

Nos offres gourmandes

Menu Groupe



Domaine et château
de **Valinches**

NATURE ET ÉVASION ENTRE RHÔNE ET LOIRE

Votre Menu

ENTRE 10 ET 30 PERSONNES

Menu VALINCHES : Entrée/Plat/Dessert : **43€**

Menu INSTANT PRÉSENT : Entrée/Plat/Dessert : **60€**

Menu INSPIRATION : 5 séquences : **85€**

Menu VALINCHES

Menu donné à titre indicatif, change à chaque saison

Eaux plate / gazeuse et café ou thé inclus

Entrées

Croustillant de Canard Confit, Houmous de Lentilles Vertes, crème de Yaourt au Curry

ou

L'Oeuf parfait dans un Velouté de Cresson, Perles de Tapioca et chips de bacon - Option végétarienne sans bacon

ou

Mousseline de Brochet, jus aux oignons de Roscoff

Plats

Goujonnette de Carrelet, suc de Pamplemousse, Mousseline de Betterave Rouge, Salade de jeunes pousses d'épinard

ou

Épaule d'Agneau confite 15 heures au gingembre et piment d'Espelette, palet de Polenta, thym et olives

ou

Boudin blanc de chou-fleur, Emulsion financière

Fromages +7€

Faisselle Fermière, miel de fleurs de Valinches, crème ou coulis de fruits rouges

Ou

Sélection de Fromages Affinés, confiture Bruneton (élu meilleur confiturier de France)

Desserts

Île flottante à la Rhubarbe, Crèmeux de Roquette, note de poivre Voatsiperifery

ou

Trocadéro au Chocolat et Fève de Tonka, Glace caramel

ou

Gaufre au Citron, note de Gingembre en Confit et Sorbet

Gâteau en remplacement du dessert : Supplément offert

Gâteau en plus du dessert : +6€/part en supplément

A partir de 20 personnes :

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

Tarifs en TTC, taxes et service compris.



Votre Menu

ENTRE 10 ET 30 PERSONNES

Menu INSTANT PRÉSENT

Menu donné à titre indicatif, change à chaque saison

Eaux plate / gazeuse et café ou thé inclus

Entrées

Pressé de Foie Gras IGP Sud-Ouest et haddock fumé, Gelée d'Hibiscus
ou

Crèmeux d'Asperges Blanches, Langoustine juste raidie

Plats

Blanc de Turbot en Croûte de Persil, Emulsion de Citron Confit,
Compotée d'oignons pissaladière, Gel de citron

ou

Mignon de Veau grillé, jus à l'Anis Vert, Risotto d'Asperges

Fromages **+7€**

Desserts

Éclair Praliné et Yuzu, Noisette Craquante et Citron Confit

ou

Namelaka Chocolat au Lait, Croustillant d'Avoine, Sorbet Pamplemousse

Gâteau en remplacement du dessert : Supplément offert

Gâteau en plus du dessert : +6€/part en supplément

Menu Inspiration

Menu donné à titre indicatif, change tous les mois

Eaux plate / gazeuse et café ou thé inclus

Amuse Bouche

Œufs plein air brouillés à la Truffe, Mouillette d'Asperge au Parmesan

Crèmeux d'Asperges Blanches, Langoustine juste raidie

Raviole ouverte de Homard et d'Asperges, Émulsion de Curry Madras

Coeur de Ris de Veau, Morilles et Asperges, jus à l'Ail des Ours

Fromages **+7€**

Rencontre entre l'Asperge et le Sarrasin : Asperge Croquante et en Sorbet,

Siphon de sarrasin, Amande Caramélisée

Un acompte de 50 % sera demandé pour réserver votre venue.

A partir de 20 personnes :

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

Tarifs en TTC, taxes et service compris.



Votre Menu

30 PERSONNES ET PLUS

Menu de groupe : Entrée/Plat/Dessert : **43€**

Menu de groupe avec fromage : **49,50€**

Menu de groupe

Entrées

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

Plats

Gigotine 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 : Barboton de légumes + Pressé de pomme de terre

Fromages

Plateau de fromages régionaux en centre de table

Desserts

Douceur glacée et agrumes

Tarte chocolat noir et fruits secs caramélisés

Moelleux amande, cassis et café torréfié

Gâteau en remplacement du dessert : Supplément offert

Gâteau en plus du dessert : +6€/part en supplément

Buffet, cocktail debout ou buffet pique-nique en extérieur possibles sur demande

A partir de 20 personnes :

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

Tarifs en TTC, taxes et service compris.



Menu Enfant

Enfants jusqu'à 12 ans

Sirop

Volaille fermière, garniture du moment

Moelleux au chocolat

14€ par enfant

Gâteaux

Gâteau en remplacement du dessert : Supplément offert

Gâteau en plus du dessert : +6€/part en supplément

Royal chocolat-praliné : alliance fondante de mousse au chocolat et croustillant praliné.

