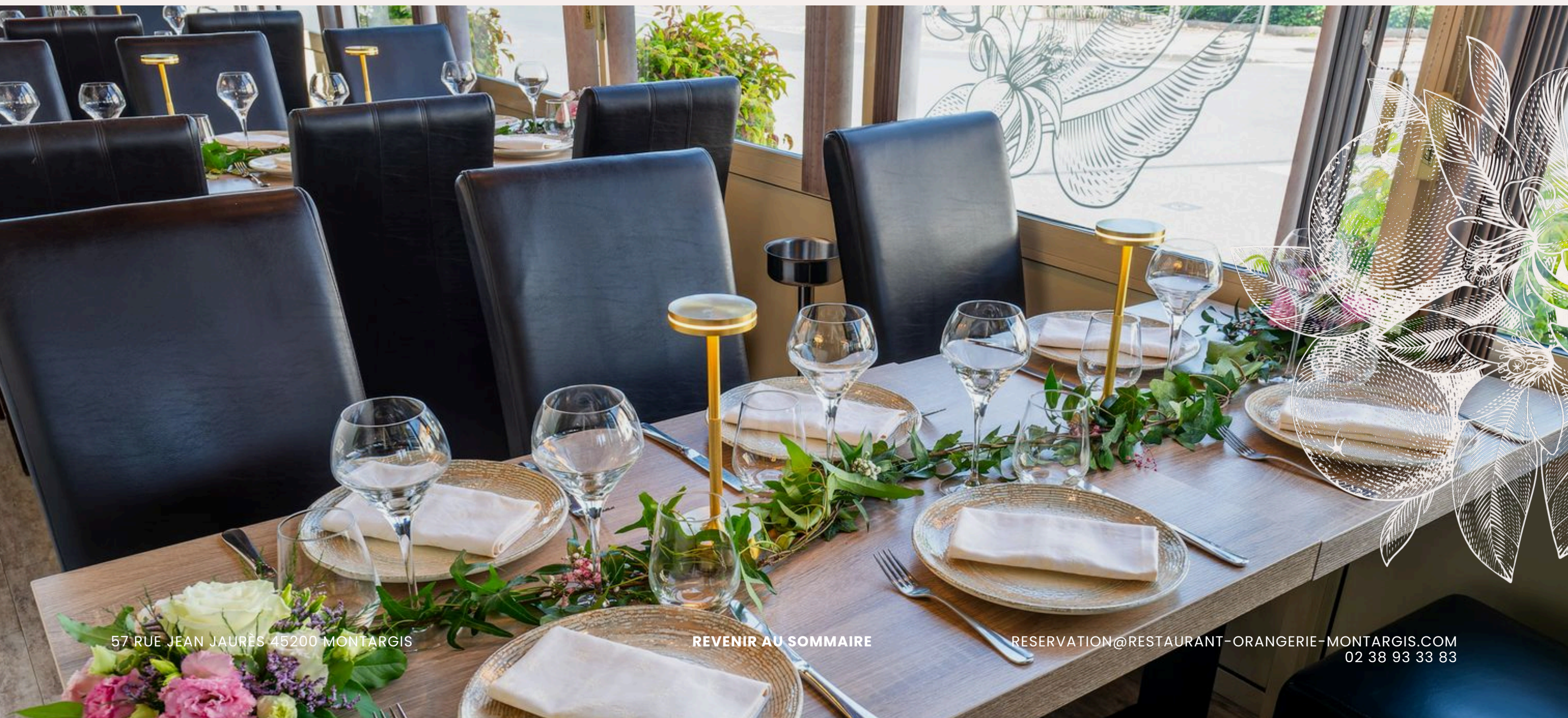
Le cadre

LE CADRE



La salle de l'Orangerie a été pensée comme un écrin chaleureux : lumière tamisée, bougies et compositions florales créent une atmosphère propice aux moments de table qui comptent.

Une équipe passionnée assure un service attentionné, alliant simplicité et bienveillance pour que chaque convive se sente comme chez soi.





L'histoire

Situé sur l'ancienne route royale reliant Paris à Lyon, le 57 rue Jean Jaurès à Montargis s'inscrit dans plus de deux siècles d'histoire montargoise. Dès le XVIIIe siècle, voyageurs, marchands et aubergistes animaient déjà cette adresse emblématique du faubourg de Lyon, lieu de passage incontournable aux portes de la ville.



Au fil des générations, la maison a conservé sa vocation d'accueil à travers différentes enseignes : auberge, cabaret, marchand de vins, café puis restaurant. Derrière ces murs se sont succédé des histoires humaines profondément liées à la vie de Montargis et à ses voyageurs. Une histoire partagée, inscrite dans la mémoire collective.

