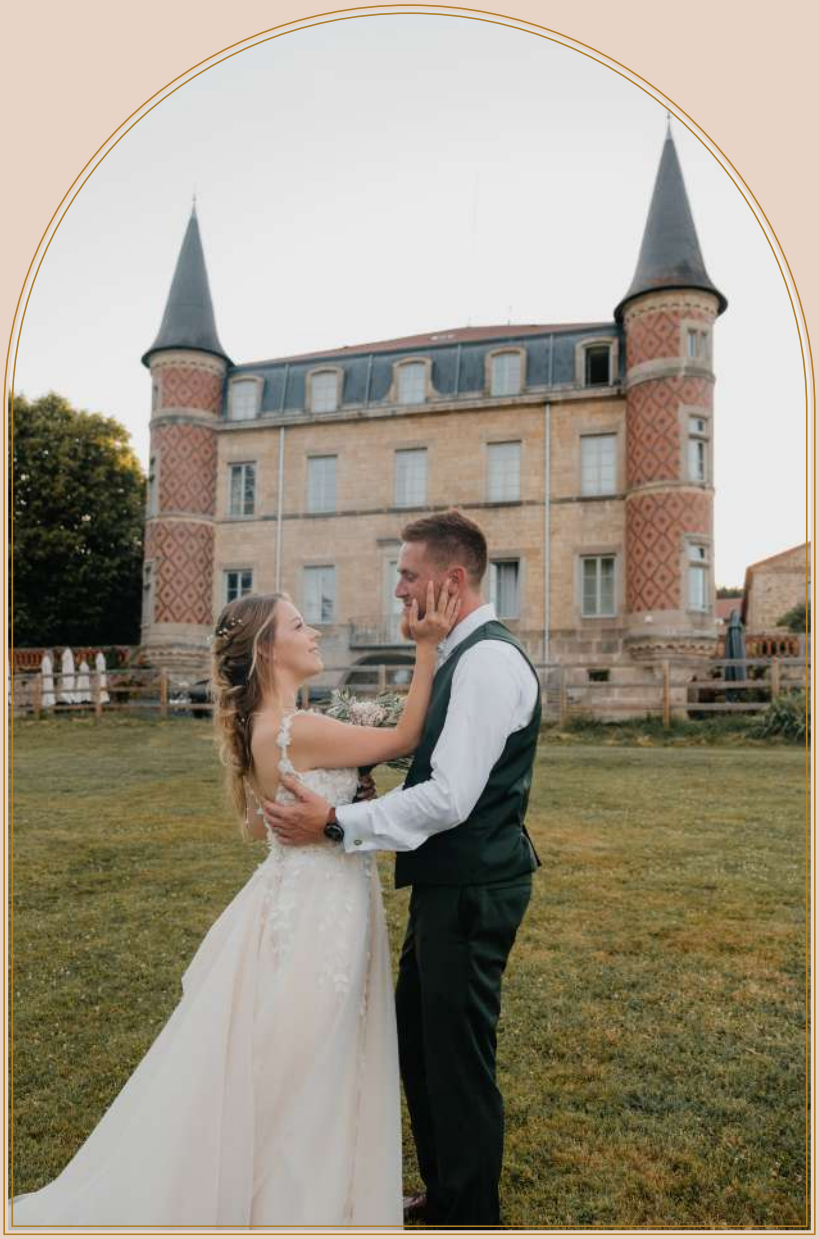
Votre mariage

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

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

Notre 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.

