



Domaine et château
de Valinches

NATURE ET ÉVASION ENTRE RHÔNE ET LOIRE



Journée d'étude & séminaire

2023



Réunions, séminaires, événements

Vous recherchez le lieu idéal pour travailler efficacement et souder vos équipes ? Un lieu authentique et raffiné pour vos séminaires et team-building ?

Véritable bulle de sérénité, le Domaine et Château de Valinches abrite des salles entièrement équipées et des espaces extérieurs d'exception qui répondront à toutes vos attentes.

Au cœur d'un environnement de pleine nature calme et authentique, vous disposerez d'un cadre de charme pour mener à bien vos objectifs tout en bénéficiant de multiples activités clés en main pour fédérer vos collaborateurs.



Sommaire

Bienvenue	4
Nos espaces réceptifs	5
Nos formules	9
Vos instants gourmands	15
Vos nuits	23
Vos instants émotion	25
Rencontrez notre équipe	27



Domaine et château
de **Valinches**

NATURE ET ÉVASION ENTRE RHÔNE ET LOIRE



Bienvenue au Domaine et Château de Valinches

Idéalement situé à 30 min de Montbrison et Saint-Etienne, à 1h heure de Lyon, à 2h30 de Genève, un petit bijou se cache dans la Loire. Le Domaine & Château de Valinches, à Marols, vous promet un dépaysement total au cœur d'un domaine de 15 hectares de pleine nature.

Séjour singulier, découvertes locales, confort optimal, bien-être absolu, complice de vos séjours, le Domaine & Château de Valinches prend soin de vous.



Notre engagement environnemental

Artisans et produits locaux, système de chauffage et rafraîchissement par géothermie, économie d'eau et d'énergie, ni capsule de café, ni bouteille en plastique, produits naturels pour l'entretien des espaces verts, bornes de recharge électriques pour les voitures, etc., nous avons à cœur de protéger ce cadre majestueux et de vous proposer un événement qui respecte l'environnement.

Notre service commercial à votre écoute :
+33 (0)4 77 52 22 47 • commercial@domaine-valinches.fr



Nos espaces réceptifs





5 espaces à votre disposition

Nos salles et salons sont à votre disposition pour une demi-journée, journée d'étude, séminaire résidentiel ou un moment convivial (team building, activités...).

Accueil privilégié & chaleureux dans notre Maison à taille humaine où tout est inclus, pour faire de votre événement une aventure unique.



Salon Roseraie

Un salon cosy au charme authentique



Salon Parc

Une grande table de réunion en chêne, accès balcon avec vue sur le parc et l'étang.



Salon Tour

Un salon entièrement modulable aux multiples configurations.



Grande salle

Une salle au charme de l'ancien pour vos réunions, vos repas et vos soirées.