Aujourd'hui encore, l'Orangerie perpétue l'esprit historique de cette maison : recevoir, rassembler et faire du repas un véritable moment de partage.



Tarifs

À PARTIR DE 8 PERSONNES

Déjeuner de groupe

À partir de 30 €/personne

Dîner de groupe

À partir de 50 €/personne

Menus personnalisables
selon votre événement,
votre budget et vos envies.

Formules

UNE EXPÉRIENCE ADAPTÉE
À CHAQUE RÉCEPTION

Déjeuners d'affaires,
séminaires d'entreprise,
anniversaires, repas de
famille, mariages ou
privatisations : notre équipe
vous accompagne dans la
création d'un moment
sur mesure.

Options

POUR RENDRE CHAQUE
ÉVÉNEMENT UNIQUE

- ✦ Desserts personnalisés
- ✦ Décoration florale
- ✦ Ambiance musicale
- ✦ Photographe
- ✦ Caméraman
- ✦ Friandises cadeaux



LE FAUBOURG DE LYON

CAPACITÉ 32 PERSONNES

NOS ESPACES



57 RUE JEAN JAURÈS 45200 MONTARGIS

[REVENIR AU SOMMAIRE](#)

RESERVATION@RESTAURANT-ORANGERIE-MONTARGIS.COM
02 38 93 33 83

NOS ESPACES

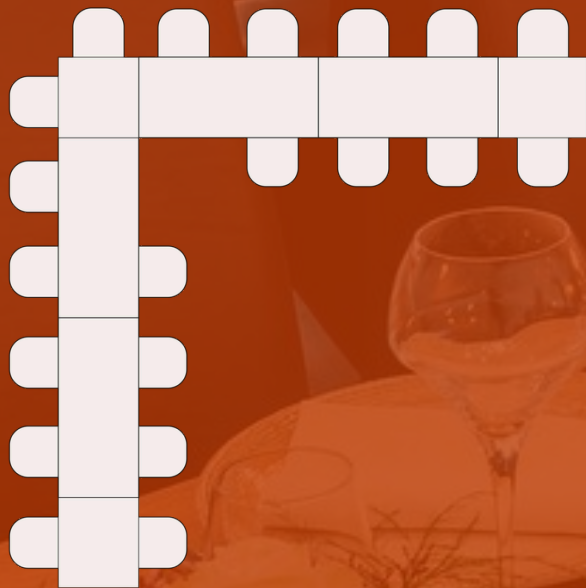
Le Faubourg de Lyon

Véritable cœur de l'Orangerie, le Faubourg de Lyon accueille **jusqu'à 32 convives**.

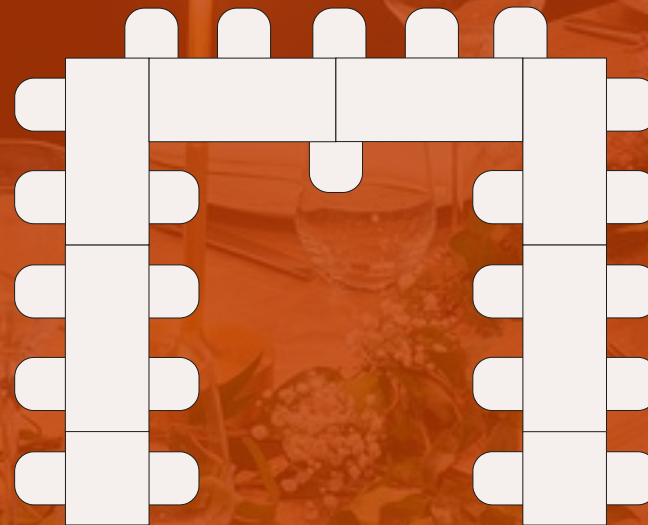
Il emprunte son nom au quartier historique qui, dès le XVIIIe siècle, accueillait sur la route de Lyon les voyageurs traversant Montargis.

Pensé pour s'adapter à chaque réception, l'espace peut être configuré en **table conviviale** pour les repas intimistes, en fer à cheval pour les **séminaires et repas d'équipe**, ou en grandes tablées pour les **réceptions et événements de groupe**.

