

# Nos offres gourmandes

Menu Groupe



Domaine et château  
de **Valinçhès**  
NATURE ET ÉVASION ENTRE RHÔNE ET LOIRE

Nous sommes désormais classés 4 étoiles !

# Votre Menu

ENTRE 10 ET 30 PERSONNES

Menu VALINCHES : Entrée/Plat/Dessert : **45€**

Menu INSTANT PRÉSENT : Entrée/Plat/Dessert : **63€**

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

## Menu VALINCHES

Eaux plate / gazeuse et café ou thé inclus

### Entrées

Oeuf Coulant | Siphon de Champignons et Céleri Rave  
Tuile de Pomme de Terre, Terre de Sous-Bois

ou

Mousseline de Betterave Rouge Anguille fumée | Émulsion de  
Raifort, Croûtons au Beurre

ou

Terrine d'Escargot à l'Ancienne | Fine Feuille de Doucette,  
Toast de Pain de Campagne

### Plats

Croustillant de Merlan | Vinaigrette Calamansi aux Herbes,  
Sauce Gribiche, Bulot et Légumes Étuvés

ou

Suprême de Pintade Rôti | Compotée de chou, Émulsion au Whisky

ou

Les Lentilles du Puy | Travaillées en différentes textures

### 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

Marbré au Chocolat noir et Crèmeux Cacahuète | Sauce Chocolat  
Chaud

ou

Moelleux Marron et Crèmeux Mandarine | Meringue craquante

ou

Entremet Figues et Fleur d'Oranger | Sorbet Figue

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

Eaux plate / gazeuse et café ou thé inclus

### Entrées

Crevette Black Tiger sur Poireaux Grillés | Jus Vert, Fine Lamelle de Pomme Crue, Wakamé

ou

Escalope de Foie Gras Poêlée, Réduction de Vinaigre | Marmelade de Fruit comme un Chutney

### Plats

Sandre Rôti | Jus de Ratatouille, Risotto d'Épeautre aux girolles

ou

Faux-filet de Boeuf «Noir Mineur» | Galette de riz à la japonaise

### Fromages **+7€**

### Desserts

Financier au Miel de Valinches | Emulsion de Raisin et Glace à la Chèvre

ou

Poire Pochée | Pointe de Fenouil et Crumble de Noisette, Noisettes Caramélisées

Gâteau en remplacement du dessert : Supplément offert

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

## Menu Inspiration

Eaux plate / gazeuse et café ou thé inclus

Arrancini à la Fourme de Montbrison

-

Foie Gras de Canard à la Fourme de Montbrison, Éclat d'Orange

-

Raviole de Grenouilles Ouverte, Crème de Persil Plat, Siphon de Fourme

-

Côte de Veau en Croûte de Nori, Gnocchi à la Fourme, Gastrique à l'Orange

-

### Fromages **+7€**

-

Fourme de Montbrison et Myrtilles

**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 : **45€**

Menu de groupe avec fromage : **52€**

## 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

Ballotine de volaille ou Poisson du moment, Garniture du moment

Moelleux au chocolat ou Verrine de Sorbet Fraise et Glace Vanille

**16€** 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 / Mölkky*

*Parcours nature*

*Mikado géant*

*Jeu de fléchettes / Babyfoot*

*Tarifs en TTC, taxes et service compris.*



# Nos espaces réceptifs



**40** m<sup>2</sup>

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

Les références de ces boissons sont susceptibles de varier selon nos stocks.

### Formule Classique

15€

- Apéritif : Moscato d'Asti/Kir/Ricard/Bière - un verre par personne
- Vin Repas : Marius — IGP Pays d'Oc (blanc/rouge) - une bouteille de vin pour 2 personnes tout confondu

### Formule Supérieure

21€

- Apéritif : Champagne Nicolas Feuillate - un verre par personne
- Vin Repas : Mathilde Chapoutier Sélection — Solèdre, Duché d'Uzès (blanc/rouge) - une bouteille de vin pour 2 personnes tout confondu

### Formule Prestige

29€

- Apéritif : Cocktail ou Champagne Nicolas Feuillate - un verre par personne
- Vin Repas : Les Meysonniers — Chapoutier — Crozes-Hermitage (blanc/rouge) - une bouteille de vin pour 2 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)

