



Domaine et château
de **Valinches**

NATURE ET ÉVASION ENTRE RHÔNE ET LOIRE



Journée d'étude & séminaire

2025



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
Notre démarche RSE	6
Nos espaces réceptifs	9
Nos formules	13
Vos instants gourmands	19
Vos nuits	27
Vos instants émotion	29
Rencontrez notre équipe	31

Photos non contractuelles ©Florian Pellat © Brice Leclerc ©Mademoisellehirondelle · ©Yoanevenementiel



Domaine et château
de **Valinches**

NATURE ET ÉVASION ENTRE RHÔNE ET LOIRE

Opération réalisée avec le soutien financier de l'ADEME et



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Cofinancé par
l'Union européenne



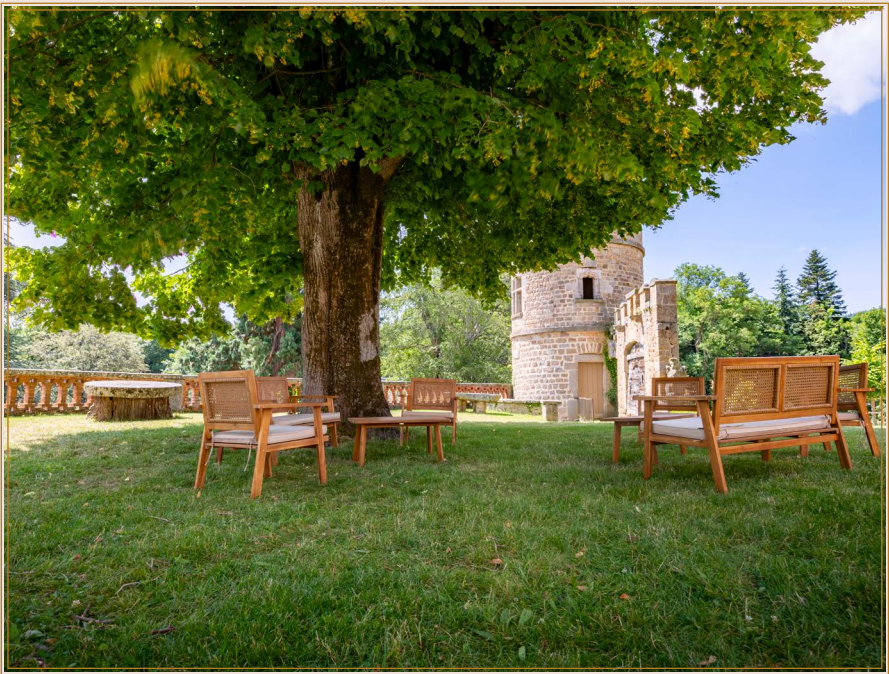
Bienvenue au Domaine et Château de Valinches

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





Notre démarche RSE

Pour un événement d'entreprise ou un séminaire qui s'intègre dans votre démarche RSE...

S'il fallait définir en deux mots le Domaine de Valinches, **NATURE** et **PATRIMOINE** constitueraient une excellente synthèse.

Nature, car le domaine est lové au cœur des Monts du Forez, au cœur d'un environnement bucolique incluant un parc de 15 Ha, des arbres majestueux et un charmant étang ; patrimoine, car le Château de Valinches constitue l'un des joyaux culturels du village médiéval de Marols, classé en 2022 comme le plus beau Village de la Loire.

Très tôt, le Domaine et Château de Valinches s'est inscrit naturellement dans une **politique volontaire de préservation du patrimoine architectural et naturel**. Cette envie de pratiquer un développement écoresponsable avant l'heure n'est ni une obligation RSE, ni un phénomène de mode : c'est la conviction sincère et profonde des nouveaux propriétaires, Muriel et Bruno. Ils ont voulu faire de l'hôtel et du château de Valinches une bulle de bien-être, conciliant le charme de la tradition avec ses vieilles pierres, le confort de la modernité avec des prestations haut-de-gamme et le respect de l'environnement.