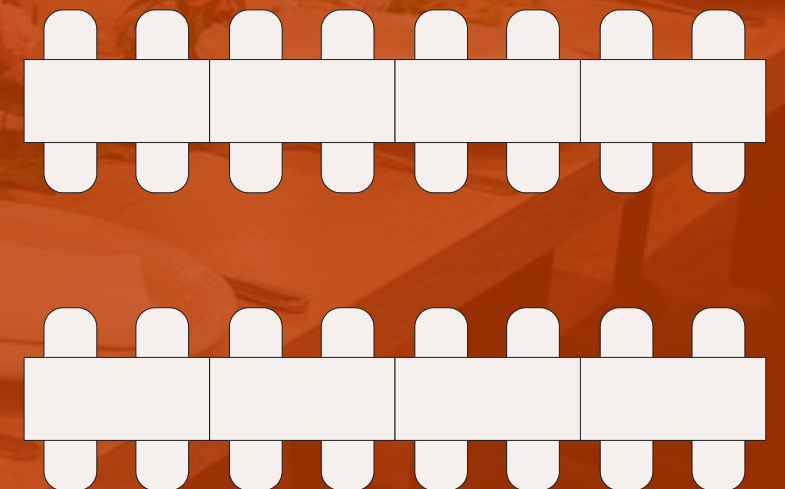
TABLE CONVIVIALE
CAPACITÉ 20 PERSONNES



EN FER À CHEVAL
CAPACITÉ 24 PERSONNES



GRANDES TABLÉES
CAPACITÉ 32 PERSONNES



LA VÉRANDA

CAPACITÉ 24 PERSONNES

NOS ESPACES



57 RUE JEAN JAURÈS 45200 MONTARGIS

[REVENIR AU SOMMAIRE](#)

RESERVATION@RESTAURANT-ORANGERIE-MONTARGIS.COM
02 38 93 33 83



NOS ESPACES

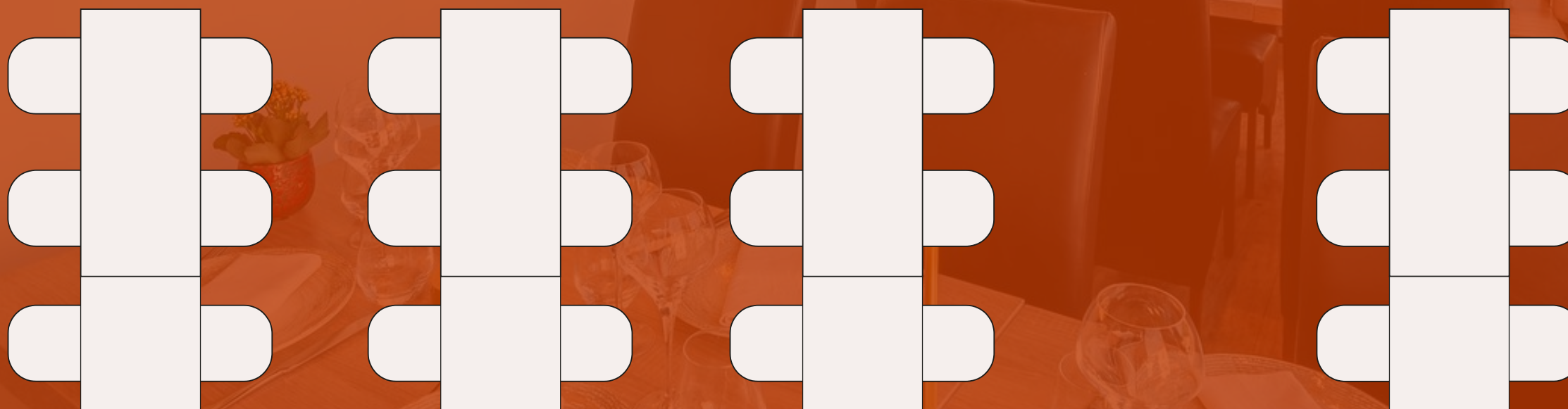
La véranda

Avec sa verrière lumineuse et son atmosphère végétale,
la véranda **accueille jusqu'à 24 convives.**

Le soir, les lumières et l'ambiance sous verre transforment la véranda
en un lieu particulièrement chaleureux et intimiste.

Sa configuration en **tables séparées** permet d'accueillir
les groupes dans une atmosphère fluide, conviviale et confortable.

TABLES SÉPARÉES CAPACITÉ 24 PERSONNES



LE SALON DES URSULINES

CAPACITÉ 10 PERSONNES

NOS ESPACES



57 RUE JEAN JAURÈS 45200 MONTARGIS

[REVENIR AU SOMMAIRE](#)