Tarif au verre (20cl)

**Citronnade Maison** ..... 3€

**Limonade Detox** ..... 4€

Menthe, Concombre, Citron vert, Eau pétillante

**Virgin Mojito** ..... 6€

Menthe - Citron vert - Sucre - Eau pétillante

**Virgin Piña Colada** ..... 6€

Ananas - Coco

**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

**Herbodium** ..... 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

## Cocktails

**Soupe champenoise** ..... 6€

Crémant - Cointreau - Sucre - Crème de pêche - Pulco citron

**Punch Planteur** ..... 6€

Rhum blanc - Jus de fruits - Sucre - Citron vert

**Spritz Apérol** ..... 9€

Aperol - Prosecco - Eau gazeuse

**Saint-Germain Spritz** ..... 9€

St-Germain - Prosecco - Eau gazeuse

**Mojito** ..... 9€

Rhum - Menthe - Citron vert - Sucre - Eau pétillante

**Piña Colada** ..... 9€

Rhum - Ananas - Coco

**Moscow Mule** ..... 9€

Vodka - Ginger Beer - Citron vert



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

### Tarif à la bouteille

#### Vins blancs

Côtes de Gascogne, Villa Chambre d'amour, Lionel Osmin, 2024 ..... **28€**  
Croze-Hermitage, M. Chapoutier, Les

Meysonniers, 2023 ..... **42€**

St-Joseph, Domaine Verzier, Granit, 2023...**48€**

#### Vins rouges

Côtes du Forez, Vins et Pic, Caractère, 2022**21€**

Côtes du Forez, Verdier-Logel, Feux de Forez, 2023 ..... **21€**

Côtes d'Auvergne, Maison Desprat, Terre et Lave, 2023.....**24€**

Côte Roannaise, Domaine Pluchot, Le "H" Pierre à Bois, 2023.....**29€**

Croze-Hermitage, M. Chapoutier, Les Meysonniers, 2023.....**42€**

St-Joseph, Domaine Verzier, Empreinte, 2022 .....**44€**

Côtes d'Auvergne, Maison Desprat, La Légendaire, 2022.....**51€**

#### Vins rosés

Rosé moelleux "Chambre d'Amour" de Lionel Osmin.....**28€**

Pays-d'Oc, Puech-Haut, Argalis, 2023 .....**36€**

Côtes de Provence cru Sainte-Victoire, Château des Ferrages, 2024.....**40€**

## Carte des champagnes et pétillants

Champagne, Dom Pérignon 2012.....**240€**

Nicolas Feuillatte Palmes d'Or, Brut.....**135€**

Champagne 1er cru Augustin .....**70€**

Champagne, Nicolas Feuillatte, Réserve

Exclusive, Brut.....**55€**

Bourgogne, Crémant de Bourgogne, Maison Trenel.....**34€**

Côtes du Rhône, Clairette de Die, M. Chapoutier, Souffle de Solaure.....**28€**

## Carte des boissons

### Apéritifs

Ricard, Porto..... **5€**

Kir ..... **6€**

Kir Royal au Crémant ..... **8€**

Kir Royal au Champagne ..... **10€**

### Bière pression

Heineken Blonde

Fût de 20L ..... **169€**

Brasserie de la Loire (30L)

Blonde - La Sainte-Côme..... **269€**

Blanche - La Ramberte..... **269€**

Location Tireuse .....**100€**

### Digestifs et Alcools - Soft inclus

Liqueurs (Get 27, Limoncello, Bailey's...)

.....**70€ (bouteille)**

Ballantine's, Belvedere, Hendricks, Havana

.....**90€ (bouteille)**

Digestifs et Spiritueux de dégustation (Rhum Arcane, Whisky d'Auvergne, Vodka Grey-Goose

.....**140€ (bouteille)**

### Softs

Sodas (Coca, Orangina, Ice tea) et Jus de fruits Bissardon (1L)..... **8€**

Bonbonne de citronnade 8 Litres .....**50€**

Eaux (Evian/Badoit) (1,5L) ..... **6€**



