

# Votre mariage

2027



Domaine et château  
de Valinches

NATURE ET ÉVASION ENTRE RHÔNE ET LOIRE

# Sommaire

Bienvenue .....	3
Notre démarche RSE.....	4
Nos offres .....	6
Mariage Sérénité .....	7
Mariage Privilège .....	8
Nos services .....	9
Nos espaces réceptifs .....	10
La grande salle de réception .....	11
L'espace Vin d'honneur .....	12
L'espace Cérémonie laïque .....	12
Nos offres gourmandes .....	14
Formules mariages .....	15
Votre menu .....	16
Vos boissons .....	19
Boissons à la carte .....	20
Menu enfants .....	22
Le lendemain .....	23
Déroulement de votre soirée .....	24
Nos hébergements .....	25
Hôtel, l'art de recevoir .....	26
Roulottes et dortoirs .....	27
En savoir plus .....	29
Foire aux questions .....	30
Rencontrez notre équipe .....	34
Accès .....	35

Photos non contractuelles ©FlorianPellat © BriceLeclerc ©Mademoisellehirondelle ©Yoanevenementiel  
©Aliciaserraphotography



# Bienvenue au Domaine et Château de Valinches



Le Domaine et Château de Valinches vous accueille dans un cadre exceptionnel, pour un moment rare, hors du temps.

Niché au coeur d'un parc arboré de 15 hectares le domaine saura vous séduire aussi bien par son charme authentique que par sa capacité d'hébergement.

Véritable havre de paix, vieilles pierres, extérieurs arborés, jardin à la française, chapelle, plan d'eau, et panorama à couper le souffle, le Domaine et Château de Valinches réunit tous les ingrédients d'un domaine d'exception pour concevoir un mariage inoubliable.

Le décor est planté : un joyau dans un écrin de verdure qui n'attend plus que vous et vos invités pour jouir d'un cadre enchanteur et graver ce jour si précieux dans toutes les mémoires,

## Notre service commercial

Pour plus d'informations :

+33 (0)4 77 52 22 47

[contact@domaine-valinches.fr](mailto:contact@domaine-valinches.fr)



# Notre démarche RSE

S'il fallait définir en deux mots le Domaine de Valinches, NATURE et PATRIMOINE constituerait 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.



# Nos actions



## 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 économique

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



Domaine et Château de Valinchés



# Nos offres



*Choisissez la formule qui vous convient*



# Mariage

# Sérénité

*Compris dans la formule :*

## 1 journée au Domaine

*Du samedi 12h au dimanche 16h*

## Nos espaces réceptifs

La salle de réception, le chapiteau et les espaces extérieurs pour le vin d'honneur et la cérémonie laïque.

## Nos hébergements

L'accès aux différents hébergements (109 couchages), réservé à l'ensemble de vos convives du samedi 16h jusqu'au dimanche 11h (1 nuit).

## Mais aussi

La fermeture de notre restaurant le samedi soir.

Votre Suite nuptiale la veille ou le lendemain du jour J.

Installation et mise en place de la salle.

*Tarif très haute saison\* :*

**14 900 €**

*Tarif haute saison\*\* et semaine en Juin :*

**12 400 €**

*Tarif basse saison\*\*\* et semaine :*

**8 500 €**

\*Tarifs et conditions valables sur les week-end du mois de juin 2027. Hors taxes de séjour.

\*\*Tarifs et conditions valables du 17 avril au 17 octobre 2027. Hors taxe de séjour.

\*\*\*Tarifs et conditions valables du 1er janvier au 16 avril et du 18 octobre au 31 décembre 2027.

Les tarifs sont ceux en vigueur à la date d'envoi de la plaquette. Tarifs nets (sous réserve d'évolution de la TVA). Le Domaine et Château de Valinches se réserve le droit de les modifier à tout moment. Hors taxe de séjour.





# Mariage Privilège

Compris dans la formule :

## 2 journées au Domaine

*Du vendredi 16h au dimanche 16h*

### Nos espaces réceptifs

La salle de réception, le chapiteau et les espaces extérieurs pour le vin d'honneur et la cérémonie laïque.

### Nos hébergements

L'accès aux différents hébergements (109 couchages), réservé à l'ensemble de vos convives du vendredi 16h jusqu'au dimanche 11h (2 nuits).

### Mais aussi

La fermeture de notre restaurant le samedi soir.

Votre Suite nuptiale la veille ou le lendemain du jour J.

Installation et mise en place de la salle.

Tarif très haute saison\* :

**18 500 €**

Tarif haute saison\*\* et semaine en Juin :

**17 300 €**

Tarif basse saison\*\*\* et semaine :

**13 700 €**

\*Tarifs et conditions valables sur les week-end du mois de juin 2027. Hors taxes de séjour.

\*\*Tarifs et conditions valables du 17 avril au 17 octobre 2027. Hors taxe de séjour.

\*\*\*Tarifs et conditions valables du 1er janvier au 16 avril et du 18 octobre au 31 décembre 2027.

Les tarifs sont ceux en vigueur à la date d'envoi de la plaquette. Tarifs nets (sous réserve d'évolution de la TVA). Le Domaine et Château de Valinches se réserve le droit de les modifier à tout moment. Hors taxe de séjour.



# Nos services

## Services inclus

Une personne référente présente jusqu'à la fin de votre soirée.

La dégustation de votre menu de mariage pour 2 personnes (date fixée par le Domaine).

Petit-déjeuner du dimanche matin dans nos deux formules. Petit-déjeuner du samedi matin dans la formule Privilège.

Agencement de la salle avec des tables rondes 6 à 11 personnes.

Soirée dansante jusqu'à 4h du matin.

Personnel de service de 18h à 1h du matin.

Ménage post événement.

Nappage blanc en tissu, serviettes blanches en tissu, verrerie.

Vidéo projecteur, écran (non sonorisé).

Ciel Lumineux (LEDs blanches).

Parking sécurisé avec 8 bornes de charge électrique.

## Services avec supplément

***Mise à disposition de la salle la veille du Jour J à 12h : 3000€***

### ***Offre cérémonie laïque***

Installation / Mise à disposition des chaises Napoléon / Désinstallation : 6€/personne.

### ***Housse de chaise blanche***

Mise à disposition des housses : 2,80€/housse. 150 € en plus avec l'installation et la désinstallation.

### ***Personnel***

Au-delà de 1h du matin, notre équipe peut vous accompagner jusqu'à 3h du matin. Supplément de 50€/heure par salarié présent.

### ***Droit de bouchon***

**Boissons intégralement fournies** par les mariés :

**<100 personnes** : 500 €

**100 à 150 personnes** : 600 €

**>150 personnes** : 750 €

**Champagne ou Boissons de fin de soirée** fourni par les mariés uniquement :

**<100 personnes** : 250 €

**100 à 150 personnes** : 300 €

**>150 personnes** : 350 €

Les tarifs sont ceux en vigueur à la date d'envoi de la plaquette. Tarifs nets (sous réserve d'évolution de la TVA). Le Domaine et Château de Valinchères se réserve le droit de les modifier à tout moment.