RESERVATION@RESTAURANT-ORANGERIE-MONTARGIS.COM
02 38 93 33 83



NOS ESPACES

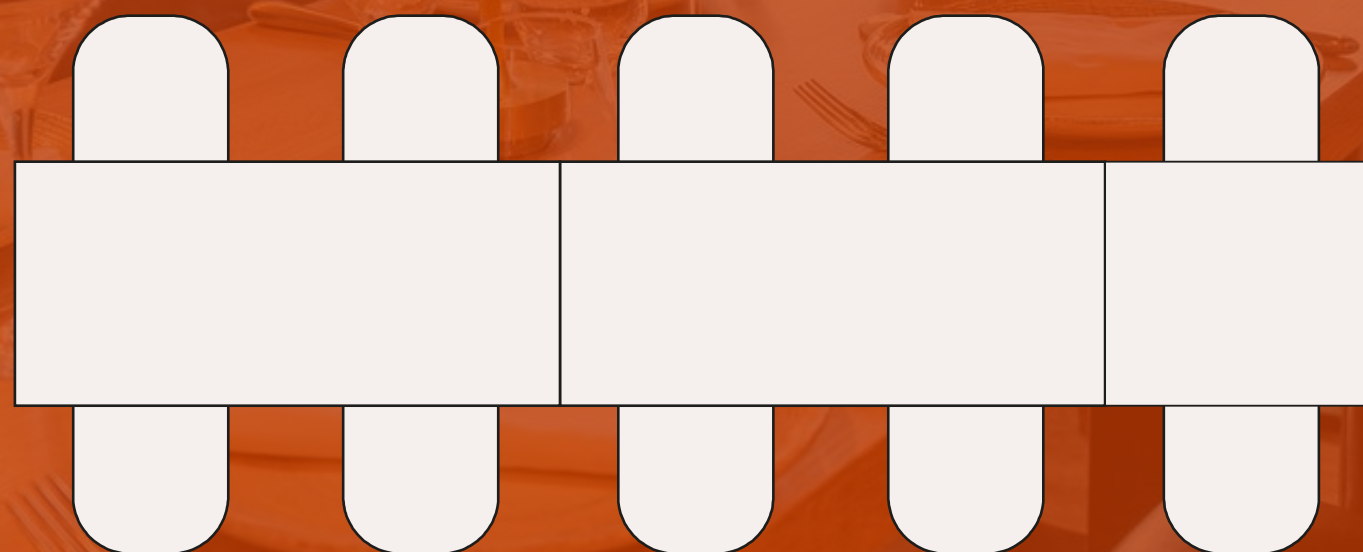
Le salon des Ursulines

Le salon des Ursulines accueille **jusqu'à 10 convives**.

Il emprunte son nom aux religieuses Ursulines qui, dès 1646, possédaient à proximité un vaste couvent dont les jardins abritaient très probablement une orangerie.

L'espace est pensé autour d'une **belle table unique**.

TABLE DE RÉCEPTION
CAPACITÉ 10 PERSONNES



LE SALON SAINT-ROCH

CAPACITÉ 8 PERSONNES

NOS ESPACES



57 RUE JEAN JAURÈS 45200 MONTARGIS

[REVENIR AU SOMMAIRE](#)

RESERVATION@RESTAURANT-ORANGERIE-MONTARGIS.COM
02 38 93 33 83

NOS ESPACES

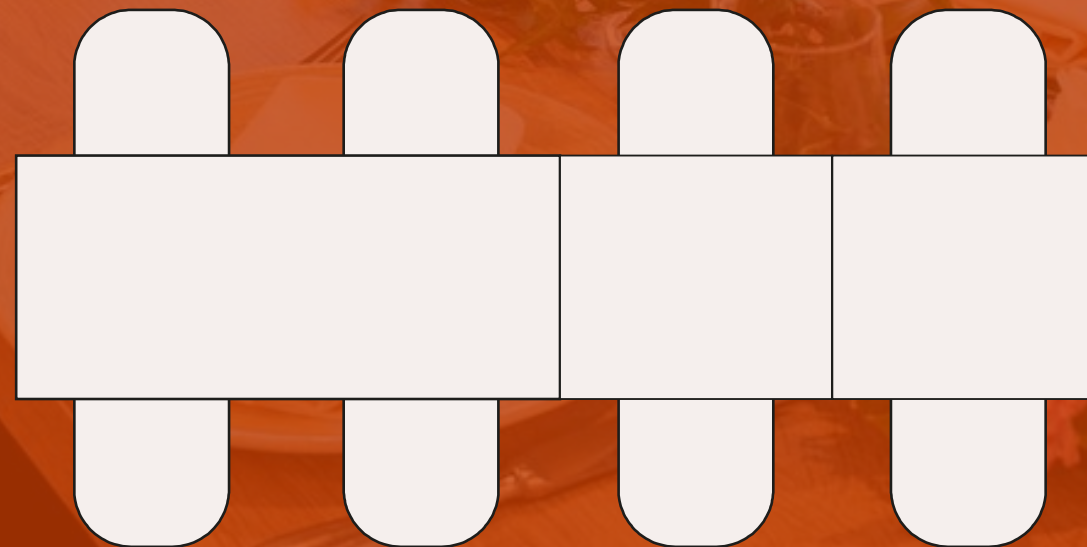
Le salon Saint-Roch

Le salon Saint-Roch accueille **jusqu'à 8 convives**.