Chapiteau

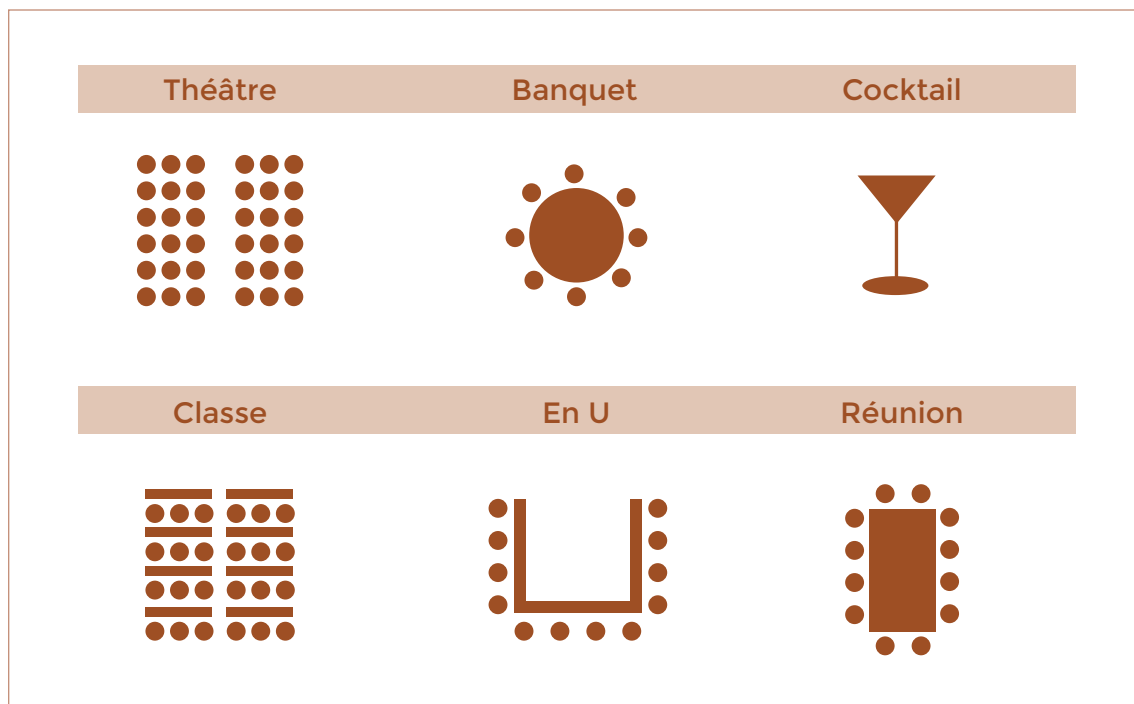
Un espace avec accès direct sur l'esplanade, le parc et l'étang.



CAPACITÉ

	m ²	Théâtre	Banquet	Cocktail	Classe	En U	Réunion
Salon Roseraie	42	23	20	42	-	-	20
Salon Parc	39	-	18	30	-	-	18
Salon Tour	43	40	30	43	20	16/18	20/24
Grande salle	290	250	180	250	84/108	60	70
Chapiteau	130	130	80	130	36/54	32/34	36/40

DISPOSITION

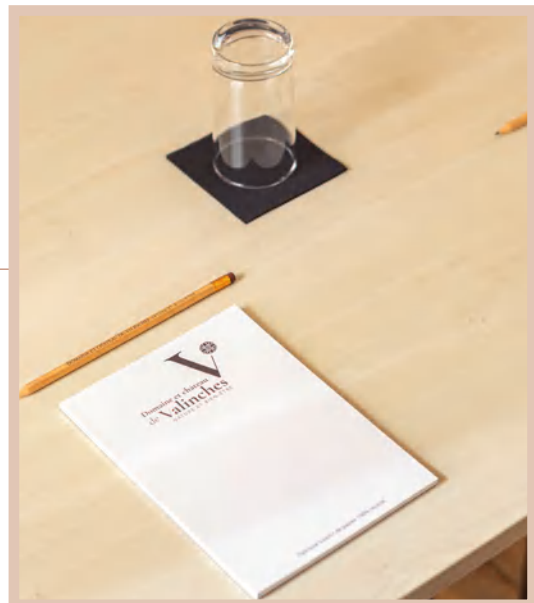


L'attribution des salons (hors grande salle et chapiteau) est effectuée au prorata du nombre de participants et est susceptible de varier.



ÉQUIPEMENT

- Tables rondes ou rectangulaires
- Chaises et fauteuils
- Mange-debout
- Écrans tactiles interactifs 85" (salons Roseraie, Parc et Tour)
- Barres de visioconférence (salons Roseraie, Parc et Tour)
- Vidéoprojecteur (Grande salle)
- Écrans tactiles interactifs 55" mobiles sur demande
- Connexion WIFI
- Enceinte bluetooth
- Micros
- Paperboards
- Crayons, blocs-notes
- Photocopies sur demande





Nos formules



Réunion

30 € ht
par personne
(35,30 € ttc*)

SALLE DE RÉUNION

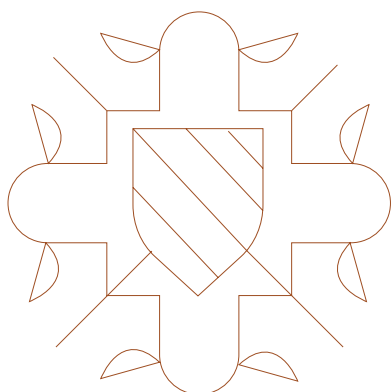
De 8h30 à 12h30 ou de 14h00 à 18h00

Configuration selon vos besoins (cf. p.7)

Boissons chaudes permanentes.