## Les petits plus

Afin d'agrémenter et de rendre cette journée inoubliable, nous vous proposons quelques services complémentaires :

***Candy bar*** 300€ - 8 bonbonnes gourmandes

***Fontaine à chocolat (fruits et chamallows inclus)*** 100€ + 3€ par convive

***Machine à pop-corn*** 150€ - 200 cornets

***Fontaine à champagne (hors champagne)*** 80€

***Vaisselle collection prestige*** : sur devis

***Ménage complet de la salle*** 165€

*(évacuation des déchets : confettis, ballons, éléments de décoration...)*

Pour prolonger votre week-end, nous vous proposons quelques activités sur place :

***Terrains de pétanque***

***Mölkky***

***Parcours nature***

***Mikado géant***

***Jeux de fléchettes***

***Jeux de société***

***Massage, réflexologie*** (sur devis)

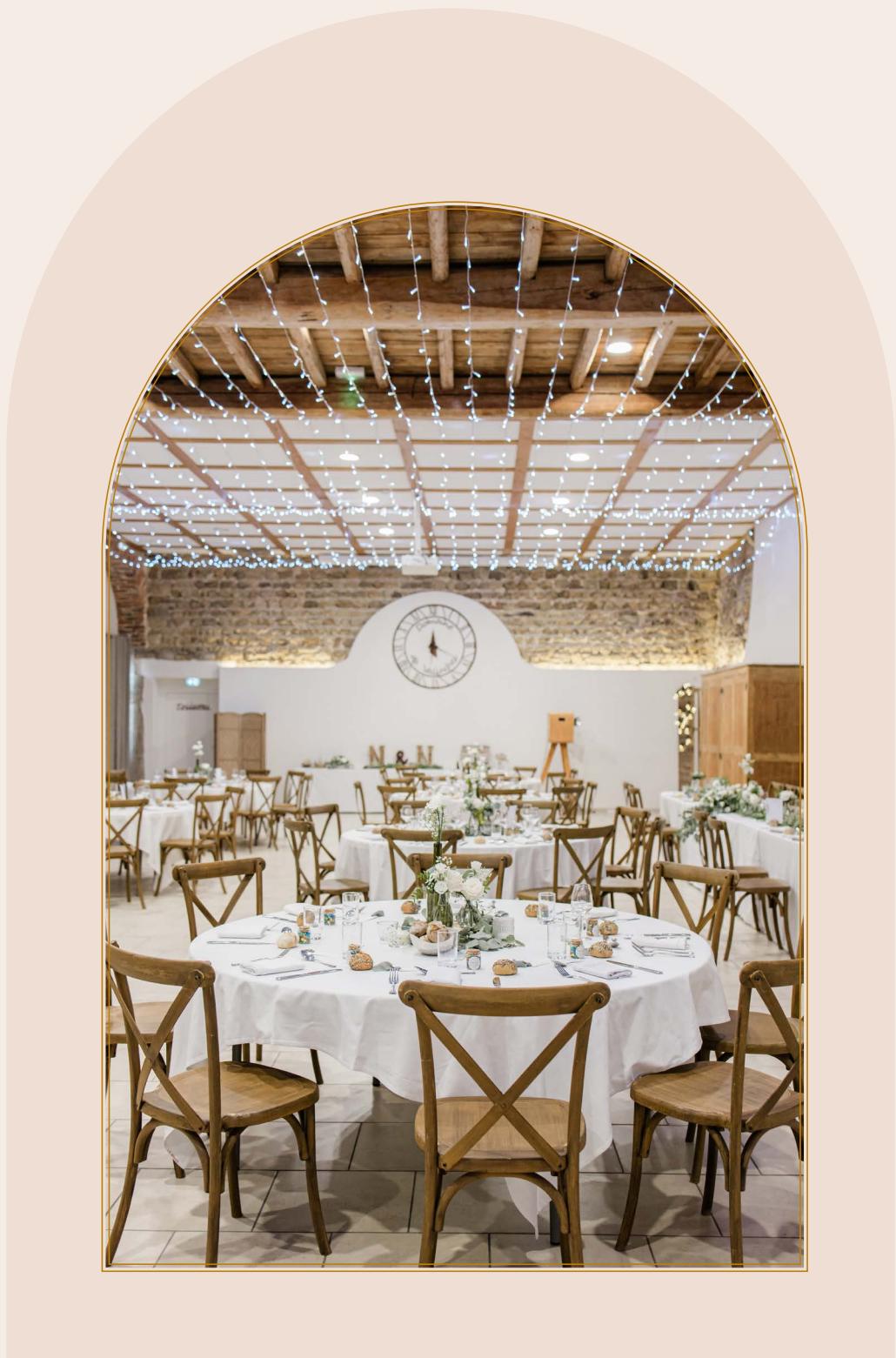
***Escape game*** (sur devis)

### ***Pour vos invités :***

Une remise de 15% sera appliquée sur la chambre/roulotte/dortoir pour la nuit précédent ou suivant votre réservation.



# Nos espaces réceptifs



*Jusqu'à 400 personnes*



# La grande salle de réception



Ouverte sur la cour d'honneur du château et située dans les anciennes écuries du domaine superbement restaurées, la grande salle de réception allie le charme de l'authentique et de l'ancien.

Ses vieilles poutres en bois et ses pierres apparentes centenaires recèlent une vraie âme.

Quel plus beau symbole que ces pierres patinées par le temps qui passe, pour célébrer un mariage solennel, première pierre de la fondation d'un amour éternel ?

**290** m<sup>2</sup>

dont 45 m<sup>2</sup> de scène

Jusqu'à

**300** personnes

200 personnes assises à table

**Offrez à vos proches et vos amis un moment convivial et solennel.**



## L'espace Vin d'honneur

Pour votre vin d'honneur, le chapiteau et l'esplanade du château offrent un cadre privilégié et une vue dégagée sur le parc et l'étang pour accueillir l'ensemble de vos convives.

Chapiteau 150 m<sup>2</sup> (Jusqu'à 150 personnes).

Esplanade jusqu'à 400 personnes.

En cas de mauvais temps nous proposons la location de 2 chapiteaux 5x5m (300€/chapiteau), de tentes Silhouette ou Stretch (sous réserve de disponibilité).



## L'espace Cérémonie laïque

Votre cérémonie laïque peut être organisée en plein air, dans le parc situé devant le château, face à l'étang ou sur l'esplanade.





# Nos offres gourmandes



*Faites-vous plaisir avec nos différentes formules*



# Formules mariage

Un tarif unique pour chaque formule

**83 €** par personne\*

## Nos 3 formules mariage :

### Formule *Traditionnelle*

#### **Vin d'honneur\*\***

- 8 pièces cocktail
- 1 animation culinaire au choix (p.19) - 1pc/ personne (hors brasero)
- Eaux plate et gazeuse, sodas, jus de fruits

#### **Votre menu (p. 17)**

- Entrée
- Plat
- Fromage
- Dessert
- Eaux plate et gazeuse
- Thé ou café

### Formule *Inspiration*

#### **Vin d'honneur\*\***

- 8 pièces cocktail
- 1 animation Brasero - 3pcs/personne
- Eaux plate et gazeuse, sodas, jus de fruits

#### **Votre menu (p. 17)**

- Amuse-bouches
- Plat
- Fromage
- Dessert
- Eaux plate et gazeuse
- Thé ou café

### Formule *Rencontre*

#### **Vin d'honneur\*\***

- 11 pièces cocktail
- 2 animations culinaires au choix (p.19) (hors brasero)
- Eaux plate et gazeuse, sodas, jus de fruits

#### **Votre menu (p.17)**

- Plat
- Fromage
- Dessert
- Eaux plate et gazeuse

\* Tarif plus de 100 personnes.

**Mariage <100 personnes : 8300€** (en haute saison)

Boissons alcoolisées non incluses. Tarifs nets sous réserve d'évolution de la TVA, de la disponibilité et de la fluctuation des matières premières.

**\*\* Tarifs (TTC) pour les personnes supplémentaires au vin d'honneur :**

Formule Traditionnelle : 23 €

Formule Inspiration : 28 €

Formule Rencontre : 33 €





#### Offre repas prestataire

Entrée, plat, dessert au choix du Chef,  
boissons non alcoolisées : 35€/personne.