Il tient son nom de la chapelle Saint-Roch, érigée dans le bâtiment adjacent en 1627, à l'entrée sud de la ville, qui donna longtemps son nom à l'auberge d'origine.

L'espace est pensé autour d'une **belle table unique**.

TABLE INTIMISTE
CAPACITÉ 8 PERSONNES



LA SALLE DE BANQUET
CAPACITÉ 50 PERSONNES

NOS ESPACES



Réouverture
mi-2027

57 RUE JEAN JAURÈS 45200 MONTARGIS

[REVENIR AU SOMMAIRE](#)

RESERVATION@RESTAURANT-ORANGERIE-MONTARGIS.COM
02 38 93 33 83

NOS ESPACES

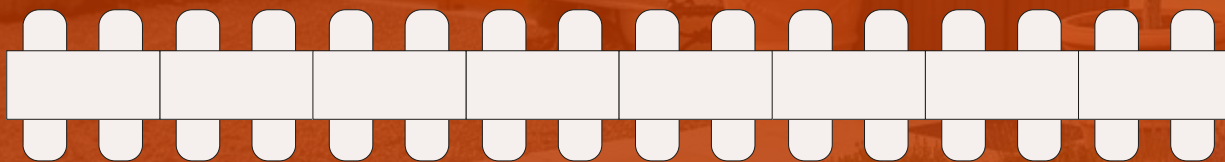
La salle de banquet

La salle de banquet accueille **jusqu'à 50 convives.**

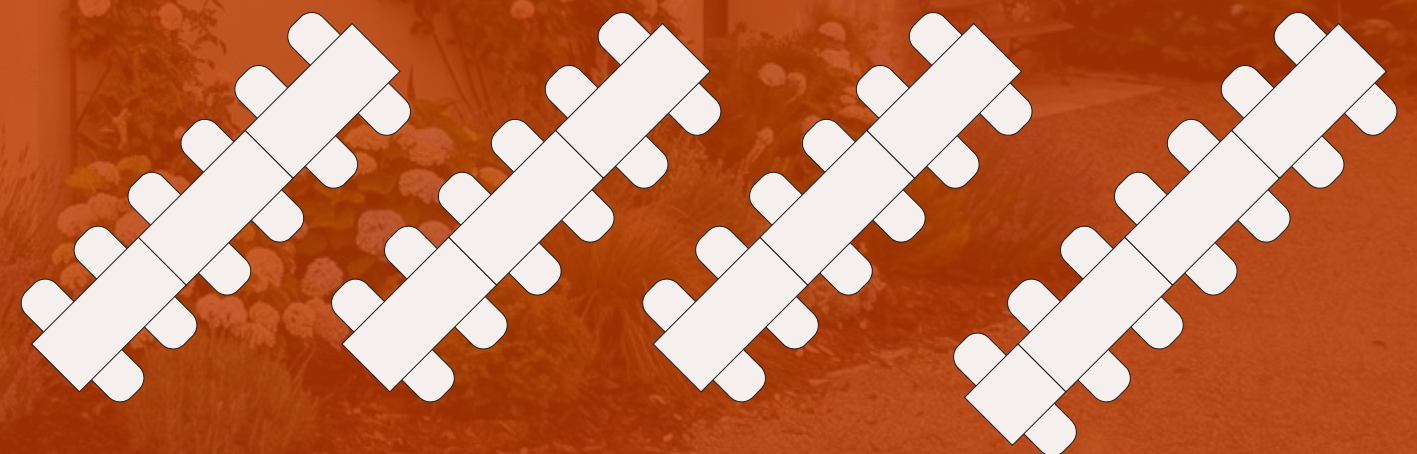
Nichée dans un bâtiment indépendant avec accès privatif, la salle offre de multiples configurations. Elle est également équipée d'un écran, d'un vidéoprojecteur et d'un tableau blanc.

Réouverture mi-2027, réservations à partir de septembre 2027.

GRANDE TABLÉE
CAPACITÉ 32 PERSONNES



GRANDES TABLÉES EN ÉPIS
CAPACITÉ 50 PERSONNES





PRIVATISATION COMPLÈTE
CAPACITÉ 74 PERSONNES

NOS ESPACES



Privatisation complète

Offrez à vos invités l'exclusivité de l'Orangerie pour **un événement entièrement sur mesure**. Avec l'ensemble du restaurant privatisé, profitez d'un cadre élégant et chaleureux pouvant accueillir **jusqu'à 74 convives assis**.

Cette formule vous permet de **disposer librement des quatre espaces** de l'établissement, le Faubourg de Lyon, la véranda, le salon des Ursulines et le salon Saint-Roch, afin de créer une configuration parfaitement adaptée à votre événement et à vos envies.