CAFÉ D'ACCUEIL

Boissons chaudes, jus de fruits Bissardon, eau microfiltrée (plate et gazeuse), pause gourmande.



*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).
En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé.



1/2 journée d'étude

57 € ht
par personne
(65,20 € ttc*)

SALLE DE RÉUNION

De 8h30 à 12h30 ou de 14h00 à 18h00

Configuration selon vos besoins (cf. p.7)

Boissons chaudes permanentes.

PAUSE PERMANENTE

Boissons chaudes, jus de fruits Bissardon, eau microfiltrée (plate et gazeuse), gourmandises, fruits.

DÉJEUNER

De 12h30 à 13h30 · Au choix :

- Menu du marché servi à table (entrée, plat, dessert)
- Buffet (à partir de 20 personnes)
- Cocktail déjeunatoire (12 pièces, à partir de 10 personnes)

Boissons incluses** : un verre de vin par personne, eau microfiltrée plate et gazeuse (à discrétion), un café ou un thé par personne.



*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).

**En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte.
«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération ».



Journée d'étude

73 € ht
par personne
(84 € ttc*)

SALLE DE RÉUNION

De 8h00 à 18h00

Configuration selon vos besoins (cf. p.7)

CAFÉ D'ACCUEIL

Boissons chaudes, jus de fruits Bissardon, eau microfiltrée (plate et gazeuse), viennoiseries.

DÉJEUNER

De 12h30 à 13h30 · Au choix :

- Menu du marché servi à table (entrée, plat, dessert)
- Buffet (à partir de 20 personnes)
- Cocktail déjeunatoire (12 pièces, à partir de 10 personnes)

Boissons incluses** : un verre de vin par personne, eaux microfiltrée plate et gazeuse (à discrétion), un café ou un thé par personne.

PAUSE

Boissons chaudes, jus de fruits Bissardon, eau microfiltrée (plate et gazeuse), gourmandises, fruits.



*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).

**En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte.
«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération ».



Séminaire résidentiel

À partir de
130 € ht
par personne
(146,20 € ttc*)

SALLE DE RÉUNION

De 8h00 à 18h00

Configuration selon vos besoins (cf. p.7)

CAFÉ D'ACCUEIL

Boissons chaudes, jus de fruits Bissardon, eau microfiltrée (plate et gazeuse), viennoiseries.

DÉJEUNER

De 12h30 à 13h30 · Au choix :

- Menu du marché servi à table (entrée, plat, dessert)
- Buffet (à partir de 20 personnes)
- Cocktail déjeunatoire (12 pièces, à partir de 10 personnes)

Boissons incluses** : un verre de vin par personne, eau microfiltrée plate et gazeuse (à discrétion), un café ou un thé par personne.

PAUSE

Boissons chaudes, jus de fruits Bissardon, eau microfiltrée (plate et gazeuse), gourmandises, fruits.

DÎNER

De 19h à 21h · Au choix :

- Menu du marché servi à table (entrée, plat, fromage, dessert)
- Buffet (à partir de 20 personnes)
- Cocktail dînatoire (12 pièces, à partir de 10 personnes)

Boissons incluses** : un verre de vin par personne, eau microfiltrée plate et gazeuse (à discrétion), un café ou un thé par personne.

HÉBERGEMENT

En chambre single, twin, triple ou quadruple (72 couchages). En complément : roulottes et dortoirs (22 couchages).

PETIT-DÉJEUNER

Buffet continental.



*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).

**En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte.
«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération ».



Liberté 24h

À partir de
230 € ht
par personne
(266,20 € ttc*)

Une formule où tout est inclus

SALLE DE RÉUNION

De 8h00 à 18h00

Configuration selon vos besoins (cf. p.7)

PAUSE PERMANENTE

Boissons chaudes, jus de fruits Bissardon, eau microfiltrée (plate et gazeuse), gourmandises, fruits.