## Votre Menu

Le menu est fourni à titre d'exemple.

### Entrée

Duo de gravlax de saumon à l'aneth et à la betterave, cream cheese au citron vert, pickles de légumes

ou

Caviar d'aubergines fumées, soupe de tomate mentholée et tofu grillé (option végétarienne)

ou

Crumble autour du canard et foie gras, aux saveurs d'agrumes et jeunes pousses

### Plat

Gigotin de volaille farcie aux champignons, sauce Champagne

ou

Dos de lieu jaune rôti, sauce vierge de légumes et groseilles

ou

Fondant de veau cuit à basse température, crème de moutarde à l'ancienne

### Accompagnements au choix (1 féculent +1 légume) :

**Féculents :** Risotto crémeux au parmesan ou Râpée forézienne ou Polenta crémeuse au thym de Valinches ou Pressé de pommes de terre aux champignons

**Légumes :** Mille-feuille de légumes de saison ou Carottes confites à l'orange et au cumin ou Barboton de légumes de saison (parfum truffe : +2€) ou Fricassée de champignons

### Fromage

Plateau de fromages régionaux en centre de table

### Dessert

Douceur glacée et agrumes

ou

Tarte chocolat noir et fruits secs caramélisés

ou

Moelleux amande, cassis et café torréfié

Pièce montée de choux vanille et/ou chocolat et/ou praliné (2choux/personne) **+3,50€ en remplacement du dessert +6€ en supplément du dessert**

Entremet Royal Chocolat, Opéra Café, Fraisier/Framboisier (selon saison), Charlotte aux poires (selon saison) **Inclus en remplacement du dessert +6€ en supplément du dessert**

Wedding Cake possible sur devis

### Inclus avec votre menu :

Petits pains individuels

Eaux plate et gazeuse & café/thé.

Nappage et serviettes en tissu blanc

Verrerie, vaisselle porcelaine blanche, couverts

Service compris de 18h jusqu'à 1h du matin

*Menu unique pour l'ensemble des convives à définir en amont.*

*Hors boissons alcoolisées. Possibilité de droit de bouchon : Cf. p10.*



# Votre Menu PRESTIGE

Le menu est fourni à titre d'exemple.

**+35€/convive**

## Entrée

Marbré de foie gras de canard, chutney de fruits de saison

ou

Tartare de daurade à la mangue, taboulé de chou-fleur, vinaigrette à la passion

ou

Risotto de canard confit, croquant de parmesan, jus de canard

ou

Caviar d'aubergine fumée, soupe de tomate mentholée et tofu grillé

## Plat

Dos de maigre, émulsion de crabe vert au citron vert

ou

Homard rôti au chorizo, crème de petits pois et compotée d'oignon rouge **+5€**

ou

Filet mignon de veau blanc, jus tranché à la truffe

ou

Tournedos de bœuf façon Rossini

## Accompagnements au choix (1 féculent +1 légume) :

**Féculents :** Risotto crémeux au parmesan ou Râpée forézienne ou Polenta crémeuse au thym de Valinches ou Pressé de pommes de terre aux champignons

**Légumes :** Mille-feuille de légumes de saison ou Carottes confites à l'orange et au cumin ou Barboton de légumes de saison (parfum truffe : +2€) ou Fricassée de champignons

## Fromage

Plateau de fromages régionaux en centre de table

## Dessert

Croustillant Chocolat & truffe

ou

Crémeux exotique à la Coriandre

ou

Tiramisu café amaretto

Pièce montée de choux vanille et/ou chocolat et/ou praliné (2choux/personne) **+3,50€ en remplacement du dessert +6€ en supplément du dessert**

Entremet Royal Chocolat, Opéra Café, Fraisier/Framboisier (selon saison), Charlotte aux poires (selon saison) **Inclus en remplacement du dessert +6€ en supplément du dessert**

Wedding Cake possible sur devis



## Votre Vin d'honneur

(inclus dans votre formule\*)

### *Les bouchées plaisir\**

Pièces cocktail données à titre d'exemple.

Nombre de pièces selon la formule choisie

Verrine de foie gras, porto réduit, soba au pain d'épices  
Tartare de saumon au curry, raisin et noix de coco  
Brochette de Saint-Jacques, eau de tomate  
Wrap de saumon fumé, crème citronnée  
Bonbon de foie gras au pain d'épices  
Verrine de houmous à la menthe  
Bouchée d'escargots  
Frite de pomme de terre et chorizo  
Focaccia, pesto roquette et tomates confites  
Bagel au haddock et crème citronnée  
Clafoutis de légumes confits et pesto  
Cake aux olives et crème de cresson  
Spring roll de volaille au poivron, pain et safran  
Brochette de crevettes en pâte kadaïf  
Vol-au-vent de pétoncles  
Roulé de crêpes aux rillettes et saumon fumé  
... et bien d'autres.

Vous n'aurez pas de choix à faire pour vos bouchées cocktail du vin d'honneur, notre chef sélectionnera des pièces pour un assortiment varié afin de ravir les papilles de chacun de vos convives.



## *Nos animations culinaires*

Bar à Soupe et Gaspacho

Bar à Huîtres, avec ses condiments

Bar à Saumon Gravlax et Fumé, et leurs condiments

Bar de Charcuterie Régionale

Découpe de Jambon Serrano

Plancha (Jambon snacké au saté ou Brochette de bœuf ou Escalope de foie gras IGP Sud-Ouest ou Satay de volaille)

Buffet de fromages affinés de Nos terroirs

**Atelier supplémentaire : +5€/personne/animation**

**Brasero (inclus dans la formule inspiration ou +9€/personne)** : Poulpe, Crevettes, Magret de canard, Pièce du boucher - 3 pcs/personne

**Brasero PRESTIGE +15€/personne** : Tomahawk de Veau, Côte de Boeuf, Crustacés grillés (homard, langouste... selon arrivage) - 3 pcs/personne

\* Liste non exhaustive. Descriptif donné à titre d'exemple.

Certaines pièces sont susceptibles d'être modifiées en fonction de la saison et du marché. Appellations sujettes à modification.

Tarifs nets sous réserve d'évolution de la TVA, de la disponibilité et de la fluctuation des matières premières.



# Vos vins

## Formule Classique 12€

- Vin Repas : Marius M.Chapoutier (blanc/rouge/ rosé) - une bouteille de vin pour 4 personnes tout confondu

## Formule Supérieure 16€

- Vin Repas : Belleruche (blanc/rouge) - une bouteille de vin pour 4 personnes tout confondu

## Formule Prestige 26€

- Vin Repas : Saint-Joseph Deschants (blanc/ rouge) - une bouteille de vin pour 4 personnes tout confondu

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération ».

Une référence peut être remplacée par une autre similaire en fonction de l'approvisionnement.

En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturée à la bouteille supplémentaire ouverte.

Les tarifs sont ceux en vigueur à la date d'envoi de la plaquette. Tarifs nets (sous réserve d'évolution de la TVA). Le Domaine et Château de Valinchies se réserve le droit de les modifier à tout moment.