Grâce à ses différents espaces et à leurs nombreuses possibilités d'aménagement, l'Orangerie s'adapte à **tous les formats de réception, des repas assis aux cocktails**.



La balade gourmande du musée Girodet

14 min le long du canal, entre le célèbre pont Eiffel et le port Saint-Roch, vers le restaurant l'Orangerie de Montargis pour déguster une cuisine généreuse et de saison.

Avant le repas, poussez la porte du musée Girodet, installé dans un cadre historique au cœur de Montargis. Vous y découvrirez les œuvres d'Anne-Louis Girodet-Trioson, peintre né dans la ville, ainsi qu'une remarquable collection d'art ancien, entre néoclassicisme et romantisme.

Coupe de champagne offerte

Pour tout menu après une visite du musée.

Tarifs réduits pour les visites en groupe

À partir de 10 personnes au musée Girodet.

Offre valable en 2026, le jour même, à l'Orangerie de Montargis, sur présentation de votre ticket de caisse du musée.

L'amitié franco-chinoise

12 min le long du canal, entre le célèbre pont Eiffel et le port Saint-Roch, reliant le restaurant l'Orangerie de Montargis et le musée de l'amitié franco-chinoise.

Avant ou après un repas à l'Orangerie, le musée vous plongera dans l'histoire de ces jeunes Chinois venus étudier dans la ville en 1920, dont Deng Xiaoping, futur fondateur de la Chine moderne, entre mémoire et amitié des peuples.

Entrée au musée gratuite

Découvrez cette histoire qui lie Montargis à la Chine.

Un accueil particulier pour nos hôtes chinois

Menu traduit en chinois et paiement par Alipay, WeChat Pay et UnionPay à l'Orangerie.



EXPÉRIENCES & OFFRES SPÉCIALES





Les Praslines de la Maison Mazet

À 15 min à pied de l'Orangerie de Montargis, la plus ancienne confiserie de France vous attend place Mirabeau.

Avant ou après votre repas à l'Orangerie, offrez-vous une parenthèse de douceur chez la Confiserie Royale Mazet, chocolatier et confiseur fondé en 1636 par l'officier de bouche du Duc de Praslin. Dans un décor authentique, laissez-vous conter l'histoire de la Prasline et dégustez cette spécialité emblématique de Montargis.

Visite privée de la Maison Mazet

Avec guide dédié et dégustation des spécialités.

Démonstration exclusive du chef pâtissier

Pour la création du Paris-Brest Mazet.



Une échappée au green

À 11 km de Montargis, le Domaine de Vaugouard déploie son parcours 18 trous (par 72) au pied d'un château du XVIII^e siècle, ancien domaine de chasse du duc d'Orléans. Un green boisé et vallonné, ponctué de pièces d'eau, jouable toute l'année.

Après le parcours, le restaurant l'Orangerie vous accueille pour un déjeuner gastronomique où les saveurs locales récompensent l'effort. Le green le matin, la table le midi.

Parcours 18 trous (par 72)

Un green boisé et vallonné, au fil des pièces d'eau.

Déjeuner à l'Orangerie de Montargis

Cuisine gastronomique d'un Maître Restaurateur, au cœur de la Venise du Gâtinais.





Étape ressourçante à vélo

À Montargis, le restaurant l'Orangerie se trouve au carrefour de deux grands itinéraires cyclables : la Scandibérique (EuroVélo 3) à 300 m et le Canal d'Orléans à vélo à 3 km, qui forment, avec la Loire à Vélo, la grande boucle du Triangle d'eau du Loiret.

À vélo, faites étape à l'Orangerie pour un déjeuner gourmand en 45 minutes, le temps de recharger les jambes avec une cuisine de saison faite maison.

Déjeuner gourmet express (45 min)

Entrée + plat ou plat + dessert.

Restaurant certifié Accueil Vélo

Kit entretien et réparation, point d'eau, stationnement vélo et conseils itinéraire.



Une escale au fil de l'eau

Au cœur de Montargis, le Canal de Briare, le plus ancien canal de France, achevé en 1642, accueille péniches-hôtels et plaisanciers qui glissent entre Loire et Loing.

À quelques pas de l'amarrage, une auberge de l'ancienne route royale Paris-Lyon reçoit les voyageurs depuis 1780. Diligences d'autrefois, navigateurs d'aujourd'hui : la maison, devenue le restaurant l'Orangerie, n'a jamais cessé d'accueillir ceux qui font étape.

Déjeuner ou dîner à l'Orangerie de Montargis

Fine cuisine française d'un Maître Restaurateur, dans une maison chargée d'histoire.

Une escale adaptée à chaque croisière

Péniches-hôtels, charters privés, plaisanciers ou groupes.