En cours de labellisation Clef Verte



Nos actions concrètes pour l'environnement



Respect de la biodiversité

15 hectares de pleine nature avec arbres bicentenaires

Respect et défense de la nature

Préservation de la faune et de la flore

Pas d'utilisation de pesticides ou produits chimiques

Désherbage naturel à l'eau bouillante

Mise en avant d'un sentier nature autour du Domaine



Energie renouvelable

Plus grande installation géothermique du département

Pompes à chaleur réversibles pour un rafraîchissement économe

Isolation thermique et phonique optimale sur un objectif BBC

Ampoules et lampes basse consommation avec détecteurs

Déplacement en véhicule électrique sur le domaine



Localisme & Made in France

Rénovation faite par des entreprises locales

Literie et linge de maison Made in France

Cuisine « faite maison », à base de produits frais, de saison,
locaux et proposant systématiquement des plats végétariens



Achats verts

Label éco responsable pour les produits d'entretiens

Produits d'accueil rechargeables et à base d'ingrédients naturels

Matériels d'entretien électriques

Parquets en bois européens issus de forêts durablement gérées

Aucun produit en emballage unique

Pas de bouteilles en plastique et de vaisselle à usage unique



Recyclage des déchets

Compostage

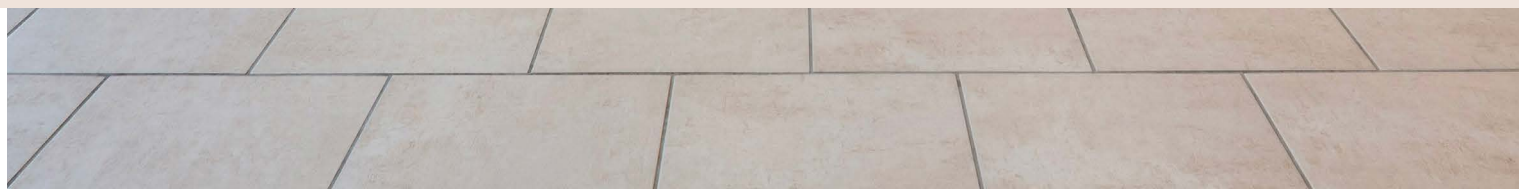
Tri sélectif dans les chambres et restaurant







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

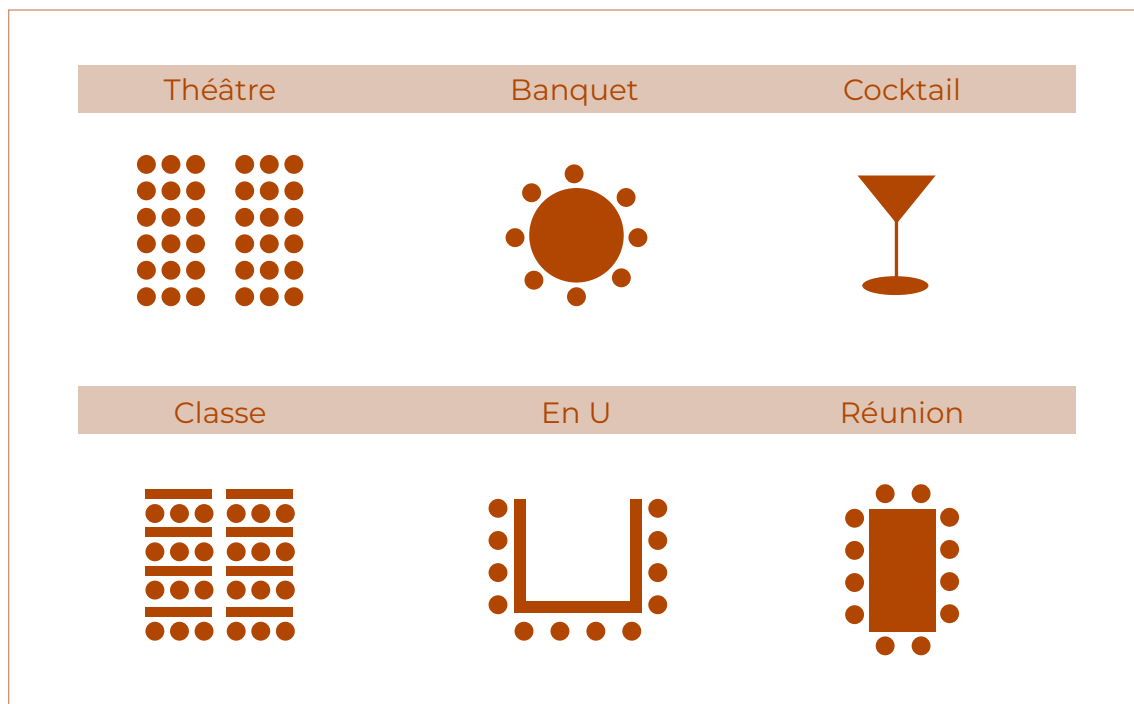
Un espace avec accès direct sur l'esplanade, le parc et l'étang.