HÉBERGEMENT

En chambre single, twin, triple ou quadruple (72 couchages). En complément : roulotte et dortoirs (22 couchages).

BOISSONS**

À discrétion tout au long de la journée : vins (rosé, blanc, rouge, sélection incluse dans nos formules p.21), eaux, sodas, jus de fruits, whisky, vodka, café, thé.

PETIT-DÉJEUNER

Buffet continental.

DÉJEUNER

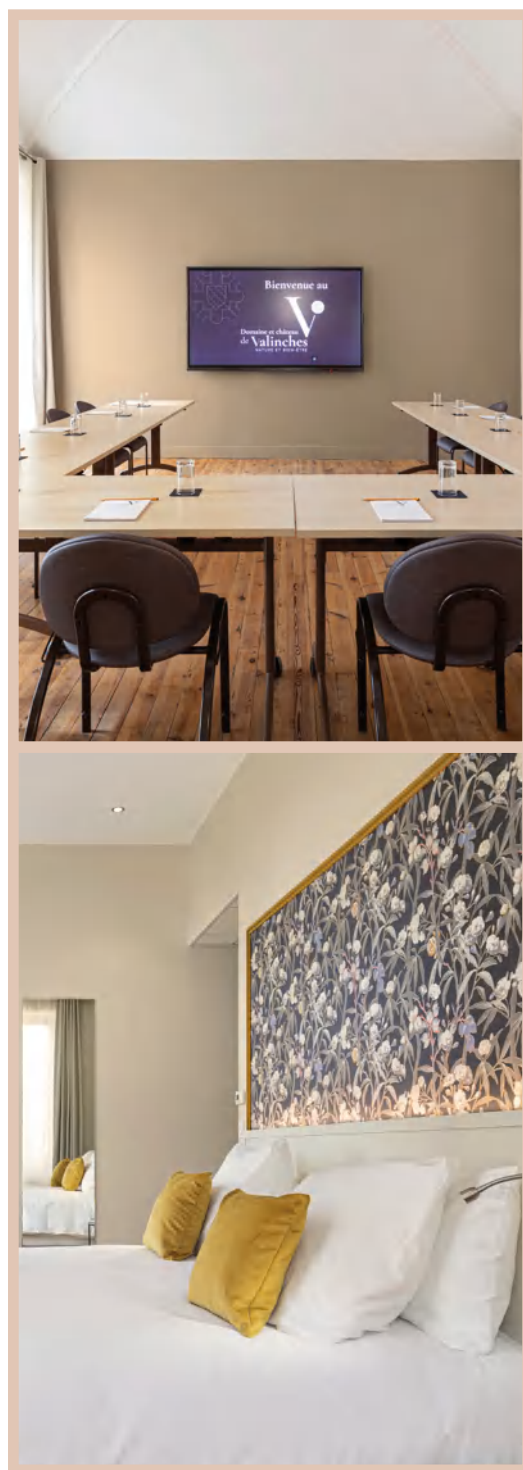
De 12h30 à 13h30 · Au choix :

- Menu du marché servi à table (entrée, plat, dessert)
- Buffet (à partir de 20 personnes)
- Cocktail déjeunatoire (12 pièces, à partir de 10 personnes)

DÎNER

De 19h à 21h · Au choix :

- Menu du marché servi à table (entrée, plat, fromage, dessert)
- Buffet (à partir de 20 personnes)
- Cocktail dînatoire (12 pièces, à partir de 10 personnes)



*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).

**Nous nous réservons le droit de stopper le service des boissons en cas d'ivresse et de mise en danger d'autrui.
«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération ».



Vos instants gourmands





Menu du marché

Inclus dans nos formules



Entrée au choix du chef

- Sashimi de saumon fumé, émulsion exotique
- Velouté de courge butternut, copeaux de foie gras mi-cuit, éclats de noisettes fumées
- Œuf dit parfait cuit à 62°, crèmeux de panais
- Salade composée et brique de Montbrison

Plats chauds au choix du chef

- Daurade royale, crumble noisettes, écrasé de pommes de terre
- Risotto de petit épeautre à l'asperge verte
- Suprême de volaille, cubes de purée de patates douces, confit d'oignons, quenelle de vitelotte
- Gnocchis à la fourme

Desserts au choix du chef

- Moelleux au chocolat, chantilly de saison
- Île flottante au caramel
- Crème brûlée à la fève de Tonka
- Parfait glacé au Grand Marnier

Boissons

- 1 verre de vin par personne au choix : blanc ou rouge
- Eau plate microfiltrée
- Eau gazeuse microfiltrée
- Un café ou un thé

A partir de 8 personnes.