Légumes des Clés de la Ferme

Au cœur du Gâtinais, à Chevannes, Les Clés de la Ferme cultive des légumes biologiques sur un domaine naturel de 5 hectares. Ferme maraîchère et pédagogique, elle est aussi un parc découverte ouvert à tous.

À l'Orangerie, ces légumes de saison arrivent en circuit ultra-court dans vos assiettes et subliment une cuisine faite maison qui suit le rythme des récoltes, du jardin à la table.

Dégustation des légumes Les Clés de la Ferme

Au fil des saisons, dans les plats de l'Orangerie.

Une expérience à prolonger à la ferme

Visites guidées, ateliers, escape game nature et marché fermier le mercredi et le samedi.

L'Escapade des deux tables

Au cœur du Loiret, une escapade relie deux maisons :
l'Orangerie, au fil des canaux de Montargis, et l'Auberge des
Templiers, Relais & Châteaux aux portes de la Sologne.

Déjeunez à l'Orangerie, flânez dans la Venise du Gâtinais,
entre musée Girodet et praslins de la Maison Mazet, puis
rejoignez à 20 minutes le parc de six hectares des Templiers
pour un dîner gastronomique étoilé et une nuit d'exception, à
seulement 1h30 de Paris.

Déjeuner à l'Orangerie de Montargis

Fine cuisine française d'un Maître Restaurateur, avant
la visite de la ville surnommée "Venise du Gâtinais".

Nuit & dîner étoilé à l'Auberge des Templiers

Relais & Châteaux et table étoilée Michelin, à 20
minutes de Montargis.





Team building au Laserium

À moins d'une minute à pied de l'Orangerie, le Laserium de Montargis plonge vos équipes dans un labyrinthe futuriste de 1 000 m² sur deux niveaux : stratégie, cohésion et adrénaline au rendez-vous.

Après le défi, prolongez la cohésion autour d'un repas d'équipe à l'Orangerie : menus adaptés à votre budget, service possible en 45 minutes et privatisation d'espaces.

Défi d'équipe au Laserium

Laser game jusqu'à 20 joueurs par partie.

Repas de cohésion à l'Orangerie de Montargis

Déjeuner ou dîner de groupe, menus personnalisables et espaces privatisables.

Escapade culturelle à l'Agorame

Au cœur de Montargis, la médiathèque Agorame anime la vie culturelle de la ville : rencontres d'auteurs, conférences, expositions et spectacles rythment sa programmation tout au long de l'année.

À 15 minutes à pied, prolongez l'expérience culturelle à l'Orangerie : une maison qui accueille les voyageurs depuis 1780, sur l'ancienne route royale Paris-Lyon, où l'histoire de Montargis se découvre autour d'un bon repas.

Lectures, rencontres & spectacles culturels à l'Agorame

Programmation culturelle toute l'année.

Une table chargée d'histoire à l'Orangerie

Deux siècles d'histoire montargoise à savourer autour d'une cuisine de Maître Restaurateur.





Réunion & Déjeuner d'entreprise



Votre réunion à la CCI Montargis

Située à 2 minutes à pied de l'Orangerie, la CCI Montargis met à disposition plusieurs salles de réunion entièrement équipées pouvant accueillir de 10 à 50 participants.

Un cadre professionnel idéal pour organiser séminaires d'équipe, réunions clients, journées de formation, comités de direction et ateliers de travail.

Déjeuner d'entreprise au restaurant l'Orangerie

Avant ou après votre réunion, l'Orangerie, située à seulement 2 minutes à pied de la CCI Montargis, accueille vos équipes et invités autour d'un déjeuner d'entreprise.

Menus de groupe, service possible en 45 minutes et possibilité de privatisation permettent d'offrir une véritable pause gourmande au cœur de votre journée.



EXPÉRIENCES & OFFRES SPÉCIALES



Séminaire & Dîner d'entreprise



Votre séminaire au Domaine des Crançons

À 1h15 de Paris et à seulement 20 minutes de Montargis, le Domaine des Crançons vous accueille dans un écrin de verdure de 4 hectares. Sa salle de 200 m², entièrement équipée, ouvre sur un jardin à la française.

Un cadre d'exception, privatisable en exclusivité, idéal pour vos séminaires avec possibilité d'hébergement sur place.

Dîner d'entreprise au restaurant l'Orangerie

Pour prolonger votre journée, le restaurant l'Orangerie, au cœur de Montargis, accueille vos équipes et vos invités autour d'un dîner.

Menus de groupe et cuisine soignée offrent une véritable pause gourmande pour clôturer votre séminaire en toute convivialité, à 20 minutes du Domaine, avec possibilité de dormir dans un de nos hôtels partenaires.