# Cocktails, Mocktails

## Nos cocktails à partager

### Mocktails (cocktails sans alcool)

#### Paloma ..... 3€

Citron Vert, Pamplemousse rose, Eau pétillante

#### Citronnade Maison ..... 3€

#### Limonade Detox ..... 4€

Menthe, Concombre, Citron vert, Eau pétillante

#### Virgin Mule ..... 7€

Gingembre - Citron vert - Miel d'Acacia - Fleur d'oranger - Eau pétillante

#### Virgin Mojito ..... 7€

Menthe - Citron vert - Sucre - Eau pétillante

#### Virgin Piña Colada ..... 7€

Ananas - Coco

#### Virgin Pornstar Martini ..... 7€

Passion - Vanille

#### Geisha Says No ! ..... 7€

Pamplemousse - Framboise - Fleur de Sakura - Fleur de Sureau

#### Calico Jack ..... 7€

Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion - Amande

#### Cosmic Garden ..... 7€

Concombre - Menthe - Citron vert - Poivre blanc du Penja - Eau pétillante

### Cocktails

#### Punch Planteur ..... 5€

#### Spritz Apérol ..... 6€

#### Mojito ..... 9€

Rhum - Menthe - Citron vert - Sucre - Eau pétillante

#### London Mule ..... 9€

Gin - Gingembre - Citron vert - Miel d'Acacia - Fleur d'oranger - Eau pétillante

#### Bohemian Raspberry ..... 9€

Rhum - Pamplemousse - Framboise - Fleur de Sakura - Fleur de Sureau

#### Boréalis ..... 9€

Vodka - Concombre - Citron vert - Menthe - Poivre blanc du Penja - Eau pétillante

#### Piña Colada ..... 9€

Rhum - Ananas - Coco

#### Jamaïcan Mule ..... 9€

Rhum - Gingembre - Citron Vert - Miel d'Acacia - Fleur d'oranger - Eau pétillante

#### G.A.O ..... 9€

Gin - Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion - Amande

#### Moscow Mule ..... 9€

Vodka - Pamplemousse - Framboise - Fleur de Sakura - Fleur de Sureau

#### Pornstar Martini ..... 9€

Vodka - Passion - Vanille

#### Herborium ..... 9€

Gin - Concombre - Citron vert - Menthe - Poivre blanc du Penja - Eau pétillante

#### Ready to Brumble ..... 9€

Gin - Pamplemousse - Framboise - Fleur de Sakura - Fleur de Sureau

#### DR. Pineapple ..... 9€

Rhum - Ananas - Grenade - Orange - Citron vert - Baies de passion - Amande



# Boissons à la carte

Références susceptibles de changer en fonction des disponibilités des Domaines viticoles.

## Carte des vins

### Vins blancs

Pays d'Urfé, Domaine Pluchot, Les "Ys" .....	<b>21€</b>
Côtes du Rhône, Saint-Joseph, Domaine Verzier Granit, 2023 .....	<b>48€</b>
Côtes du Rhône, Croze-Hermitage, M. Chapoutier, Petite rûche, 2023.....	<b>37€</b>
Bourgogne, Saint-Véran, Lucien Thomas, Les Charmones, 2024.....	<b>41€</b>
Côtes de Gascogne, Villa Chambre d'amour, Lionel Osmin, 2024 .....	<b>21€</b>

### Vins rouges

Côtes du Forez, Vins et Pic, Caractère, 2022	<b>19€</b>
Côtes du Forez, Verdier-Logel, Feux de Forez, 2023 .....	<b>19€</b>
Côtes d'Auvergne, Maison Desprat, Terre et Lave, 2023.....	<b>24€</b>
Côtes d'Auvergne, Maison Desprat, La Légendaire, 2022.....	<b>51€</b>
Côte Roannaise, Domaine Pluchot, Le "H" Pierre à Bois, 2023.....	<b>29€</b>
Saint-Joseph, Domaine Verzier, Empreinte, 2022 .....	<b>44€</b>
Croze-Hermitage, M. Chapoutier, Petite Ruche, 2023.....	<b>34€</b>
Bourgogne Côte d'Or, Domaine du Pavillon, Le Pavillon, 2022.....	<b>53€</b>
Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine de la Cotelleraie, 2023.....	<b>31€</b>

### Vins rosés

Côtes du Rhône, Tavel, M Chapoutier, Beaurevoir, 2023.....	<b>25€</b>
Languedoc, Pays-d'Oc, Puech-Haut, Argalis, 2023 .....	<b>40€</b>
Provence, Côtes de Provence Sainte-Victoire, Château des Ferrages, Roumery, 2024.....	<b>31€</b>

## Carte des champagnes et pétillants

Champagne, Dom Pérignon 2012.....	<b>340€</b>
Abélé 1757 "Sourire de Reims" .....	<b>250€</b>
Riceys Blanc de Blanc .....	<b>105€</b>
Abélé 1757 Brut ou Rosé .....	<b>75€</b>
Champagne, Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, Brut ou Rosé.....	<b>55€</b>
Bourgogne, Crémant de Bourgogne, Maison Trenel.....	<b>34€</b>
Côtes du Rhône, Clairette de Die, M. Chapoutier, Souffle de Solaure.....	<b>28€</b>

## Carte des boissons

### Apéritifs

Kir.....	<b>5€</b>
Kir Royal au Crémant .....	<b>8€</b>
Coupe de Champagne Nicolas Feuillatte, Blanc ou Rosé.....	<b>10€</b>
Kir Royal au Champagne.....	<b>10€</b>
Ricard, Porto, Vermouth blanc et rouge.....	<b>5€</b>
Moscato d'Asti .....	<b>6€</b>

### Bière pression

Fût de 8L (2 choix max) .....	<b>110€</b>
Affligem Blonde (Abbaye)	
Affligem Blanche	
Affligem Carmin (Fruits rouges)	
Affligem Noël (selon saison)	
Moretti (Blonde Italienne, légère et rafraîchissante)	
Desperados (Arôme Tequila)	
Heineken (Blonde)	
Location Tireuse .....	<b>50€</b>

### Digestifs et Alcools - Soft inclus

Ballantine's, Absolut, Hendricks, Havana .....	<b>10€ (verre) 100€ (bouteille)</b>
Digestifs et Spiritueux de dégustation (Rhum Arcane, Whisky d'Auvergne, Vodka Grey-Goose .....	<b>15€ (verre) 150€ (bouteille)</b>
Liqueurs (Get 27, Limoncello, Bailey's...) .....	<b>8€ (verre) 80€ (bouteille)</b>

### Softs

Sodas (Coca, Orangina, Ice tea) et Jus de fruits Bissardon .....	<b>3€</b>
--	-----------



# Menus enfants

## Lunch-box *Valinches*

*Enfants jusqu'à 12 ans*

Club sandwich jambon beurre maison  
Chips  
Crudités  
Bonbons  
Jus de fruit  
Gâteau au chocolat maison

**19€\*** par enfant

## Diner enfants *Valinches*

*Enfants jusqu'à 12 ans*

Filet de volaille  
Gratin Dauphinois  
Fondant au chocolat  
Jus de fruit et eau

**19€\*** par enfant

## Pièces cocktail enfants *Valinches*

*Enfants jusqu'à 12 ans*

4 pièces cocktail

**8€\*** par enfant

\*Tarifs nets sous réserve d'évolution de la TVA, de la disponibilité et de la fluctuation des matières premières.