Nous vous remercions de composer un MENU UNIQUE pour l'ensemble de vos convives.
Descriptif donné à titre d'exemple, les appellations sont sujettes à modification.



Buffet

Inclus dans nos formules



Entrées

- Planche de charcuterie
- Salades composées du Chef (3 variétés)
- Cakes salés
- Condiments et sauces

Suggestion de plats chauds et froids

1 viande ou 1 poisson servi en «Shaffen-dish»

- Émincé de volaille à la moutarde ancienne
- Dos de cabillaud, vinaigrette d'échalotes roses
- Mijoté de veau au romarin
- Filet de daurade, façon beurre blanc exotique

Tous les plats chauds sont accompagnés de légumes et féculents

Desserts

- Panna cotta au parfum de saison
- Salade de fruits frais
- Douceur au chocolat

Boissons

- 1 verre de vin par personne au choix : blanc, rouge
- Eau plate micro filtrée
- Eau gazeuse micro filtrée
- Un café ou un thé

A partir de 20 personnes.

Nous vous remercions de composer un MENU UNIQUE pour l'ensemble de vos convives.

Sélection journalière par le chef en fonction du marché.

Certaines pièces peuvent varier en fonction du marché et des saisons.

Descriptif donné à titre d'exemple.



Cocktail

Inclus dans nos formules

Cocktail déjeunatoire 12 pièces • Cocktail dînatoire 16 pièces



Pièces salées froides

- Plaisir en mini-crêpe
- Macaron foie gras - pomme
- Macaron figue chèvre thym
- Cookie salé chorizo
- Chouquette au comté
- Tartare de la mer
- Gaspacho
- Mini-nem de légumes

Pièces salées chaudes

- Plaisir en mini-crêpe
- Mini-brioche escargot
- Mini-noix de St-Jacques à la bretonne
- Verrine parmentier de canard
- Mini-burger
- Tatin de légumes du soleil
- Vol-au-vent

Pièces sucrées

- Mini-éclair
- Mini-macaron
- Mini-chou fruité
- Tartelette chocolat
- Tartelette citron meringuée
- Cheesecake vanille
- Mini-cannelé
- Mini-baba et sa chantilly

Boissons

- 1 verre de vin par personne au choix : blanc ou rouge
- Eau plate microfiltrée
- Eau gazeuse microfiltrée
- Un café ou un thé

A partir de 8 personnes.

Déjeunatoire : 9 pièces salées, 3 pièces sucrées • Dînatoire : 11 pièces salées, 5 pièces sucrées
Nous vous remercions de composer un CHOIX UNIQUE pour l'ensemble de vos convives.
Sélection journalière par le Chef en fonction du marché. Certaines pièces peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Descriptif donné à titre d'exemple.



Pique-nique champêtre

En supplément. Uniquement le midi. Du 1^{er} mai au 30 octobre

Offrez à vos collaborateurs une parenthèse d'évasion !
Choisissez votre menu avec notre Chef. Nous vous préparons
un pique-nique complet basé sur des produits locaux.

- Entrée
- Plat
- Dessert
- 1/2 bouteille de vin (blanc, rouge ou rosé)
- 1/2 bouteille d'eau minérale.

Choix à nous communiquer à l'avance

+ 4,55 € ht
par personne



Brasero “entre terre et mer”

En supplément.

Pour votre déjeuner ou votre dîner, vivez un moment original, convivial et gourmand autour d'un brasero géant.