Opéra chocolat-café : superposition raffinée de biscuit amande, crème café et ganache chocolat

Entremet du moment

Omelette norvégienne : Glace vanille, biscuit moelleux et meringue flambée au Grand Marnier

Pavlova du moment

Millefeuille vanille : Feuilletage croustillant et crème vanille

Inscription possible sur demande

Informations et Petits plus

Le service est inclus jusqu'à 16h les midis ou jusqu'à 23h les soirs.

Tout dépassement entraînera la facturation d'un serveur à **50 € TTC de l'heure**.

Le **samedi**, practice de golf et terrains de pétanque accessibles **jusqu'à 16h** (sauf les jours de mariage).

Pour prolonger votre week-end, nous vous proposons quelques activités **gratuites** sur place, **à réserver en amont** :

Terrains de pétanque / Mølkky

Parcours nature

Mikado géant

Jeu de fléchettes / Babyfoot

Tarifs en TTC, taxes et service compris.



Nos espaces réceptifs



40 m²

Jusqu'à **43** personnes en cocktail debout
30 personnes assises à table

360€* Location d'un salon

Privatisez votre événement !

* Tarif basse saison valable du 30 octobre au 17 avril
Tarif haute saison du 17 avril au 30 octobre : 450€ TTC
Tarifs en TTC, taxes et service compris.





Formules Apéritifs

Formule Traditionnelle **10€**

- 4 créations salées froides par personne

Formule Gourmande **16€**

- 8 créations salées froides par personne

Animations culinaires possibles

(Brasero, Découpe de jambon cru ou de saumon)

à partir de 30 personnes / à partir de 5€/personne

Formules Boissons

Formule Classique **15€**

- Apéritif : Moscato d'Asti/Kir/Ricard/Bière - un verre par personne
- Vin Repas : Marius M.Chapoutier (blanc/rouge/rosé) - une bouteille de vin pour 4 personnes tout confondu

Formule Supérieure **21€**

- Apéritif : Champagne Nicolas Feuillate - un verre par personne
- Vin Repas : Belleruche (blanc/rouge) - une bouteille de vin pour 4 personnes tout confondu

Formule Prestige **29€**

- Apéritif : Cocktail ou Champagne Nicolas Feuillate - un verre par personne
- 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 ».

Facturation : toute bouteille ouverte sera facturée.

Nous nous réservons le droit de stopper le service des boissons en cas d'ivresse et de mise en danger d'autrui.

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. Tarifs en TTC, taxes et service compris.



Cocktails, Mocktails

Nos cocktails à partager, à partir de 20 personnes

Mocktails (cocktails sans alcool)

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

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

Espresso martini..... 9€

Vodka - Café torréfié

Cocktails

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

Jamaïcain Mule..... 9€

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

Piña Colada..... 9€

Rhum - Ananas - Coco

Tarifs en TTC, taxes et service compris.



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

Vins rouges

Côtes du Forez, Vins et Pic, Caractère, 2022	19€
Côtes du Forez, Verdier-Logel, Feux de Forez, 2023	19€
Côtes d'Auvergne, Maison Desprat, Terre et Lave, 2023.....	24€
Côtes d'Auvergne, Maison Desprat, La Légendaire, 2022.....	51€
Côte Roannaise, Domaine Pluchot, Le "H" Pierre à Bois, 2023.....	29€
Saint-Joseph, Domaine Verzier, Empreinte, 2022	44€
Croze-Hermitage, M. Chapoutier, Petite Ruche, 2023.....	34€
Bourgogne Côte d'Or, Domaine du Pavillon, Le Pavillon, 2022.....	53€
Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine de la Cotelleraie, 2023.....	31€
Vins rosés	
Côtes du Rhône, Tavel, M Chapoutier, Beaurevoir, 2023.....	25€
Languedoc, Pays-d'Oc, Puech-Haut, Argalis, 2023	40€
Provence, Côtes de Provence Sainte-Victoire, Château des Ferrages, Roumery, 2024.....	31€

Carte des champagnes et pétillants

Champagne, Dom Pérignon 2012.....	340€
Abélé 1757 "Sourire de Reims"	280€
Riceys Blanc de Blanc	105€
Abélé 1757 Brut ou Rosé	75€
Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, Brut ou Rosé.....	55€
Bourgogne, Crémant de Bourgogne, Maison Trenel.....	34€
Côtes du Rhône, Clairette de Die, M. Chapoutier, Souffle de Solaure.....	28€

Carte des boissons

Apéritifs

Kir.....	7€
Kir Royal au Crémant	9€
Coupe de Champagne Nicolas Feuillatte, Blanc ou Rosé.....	10€
Kir Royal au Champagne	12€
Ricard, Porto, Vermouth blanc et rouge.....	5€
Moscato d'Asti	6€

Bière pression

Fût de 8L (2 choix max)	110€
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	50€

Digestifs et Alcools - Soft inclus

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

Softs

Sodas (Coca, Orangina, Ice tea) et Jus de fruits Bissardon	4,50€
Badoit (1L)	6€
Evian (1L)	6€
Eau de source de Montarcher (1L)	9€



Tarifs en TTC, taxes et service compris.

Domaine et Château de Valinches