# Le lendemain

## Petit Déjeuner

Mini viennoiseries  
Pain, confitures, Nutella  
Céréales  
Yaourts  
Charcuterie  
Fromages  
Café, thé, chocolat chaud  
Jus de fruits, eaux

## Brunch

Mini viennoiseries  
Pain, confitures, Nutella  
Mini crêpes  
Muffins  
Céréales  
Oeufs brouillés  
Bacon  
Cakes salés  
Salades composées  
Saumon fumé  
Terrine de campagne  
Charcuterie  
Fromages  
Salade de fruits  
Café, thé, chocolat chaud  
Jus de fruits, eaux

## Inclus dans votre formule

*Mise à disposition du buffet à partir de 8h30 jusqu'à 11h.*

**+15 €** par personne  
**+ 8 €** petit-déjeuner enfant

*Pour les personnes supplémentaires, le petit-déjeuner est compris pour les 109 couchages.  
Uniquement dans la salle de réception.*

**+20 €** par personne  
Brunch enfant **pas de supplément**

*En remplacement du petit-déjeuner.  
Mise à disposition du buffet à partir de 11h jusqu'à 14h, sans service.  
Uniquement dans la salle de réception.*

**+ 39 €** pour les personnes supplémentaires, le brunch est compris pour les 109 couchages.



# Déroulement de votre soirée

## Nos équipes vous accompagneront dès votre arrivée sur le domaine et lors de votre soirée jusqu'à 1h du matin.

Pour assurer la bonne organisation de votre mariage, nous vous communiquerons **la fiche "Votre mariage"**. Celle-ci devra nous être communiquée intégralement remplie et signée 1 mois avant votre événement.

## Une soirée bien coordonnée

Pour le bon déroulement de la soirée, il est impératif de respecter les horaires prévus. Les plats de votre menu sont en effet préparés le soir même et tout retard ne permettra pas de garantir la chaleur et la cuisson optimales des plats.

Le jour J, nous aurons besoin de collaborer étroitement avec votre DJ et les personnes chargées d'animer votre soirée afin de bien gérer le service.

Il est important que les activités prévues s'intercalent correctement entre les plats sans gêner le service et tout en préservant l'ambiance de la soirée.

Le service étant prévu jusqu'à 1 heure du matin, il est impératif que le dessert soit servi au plus tard à 23h30.

## Les boissons

Toutes vos boissons peuvent être fournies par le Domaine et Château de Valinches (p.20-21).

Si vous apportez vos boissons, un droit de bouchon vous sera demandé : elles seront servies gracieusement et la verrerie vous sera fournie. Il vous faudra avant la libération des lieux rassembler vos bouteilles en verre dans leurs cartons. Nous nous chargeront de leur évacuation.

## La fin de soirée

À la fin du service (1h du matin) : nous remettons la cuisine propre et en ordre à laquelle vous n'aurez plus accès pour des questions de sécurité. Nous vous laissons sur table les nappes et des gobelets.

Il restera à votre charge de rassembler et de mettre en caisse la vaisselle que nous vous avons laissée.

Nous mettons à votre disposition dans la salle les boissons commandées pour la soirée.

## Et après ?

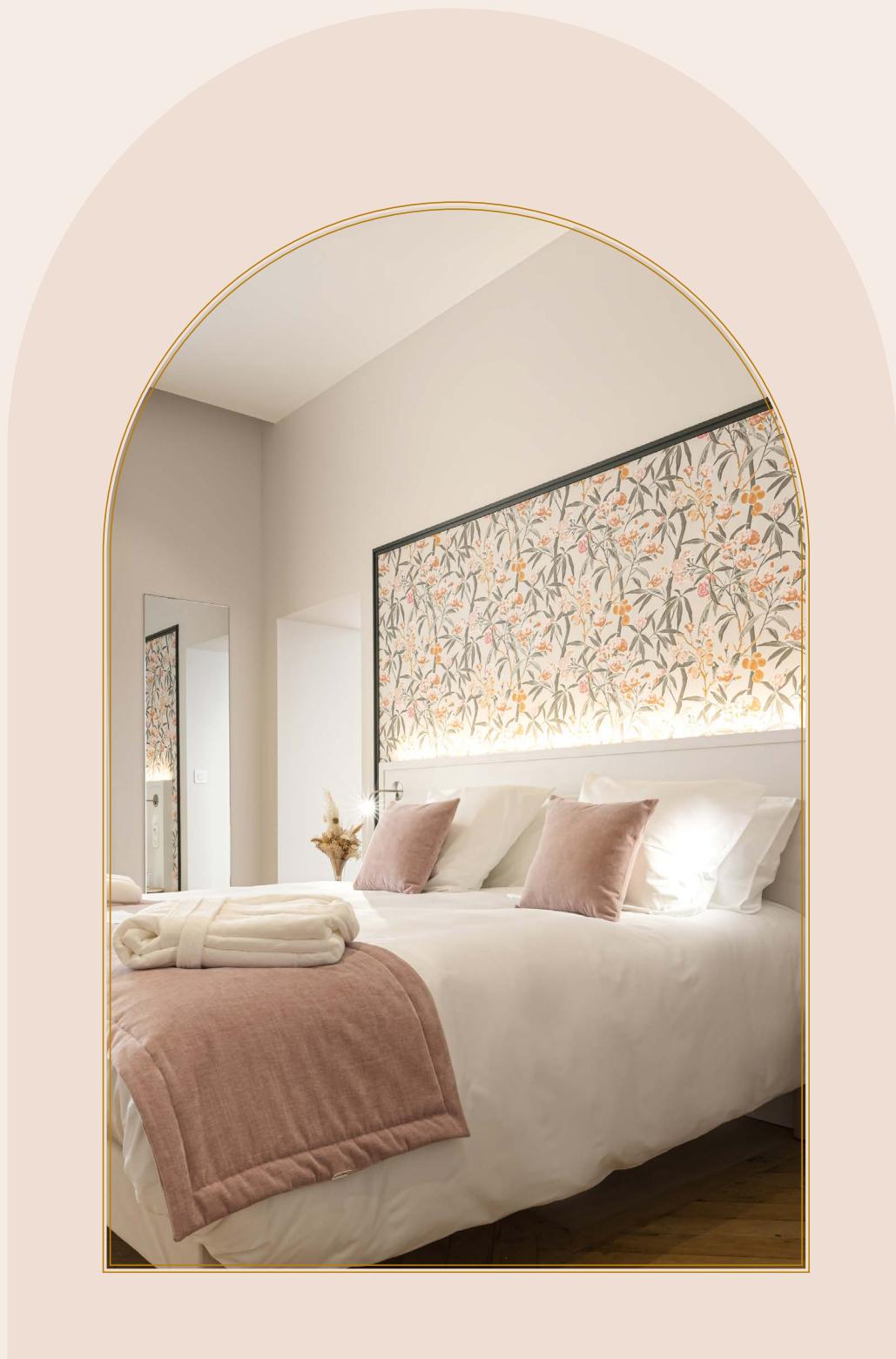
La salle devra être libérée à 4h du matin au plus tard afin que nous puissions la préparer pour votre brunch du lendemain. Vos décos de table seront rassemblées dans la salle.

Avant votre départ, il vous restera à évacuer vos déchets et décos. Le nettoyage de la salle sera assuré par nos équipes.

Les nappes ou serviettes en tissu que nous récupérons déchirées, brûlées ou crayonnées non réutilisables, seront soumises à une indemnité chiffrée (75€/happe).