CAPACITÉ

	m²	Théâtre	Banquet	Cocktail	Classe	En U	Réunion
Salon Roseraie	42	23	20	42	-	15	20
Salon Parc	39	-	18	30	-	15	18
Salon Tour	43	40	30	43	20	16/18	20/24
Grande salle	290	250	180	250	84/108	60	70
Chapiteau	150	130	80	150	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 Roseaie, Parc et Tour)
- Barres de visioconférence (salons Roseaie, Parc et Tour)
- Vidéoprojecteur (Grande salle)
- Écrans tactiles interactifs 55" mobiles sur demande
- Connexion WIFI
- Enceinte bluetooth
- Micros sans fil
- Paperboards
- Crayons, blocs-notes
- Photocopies sur demande





Nos formules



Réunion

31 € HT
par personne
(35,30 € ttc*)

SALLE DE RÉUNION

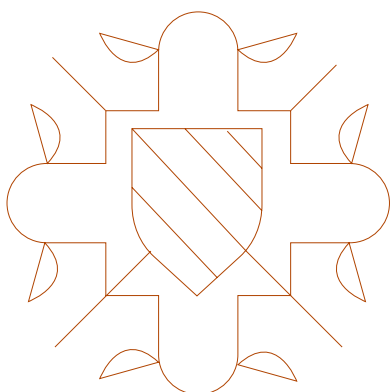
De 8h30 à 12h30 ou de 14h00 à 18h00

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

60,23 € HT
par personne
(69,00 € 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 (16 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

77 € HT
par personne
(89 € 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 (16 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
156,64 € HT
par personne
(175,80 € 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 (16 pièces + plateaux de fromages, 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). Possibilité d'hébergement en roulottes et dortoirs (tarifs préférentiels).

PETIT-DÉJEUNER

Buffet continental ou Brunch sur demande avec supplément.

*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
246€ HT
par personne
(284,80 € 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). Possibilité d'hébergement en roulottes et dortoirs (tarifs préférentiels).

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 ou Brunch sur demande avec supplément.

DÉJEUNER

De 12h30 à 13h30 • Au choix :

- Menu du marché servi à table (entrée, plat, dessert)
- Buffet (à partir de 20 personnes)
- Cocktail déjeunatoire (16 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 (16 pièces + plateaux de fromages, 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

Menu Bistronomique (avec choix possible en amont)
+7,20€ HT/personne



Entrée au choix du chef

- Tartare de saumon aux saveurs exotiques
- Velouté de saison à la truffe, éclats de noisettes fumées
- Œuf dit parfait cuit à 62°, façon meurette
- Salade composée et brique de Montbrison

Plats chauds au choix du chef

- Dos de cabillaud rôti sur peau, écrasé de pommes de terre
- Risotto d'orge perlé
- Suprême de volaille, légumes de saison
- 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 / Choix du vin possible avec supplément
- Eau plate microfiltrée
- Eau gazeuse microfiltrée
- Un café ou un thé

MENU UNIQUE pour l'ensemble des participants.
Descriptif donné à titre d'exemple, les menus sont sujets à modification selon les saisons.



Buffet / Brasero

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 «Chafing-dish»

- Émincé de volaille à l'estragon
- Dos de cabillaud, vinaigrette d'échalotes roses
- Mijoté de veau façon blanquette

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 / Choix du vin possible avec supplément
- Eau plate micro filtrée
- Eau gazeuse micro filtrée
- Un café ou un thé

Brasero

- Pièce du boucher
- Magret de canard
- Brochettes de Saint-Jacques
- Brochettes de gambas

+ 7,20€ HT
par personne

A partir de 20 personnes.

MENU UNIQUE pour l'ensemble des participants.
Certaines pièces peuvent varier en fonction du marché et des saisons.
Descriptif donné à titre d'exemple.



Cocktail

Inclus dans nos formules

Cocktail déjeunatoire 16 pièces • Cocktail dînatoire 16 pièces + plateaux de fromages



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 / Choix du vin possible avec supplément
- Eau plate microfiltrée
- Eau gazeuse microfiltrée
- Un café ou un thé

Brasero

2 brochettes avec
marinade de saison

+ 4,50€ HT
par personne

A partir de 20 personnes.
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

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

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

- Entrée
- Plat
- Dessert
- 1 verre de vin par personne au choix : blanc ou rouge
Choix du vin possible avec supplément
- Eau minérale, thé, café

A partir de 8 personnes.
Paniers, nappe et écocupus inclus.