3 pièces salées au choix (page 18)

Plat au choix :

- Pièce du boucher
- Magret de canard
- Brochettes de Saint-Jacques
- Brochettes de gambas flambées au citron vert
- Saumon mariné au soja et miel

Accompagnement selon légumes du marché :

- Flan de légumes
- Brochette de légumes

4 pièces sucrées au choix (page 18)

Boissons :

- 1 verre de vin par personne (blanc ou rouge)
- Eau plate et gazeuse microfiltrée
- Un café ou un thé



*Sur demande,
location tireuse à bière*

**+ 18,18 € ht
par personne**

A partir de 20 personnes.
Nous vous remercions de composer un MENU UNIQUE pour l'ensemble de vos convives.
Certaines pièces peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Descriptif donné à titre d'exemple.



La cave du vigneron



Inclus dans nos formules

Vin rouge

La Ciboise rouge,
Maison Chapoutier

Beaurivage,
Maison Borie Manoux

Vin blanc

La Ciboise blanche
Maison Chapoutier

Beaurivage,
Maison Borie Manoux

Vin rosé

Le Club
Domaine Pas du Cerf

Forfait plaisir

(supplément 12 € ttc par personne. À la place de la formule ci-dessus)

Vin rouge

Petite Ruche
Crozes Hermitage

Puissegain
Saint-Émilion

Vin blanc

Petite Ruche
Crozes Hermitage

Chambre d'Amour

Vin rosé

Puech Haut

Une référence de vin peut être remplacée par une autre similaire en fonction de l'approvisionnement.
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération ».



À l'heure de l'apéritif

Bar à boissons

Cocktail

• Punch (1L)	25 €
• Sangria (1L)	25 €
• Soupe Champenoise (1L)	25 €
• Mojitos (1L)	30 €
• Spritz (1L)	30 €

Canapés

• 4 pièces	10 €
• 6 pièces	13 €
• 8 pièces	16 €
• 10 pièces	19 €

Champagnes

Dom Pérignon	280 €
Moët et Chandon Vintage	95 €
Ricey Blanc de Blanc	81 €
Abélé 1757	65 €
Nicolas Feuillatte	35 €

Apéritifs

Kir (<i>châtaigne, mûre, cassis, pêche</i>)	6,50 €
Kir Royal (<i>châtaigne, mûre, cassis, pêche</i>)	9,50 €
Vermouth blanc / rouge	7 €
Ricard	4 €
Coupe de champagne	8,50 €
Verre de Moscato d'Asti	7 €
Kir vin blanc	5 €

Alcools forts

Whisky Lawson, Vodka Eristoff, Gin Bombay Original, Rhum Bacardi	
4cl	8 €
Bouteille 70cl	79 €



Bières

La Saint-Côme (Blonde)	4,50 €
La Ramberte (Blanche)	4,50 €
La 109 (Ambrée)	4,50 €
Bière du moment	4,50 €

Softs

Soda	3,50 €
(Coca, Coca zéro, Orangina, Fuze Tea, Sprite, Perrier, Schwepps tonic)	
Sirop	2,50 €
Jus de fruit artisanal Bissardon	3,50 €

Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération ».



Vos nuits





Hôtel, l'art de recevoir

Inclus dans nos formules Séminaire résidentiel et Liberté
109 couchages



Véritable bulles de charme au luxe raffiné, baignées d'une extraordinaire transparence, les chambres du domaine vous offrent un confort chaleureux pour des nuits ressourçantes.

Nos chambres

30 chambres single, double, triple ou quadruple.



Accès Wifi
haut débit
gratuit



Coffre-fort
individuel



Chromecast
inclus



Produits
d'accueil
L'Occitane



Sèche-cheveux



Linge de lit
fabrication
française



Rafraîchissement



Room service

Pour des groupes plus importants et afin de permettre à tous vos collaborateurs de dormir sur place, nos roulotte et notre dortoir sont aussi à votre disposition.

- Nos roulettes : 22 couchages en chambres single ou twin.
- Nos dortoirs : 15 couchages (2 dortoirs)





Vos instants émotion





Partage et émotions



Sport, challenge, team building, bien-être, animations...
pour vos activités de cohésion, vos soirées festives
ou tout simplement des moments de partage ou de détente,
choisissez parmi plus 30 activités.