# Nos hébergements



*109 couchages*



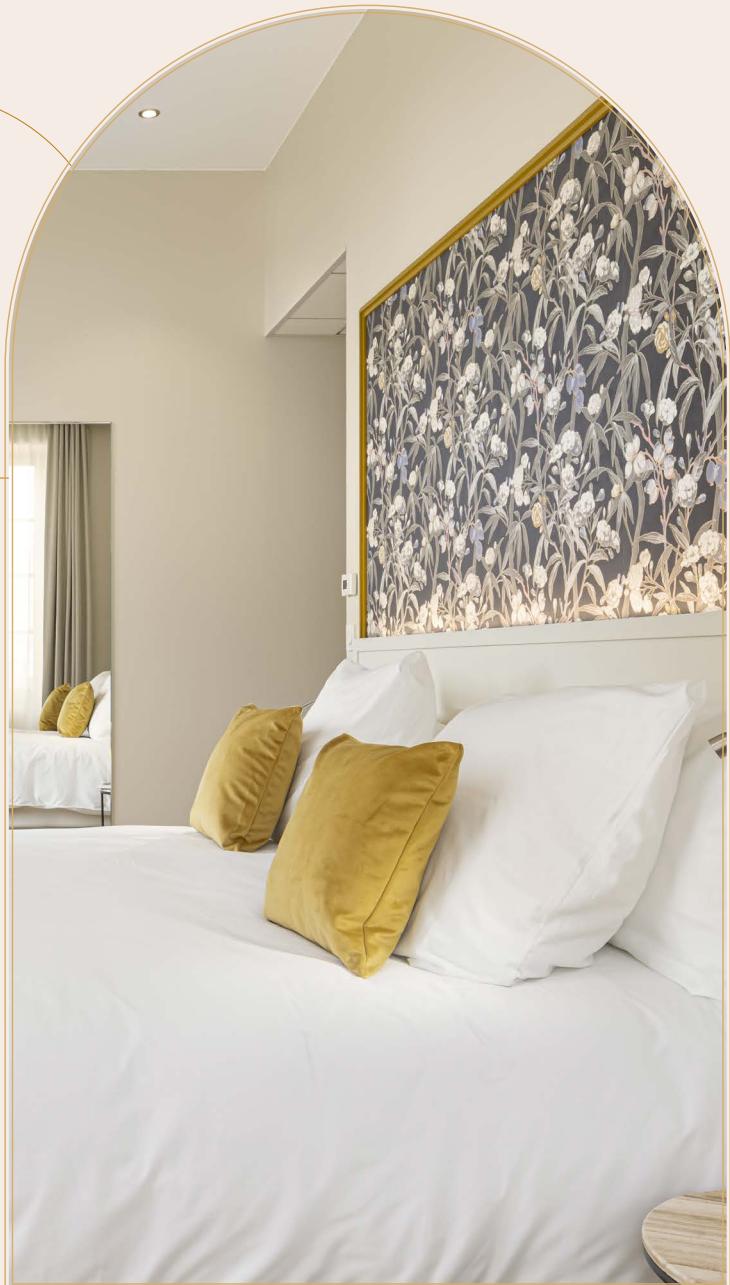
# Hôtel, l'art de recevoir

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.

**30** chambres  
single, double, triple ou quadruple  
dont 4 suites

**72** couchages

Confort **4<sup>\*\*\*\*</sup>**



## Nos chambres



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

Check-in : 16h le jour de votre arrivée · Check-out : 11h le jour de votre départ



# Roulottes et dortoirs

En complément de l'hôtel, le Domaine vous propose :

## 22 couchages en roulottes :

6 chambres de deux lits 1 place.  
Salle de douche avec toilettes.

1 chambre de 4 lits 1 place.  
Salle de douche. Toilettes séparées.

1 roulotte "familiale" avec 2 chambres proposant chacune 1 lit 2 places, 1 lit gigogne (2 lits 1 personne), 1 salle de douche avec toilettes, 1 kitchenette.

Linge de lit, linge de bain et produits d'accueil compris.

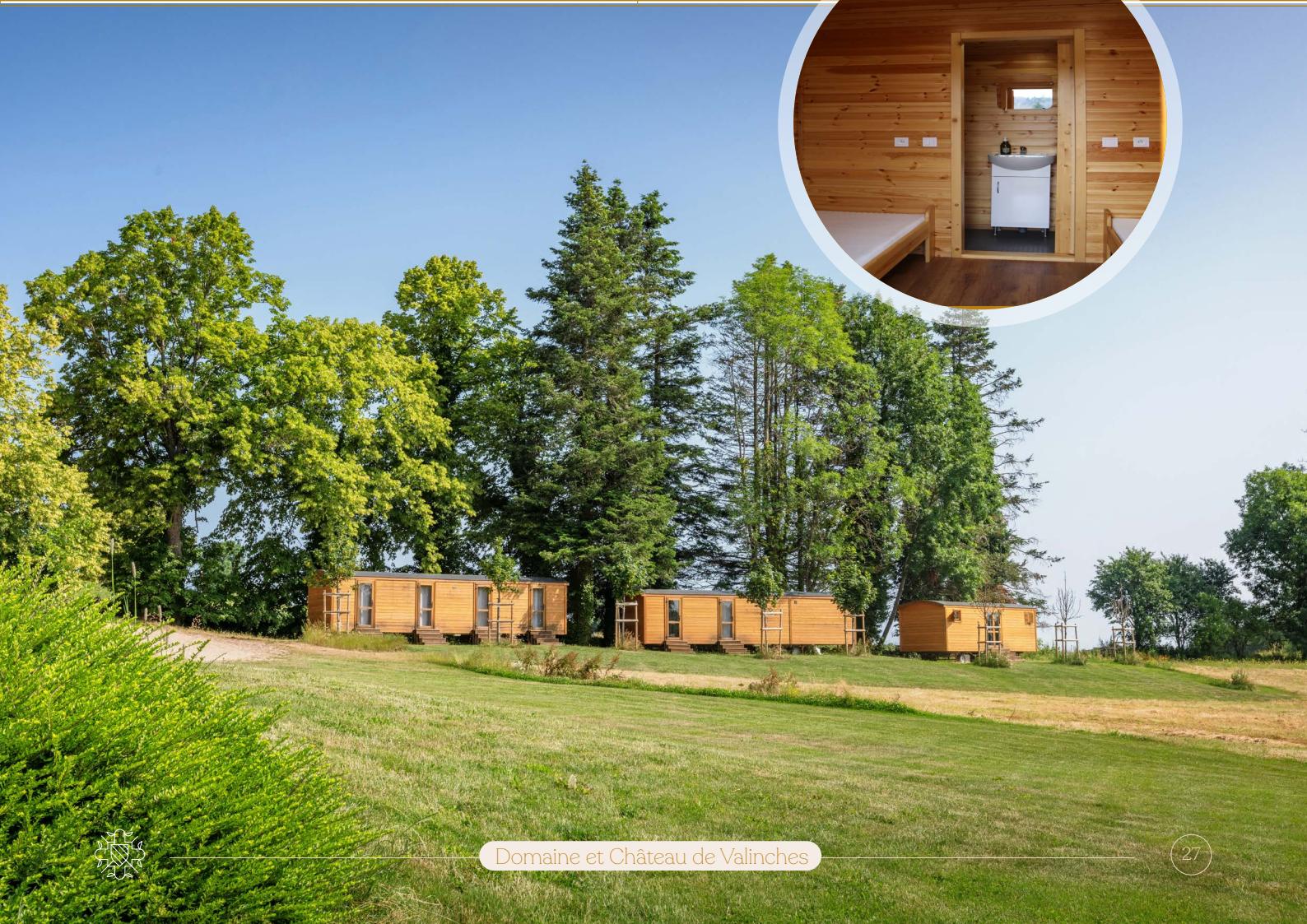
## 15 couchages en dortoirs :

1 dortoir 5 couchages en étage

1 dortoir 10 couchages en étage

2 sanitaires communs au rez-de-chaussée

Linge de lit, linge de bain et produits d'accueil compris.





# En savoir plus



*À votre écoute pour l'un des plus beaux jours de votre vie*



# Foire aux questions

## Accès - Véhicules

### Arrivée dans la salle de réception

Pourrons-nous avoir accès à la salle de réception avant l'horaire prévu au contrat ?

*Votre accès à la salle de réception correspond à l'horaire indiqué dans votre contrat. L'accès quelques heures avant sera possible uniquement si la salle n'a pas été louée la veille. Nous pourrons vous en informer 48h à l'avance.*

### Camping-cars, caravanes, tentes

Les camping-cars, caravanes et tentes sont-ils autorisés sur le domaine ?