Nuit à Montargis

EXPÉRIENCES & OFFRES SPÉCIALES



Prolongez votre expérience avec **une nuit dans l'un des hôtels partenaires** situés à proximité du restaurant. Après votre dîner gastronomique à l'Orangerie, profitez d'un **séjour au cœur de Montargis** et découvrez le charme de la Venise du Gâtinais dans un cadre élégant et reposant. Nos hôtels partenaires :



IBIS MONTARGIS
59 CHAMBRES • À 400M



HÔTEL DE FRANCE
23 CHAMBRES • À 500M



COCHE DE BRIARE
18 CHAMBRES • À 500M



LOGIS HÔTEL CENTRAL
12 CHAMBRES • À 700M



DOMAINE DE VAUGOUARD
42 CHAMBRES • À 11KM



AUBERGE DES TEMPLIERS
20 CHAMBRES • À 22KM

Coffrets cadeaux

CADEAU D'ENTREPRISE OU ATTENTION POUR UN PROCHE ?

Nos coffrets cadeaux permettent de découvrir notre cuisine à travers différents menus, avec ou sans accords mets et vins. Pour une occasion exceptionnelle, choisissez notre coffret signature associant une expérience gastronomique et une nuit dans un lodge au bord du canal de Briare.

À partir de 99 € pour 2 personnes.

Découvrez tous les coffrets sur notre site.

Menu gastronomique

Expérience culinaire pour 2 personnes

Accords mets & vins

Option disponible pour sublimer chaque plat

Nuit en lodge

Coffret prestige : dîner + hébergement
chez notre partenaire le Domaine du Canal





RESTAURANT

L'ORANGERIE
DEPUIS *de Montargis* 1992

Nous travaillons main dans la main





ACTEURS

La table des saisons

Cuisiner s'est imposé comme une évidence pour Franck Foucard. Une passion fondatrice qui l'a mené jusqu'à sa compagne Catherine. Ensemble, ils ont relevé à Montargis un pari audacieux : faire renaître un restaurant à l'abandon. Aujourd'hui, L'Orangerie est l'une des meilleures tables du Loiret.

L'Orangerie, c'est une histoire d'amour. Amour pour la gastronomie, bien sûr, mais aussi pour Montargis. Franck Foucard a 25 ans quand il décide, avec sa compagne Catherine, de vendre sa voiture et d'acheter un ancien restaurant qui avait déposé le bilan. « Catherine venait de Montargis et nous avons choisi de nous y installer », rappelle le cuisinier. Formé à Ferrandi et passé par de prestigieuses cuisines parisiennes – Le Conti, L'Aigle Noir, Le Louis XV – Franck Foucard s'installe pour construire un projet à sa mesure. L'Orangerie devient peu à peu le reflet d'un duo passionné, entre exigence culinaire et convivialité assumée.

Votre Excellence

La cuisine de Franck Foucard est raffinée et spontanée. « C'est une cuisine de saison : on suit le calendrier des produits en gardant notre personnalité », explique-t-il. Trente ans après l'ouverture du restaurant, les clients se sont habitués à la carte, changeante et singulière. Cette façon de faire a valu au restaurant d'être le premier du Loiret à être labellisé Destination d'Excellence. Une distinction prisée, encore peu distribuée dans l'Hexagone. « Il y a un volet développement durable qui ne s'improvise pas, indique le Maître restaurateur. Je m'inspire aussi de la cuisine que nous croisons dans nos voyages ».

Rester à Montargis

La force de L'Orangerie ? Son ancrage dans le tissu local. « En 1999, nous nous sommes posé la question de partir ou rester, et nous avons misé à nouveau sur ce lieu, raconte le cuisinier. Nous avons eu raison : le quartier s'est développé avec le port Saint-Roch, le centre-ville est plus dynamique. Montargis a de nombreux atouts. Nos clients sont une vraie force également, nous les suivons de génération en génération. C'est émouvant et engageant pour nous, nous avons un vrai lien avec les Montargisais ».



Véritable institution locale, L'Orangerie continue d'entretenir cette ambiance familiale si chère au cœur du couple. Avec une équipe de huit personnes au total - dont Franck aux fourneaux, Catherine en salle - le restaurant a encore de très belles saisons devant lui. ■

L'ORANGERIE

57, rue Jean Jaurès
Tél. : 02 38 93 33 83

18 | TALENTS #12

L'Orangerie dans la presse

centre
val de loireL'Eclaireur
du GâtinaisPUBL45
VOTRE MAGAZINE ORLÉANAIS - MÉTROPOLELA RÉPUBLIQUE
DU CENTREici
Orléans

myloirevalley



FRANCK FOUCARD
GÉRANT & CHEF

reservation@restaurant-orangerie-montargis.com

02 38 93 33 83

57 rue Jean Jaurès 45200 Montargis

Un parking est à votre
disposition juste devant le restaurant.

Nous suivre sur les réseaux sociaux :