Catalogue
sur
demande

Scannez le QR-code





Rencontrez notre équipe

Vous souhaitez organiser votre événement, vous avez des questions ?
N'attendez plus, contactez nous.

✉ commercial@domaine-valinches.fr
contact@domaine-valinches.fr

📞 tél. : +33 (0)4 77 52 22 47



   : Domaine et Château de Valinches - Nature et bien-être

 : [domaine_de_valinches](https://www.instagram.com/domaine_de_valinches)

Domaine et Château de Valinches
2979 route de Valinches 42560 MAROLS
www.domaine-valinches.fr



Domaine et château
de Valinches

NATURE ET ÉVASION ENTRE RHÔNE ET LOIRE

Accès

Par la route

30 min de Saint-Étienne par A72 et D498
1h15 de Lyon par l'A47, A72 et la D498
1h du Puy-en-Velay par la N102, la D906 et la D498
1h20 de Clermont-Ferrand par l'A89, l'A72 et la D498

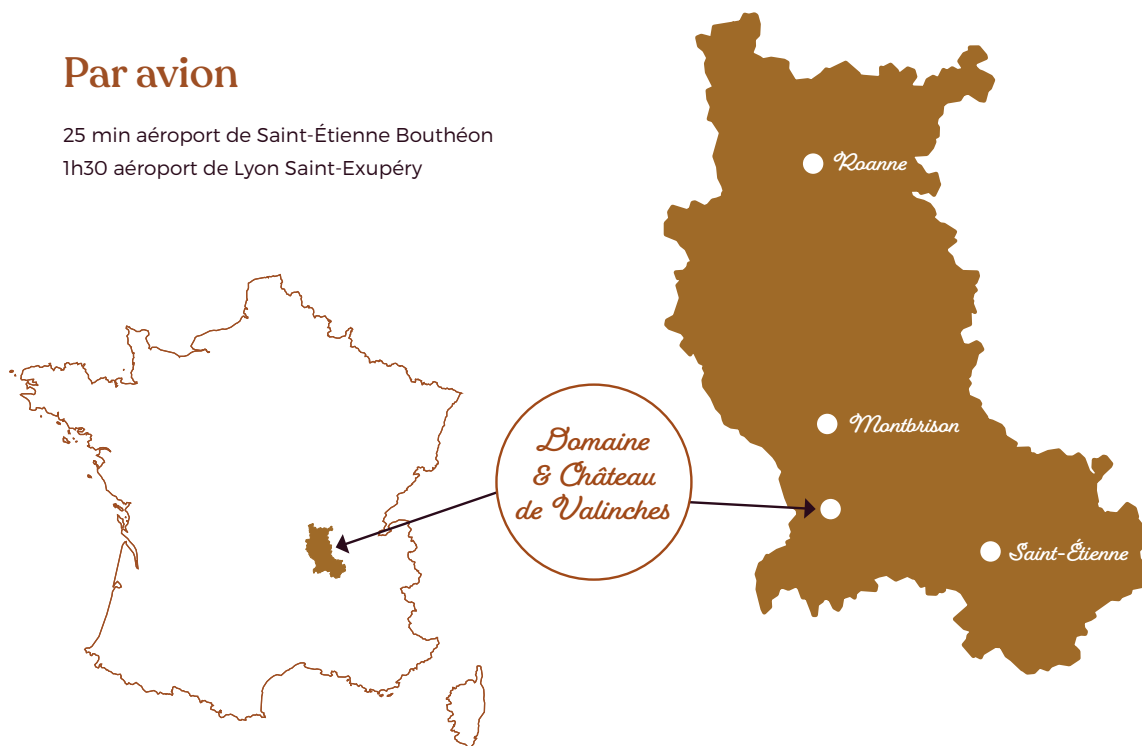
PARKING PRIVÉ ET SÉCURISÉ

Par le train

35 min Gare TGV de Saint-Étienne Châteaucreux

Par avion

25 min aéroport de Saint-Étienne Bouthéon
1h30 aéroport de Lyon Saint-Exupéry



Domaine et Château de Valinches
2979 route de Valinches 42560 MAROLS
www.domaine-valinches.fr