*Non, le camping-caravanning et les tentes sont interdits sur le domaine.*

*Vous pouvez en revanche réserver un emplacement au camping La Belle Étoile de Saint-Bonnet-le-Château qui se situe à 5 min du domaine.*

### Handicap

Le Domaine est-il accessible aux personnes handicapées ?

*Oui, nos salles sont accessibles et l'hôtel possède 3 chambres pour personnes à mobilité réduite (PMR).*

*Le parking clients propose également des place PMR.*

## Prestataires

Quels sont les accès autorisés à nos prestataires (décorateur, DJ...) ?

*Lors de votre visite ou à votre arrivée sur le domaine, nous vous invitons à vous rendre à la réception de l'hôtel, nos équipes vous indiqueront les différents accès prévus.*

*À leur arrivée, vos prestataires devront suivre l'accès "Livraisons". Ils pourront se garer le temps du déchargement et accéder à la salle par l'arrière,*

*Pour rejoindre le chapiteau, vos prestataires devront suivre l'accès "parking bus". Pour décharger, ils pourront s'approcher du chapiteau en suivant le chemin et devront après déchargement évacuer leur(s) véhicule(s) et remettre en place la chaîne et les plots en bois (cf. plan transmis).*

### Parking

Combien de voitures peut-on garer sur le domaine ?

*Les deux parkings voitures dédiés à vos invités peuvent accueillir jusqu'à 130 voitures. Un parking bus est également à votre disposition.*

### Voitures électriques

Pouvons-nous recharger des voitures électriques ?

*Oui, Le domaine propose 8 bornes de recharge pour véhicules électriques utilisables avec la plupart des cartes d'abonnement. Si vous ne possédez pas de carte, la réception vous en proposera. Le règlement sera à effectuer avant votre départ.*

### Voiture des mariés

La voiture des mariés peut-elle accéder à l'esplanade devant le château ?

*Oui. Il faudra le signaler en amont afin que l'on vous transmette les modalités d'accès.*

## Animations

### Ballons

Les lâchers de ballons sont-ils autorisés sur le domaine ?

*Non. Les lâchers de ballons, soumis à autorisation préfectorale, représentent un risque pour l'environnement car ils sont ensuite abandonnés dans la nature. Leur utilisation est aussi contraire à notre politique RSE. De plus, ils sont susceptibles de s'accrocher dans les arbres alentours et leur évacuation nécessite l'intervention d'un élagueur.*

*Pour ces raisons, les lâchers de ballons sont interdits sur le domaine.*

### Bougies flammes

Les bougies avec des flammes sont-elles autorisées sur les tables ?

*Oui, elles sont autorisées en intérieur sur les tables mais il est nécessaire de prévoir un support dessous afin de ne pas brûler les nappes.*

### Bougies étincelantes

Pouvons-nous utiliser des bougies étincelantes ?

*Oui, si elles dégagent des feux froids, mais pas au-dessus des tables car il y a un risque de brûlure sur les nappes.*

### DJ, décorateur, wedding-planner...

Le Domaine propose-t-il les prestataires pour mon mariage ?

*Nous ne prenons pas en charge ces différentes prestations mais pouvons vous conseiller des prestataires qui connaissent bien le domaine.*



## Drône

Peut-on utiliser un drône sur le domaine ?

*L'utilisation d'un drône est soumis à autorisation et conditions ; vous devez donc nous en faire la demande préalablement.*

## Feux d'artifice

Les feux d'artifice sont-ils autorisés sur le domaine ?

*Non, le parc du Domaine accueillant des arbres bicentenaires et étant entouré de forêts, l'utilisation de tout matériau susceptible de déclencher des feux est proscrite.*

## Fin de soirée

Y a-t-il une heure de fin de soirée ?

*Afin de préparer la salle de réception pour votre brunch du lendemain, nous demandons la libération de la salle au plus tard à 4h du matin.*

## Fumées DJ

Est-ce que notre DJ peut diffuser de la fumée dans la salle de réception ?

*Oui, s'il s'agit de fumée lourde uniquement. La salle de réception étant reliée à un système de sécurité incendie, toute fumée susceptible d'atteindre les capteurs déclenchera automatiquement l'alarme et imposera l'évacuation de la salle.*

## Hauteur sous plafond

Quelle est la hauteur sous plafond de la salle de réception ?

*La hauteur est de 4,43m côté horloge et 4,61m côté scène. La hauteur sous plafond de la scène est de 2,65m.*

## Lanternes

Les lâchers de lanternes sont-ils autorisés sur le domaine ?

*Non. Les lanternes étant susceptibles de déclencher des incendies, elles sont interdites sur le domaine.*

*Leur utilisation est quoi qu'il en soit soumise à autorisation préfectorale.*

## Lumières extérieures

Les lumières extérieures sont-elles de différentes couleurs ?

*Non, tous nos éclairages intérieurs et extérieurs sont de couleur blanche.*

## Lumières chapiteau

Le chapiteau est-il éclairé ?

*Oui, il y a un éclairage Led sous le chapiteau*

## Piste de danse en extérieur

Peut-t-on installer la piste de danse en extérieur ?

*Non, pour des raisons de volume sonore.*

## Sonorisation

Y a-t-il un limiteur de son dans la salle de réception ?

*Non, aucun dispositif de limiteur de son n'est installé. Il est à noter cependant que la réglementation impose que "en tout lieu accessible au public, le niveau sonore, mesuré sur une période comprise entre 10 et 15 minutes, ne doit pas dépasser 105 dB (A)".*

## Cérémonie laïque

### Emplacement

De quel espace puis-je disposer pour organiser ma cérémonie laïque ?

*L'espace pour votre cérémonie laïque se situe dans la pelouse face à l'étang, sur la gauche du ponton.*

### Sonorisation

Peut-on brancher une enceinte ou un micro pour la cérémonie laïque ?

*Oui, un boîtier électrique est à votre disposition proche de l'étang.*

### Mobilier cérémonie laïque

Quel mobilier est prévu pour ma cérémonie laïque ?

*Le mobilier pour la cérémonie laïque n'est pas compris dans le prix de la location. Nous pouvons toutefois vous proposer la location de chaise ainsi que l'installation et la désinstallation (p.10)*

## Chapiteau - Vin d'honneur

### Emplacement

Puis-je organiser mon vin d'honneur dans la grande salle de réception ?

*La grande salle de réception est idéale pour votre repas et votre soirée de mariage. Son installation étant prévue en amont pour le bon déroulé de votre soirée, votre vin d'honneur ne pourra y être accueilli. Le chapiteau et l'esplanade vous permettront de profiter des extérieurs avant la nuit.*



## Chapiteau

Y a-t-il des prises sous le chapiteau ?

Oui, il y a des prises 220 V et 380 V.

## Mobilier vin d'honneur

Du mobilier est-il prévu pour notre vin d'honneur ?

Oui. Le vin d'honneur s'organise en cocktail debout, mais nous mettons à votre disposition 50 chaises.

Les tables et mange-debout nécessaires sont installés par nos services.

## Hébergements

### Hébergements sur place

Combien de personnes peuvent dormir sur place ?

L'hôtel propose 30 chambres double, triple ou quadruple équivalent 4 étoiles avec 72 couchages.

Les roulettes accueillent 22 couchages et les dortoirs 15 couchages.

### Horaires

À quelle heure pouvons-nous arriver dans les chambres ?

L'ensemble des hébergement (hôtel, roulettes et dortoirs) sont mis à disposition à partir de 16h le jour de votre arrivée, jusqu'à 11h le jour de votre départ.