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 €
Abélie 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 €

Alcools forts

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



Bières en fûts

Heineken 20 L	180€
La Ramberte (Blanche) 30 L	266 €
La Saint-Côme (Blonde) 30 L	266 €
La 109 (Ambrée) 30 L	266 €
Tireuse à bière location	100€

Bières à la bouteille

La Saint-Côme (Blonde)	6 €
La Ramberte (Blanche)	6 €
La 109 (Ambrée)	6 €
Bière du moment.....	6 €

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



Véritables 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



Rafrâichissement



Room service

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

- Nos roulottes : 18 couchages en chambres single, twin ou quadruple.
- Nos dortoirs : 15 couchages (2 dortoirs)





Vos instants émotions



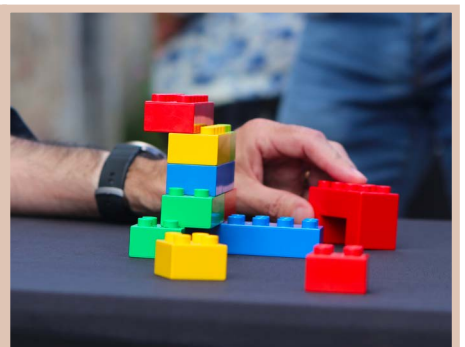


Partage et émotions



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





Rencontrez notre équipe

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

✉ contact@domaine-valinches.fr

📞 tél. : +33 (0)4 77 52 22 47



  : Domaine et Château de Valinches

 : [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



The mark of
responsible forestry

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

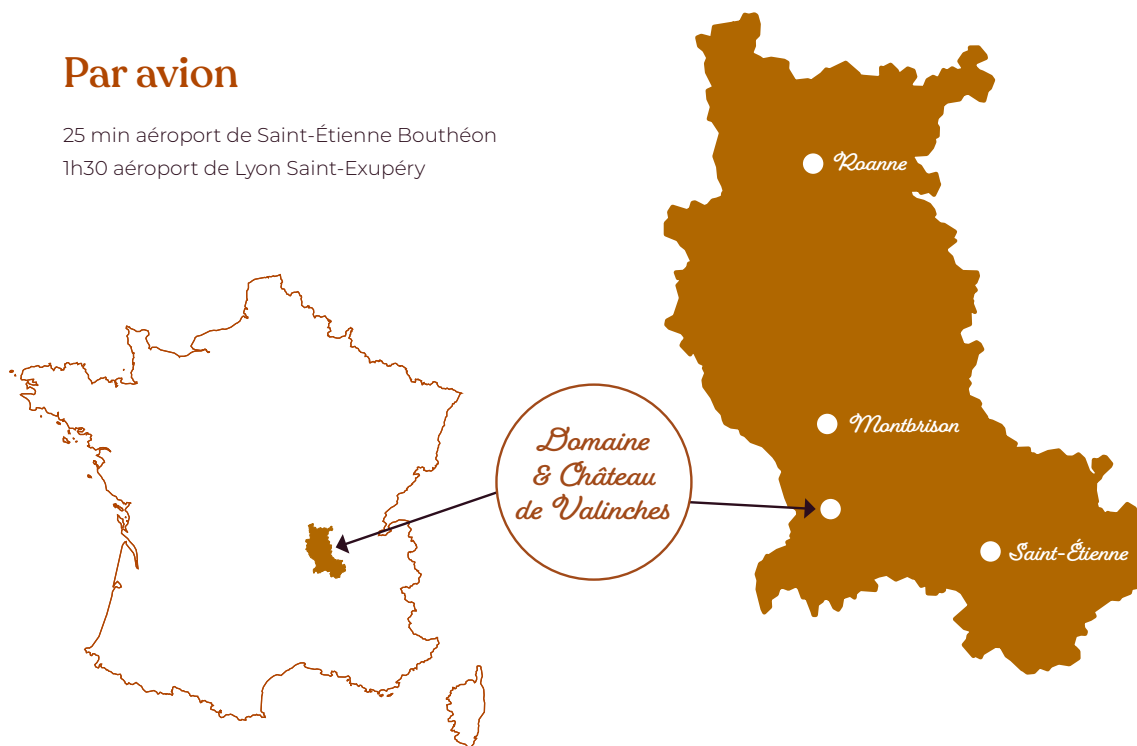
PARKING PRIVÉ ET SÉCURISÉ / PARKING BUS

Par le train

35 min Gare TGV de Saint-Étienne Châteaureux

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
04 77 50 22 47