### Linge

Le linge est-il compris ?

Oui. Le linge de lit et de bain est compris dans nos tarifs pour l'hôtel, les roulettes et les dortoirs.

## Mobilier - Décoration salle de réception

### Chaises

Combien de chaises sont mises à disposition ?

Nous mettons à votre disposition 200 chaises.

### Couleur des chaises

Que faire si les chaises rouges du Domaine ne correspondent pas à notre décoration ?

Nous pouvons vous proposer la location de housses de chaises blanches, ou la location d'autres chaises (type Napoléon ou en bois). Les chaises rouges pourront alors être stockées en réserve.

### Décoration de la salle

Le Domaine de Valinches s'occupe-t-il de la décoration de la salle ?

Non, nous n'avons pas de décorateur(trice) en interne. Nous pouvons en revanche vous mettre en contact avec un professionnel qui connaît bien le lieu.

### Décoration du plafond

Peut-on accrocher de la décoration au plafond de la grande salle de réception ?

Oui. Votre décoration pourra être fixée sur les accroches existantes. Attention : aucune nouvelle accroche ne pourra être installée (clous, crochets...). Pour ces installations en hauteur nous pourrons vous prêter, sur demande préalable, une plateforme individuelle roulante.

### Installation

Mon contrat stipule une mise à disposition de la salle à partir du samedi midi. Aurais-je le temps de tout installer ?

Dans le prix de la location, l'installation du mobilier, le dressage des tables (nappes, vaisselle) est assuré par nos équipes. Vous n'aurez plus qu'à installer votre décoration.

### Installation du mobilier

Qui installe le mobilier ?

Les chaises et les tables de la salle de réception sont installées par nos services, sur la base du plan de salle que vous nous aurez fourni.

### Installation de la décoration

Qui installe nos décos de salle ?

L'installation de l'ensemble des éléments de décoration est à votre charge ou celle de votre décorateur(trice) pendant les horaires prévus dans votre contrat.

### Tables pour le repas du soir

Combien de personnes pouvons-nous prévoir au repas ?

Nous mettons à votre disposition 18 tables rondes diamètre 178cm (8 à 10 personnes), 8 tables rondes diamètre 152 cm (4 à 8 personnes) et 6 tables rectangulaires dimensions 183x76 cm.

La salle est configurée pour accueillir 180 personnes assises tout en laissant l'espace pour une piste de danse.



## Restauration de mariage

### Boissons

Le Domaine propose-t-il les boissons ?

*Dans votre menu de mariage, sont comprises (pendant les heures de service uniquement, hors fin de soirée) :*  
*. pour le repas : les eaux plate et gazeuse, 1 thé ou 1 café par personne,*  
*. pour le vin d'honneur : les eaux plate et gazeuse, les sodas et jus de fruits.*

*Pour le vin, nous vous proposons 2 forfaits (p.20). Vous pouvez aussi choisir vos boissons à la carte (p.21).*

*Si vous ne souhaitez pas prendre le vin chez nous, un droit de bouchon vous sera demandé.*

### Brunch

Vous prévoyez le brunch dans la grande salle, peut-il se faire en extérieur ?

*Non, pour des raisons d'hygiène, le brunch sera servi à l'intérieur, dans la grande salle.*

### Menu

Comment pourrai-je choisir le menu de mon mariage ?

*Notre chef vous propose un menu spécial mariage. Vous pourrez choisir l'entrée, le plat et le dessert qui vous conviennent. Nous vous demandons de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives.*

*De plus, vous serez conviés en début d'année de votre mariage à une dégustation au cours de laquelle vous aurez la possibilité de goûter l'ensemble des plats du menu (servis en petites portions) afin de faire votre choix.*

### Nappage

Quelle est la couleur du nappage ?

*Nos nappes et serviettes sont de couleur blanche.*

### Vaisselle

Quelle vaisselle nous est proposée ?

*Notre vaisselle banquet est blanc nacré. Nous avons des assiettes rondes de différentes tailles qui seront sélectionnées par notre chef selon les plats servis : assiettes diamètre 20, 21, 24 et 26 cm.*

### Végétarien

Le Domaine propose-t-il un menu végétarien ?

*Oui. Signalez-le dès votre réservation. Une fois les menus commandés, les modifications ne seront possibles que jusqu'à 1 mois avant votre événement.*

## Réservation

### Confirmer votre réservation

Comment confirmer ma réservation au Domaine et Château de Valinches pour mon mariage ?

*• Lors de votre réservation, nous vous demandons le versement d'un acompte de 50% du montant de la formule choisie. Une fois ce versement effectué, votre réservation sera effective.*

*• 1 semaine avant votre événement, en gage de caution, nous vous demanderons une préautorisation bancaire de 500 € (via votre CB).*

## Divers

### Pétanque

Peut-on utiliser les terrains de pétanque et avez-vous des boules à prêter ?

*Oui, vous pouvez bien-sûr utiliser nos terrains et nous proposons des boules sur demande.*

### Salle pour les enfants

Y a-t-il une salle pour les enfants ?

*Oui, nous avons une salle spéciale pour les enfants sur demande et sous responsabilité d'un adulte le jour J.*

### Chapelle

Peut-on prendre des photos dans la chapelle ?

*Oui, il suffira de nous le signaler en amont. La chapelle pouvant accueillir jusqu'à 18 personnes maximum.*



# 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\_de\_valinches

👤 Domaine et Château de Valinches

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



# 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

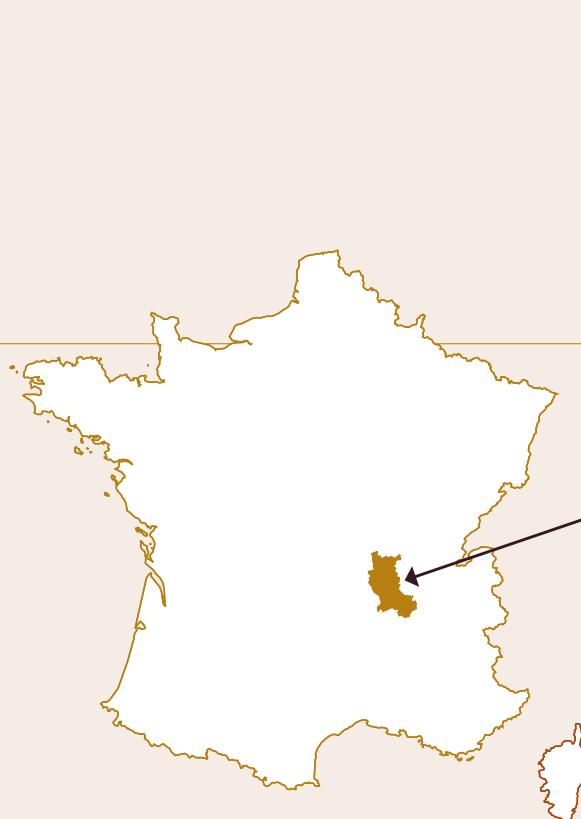
## Par le train

**35 min** Gare TGV  
de Saint-Étienne Châteaureux

## Par avion

**25 min** aéroport de Saint-Étienne Loire

**1h30 min** aéroport de Lyon Saint-Exupéry



Domaine  
& Château  
de Valinches





Domaine et château  
de Valinches

NATURE ET ÉVASION ENTRE RHÔNE ET LOIRE

Rendez  
vous  
en **Forez**

Domaine et Château de Valinches · 2979 route de Valinches · 42560 MAROLS

[www.domaine-valinches.fr](http://www.domaine-valinches.fr)

Opération réalisée avec le soutien financier de l'ADEME et



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes



Cofinancé par  
l'Union européenne