Etablissement labellisé Clef Verte



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

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

Localisme & Made in France

Rénovation 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

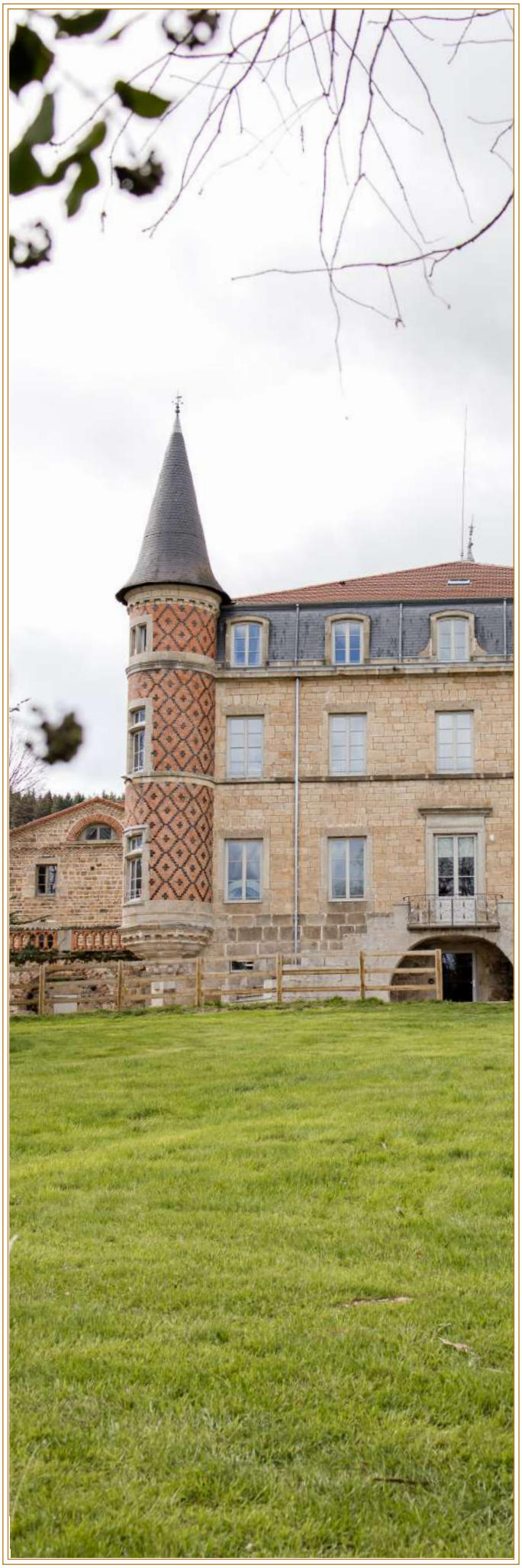
Parquets en bois européens issus de forêts durablement gérées

Aucun produit en emballage unique

Recyclage des dechets

Compostage

Tri sélectif dans les chambres et restaurant



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 pour votre diner, 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.

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 / Livraison et Reprise : 7€/personne.

Housse de chaise blanche

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

Option fermeture du restaurant : 2000€

Tarif basse saison et semaine :*

6 900 €

*Tarif haute saison***

10 900 €

**Tarifs et conditions valables du 1er janvier au 16 avril et du 18 octobre au 31 décembre 2027.*
***Tarifs et conditions valables du 17 avril au 17 octobre 2027. Hors taxe de séjour.*
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.

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 / Livraison et Reprise : 7€/personne.

Housse de chaise blanche

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

Option fermeture du restaurant : 2000€

Tarif basse saison et semaine :*

10 900 €

*Tarif haute saison***

14 500 €

**Tarifs et conditions valables du 1er janvier au 16 avril et du 18 octobre au 31 décembre 2027.*
***Tarifs et conditions valables du 17 avril au 17 octobre 2027. Hors taxe de séjour.*
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).

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 / Livraison et Reprise : 7€/personne.

*Housse de chaise blanche**

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

Option fermeture du restaurant : 2000€

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
incluant la verrerie, la mise au frais des boissons, les glaçons, le service, le débarrassage des bouteilles vides et le lavage de la verrerie.

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 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) 105€ + 3€ par convive

Machine à pop-corn 158€ - 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 20% sera appliquée sur la chambre/roulotte/dortoir pour la nuit précédant ou suivant votre réservation.

**Les tarifs sont ceux en vigueur à la date d'envoi de la plaquette. Tarifs nets (sous réserve d'évolution de la TVA). Tarifs susceptibles de varier en fonction de la disponibilité de nos prestataires.*

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 m²

dont 45 m² 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 m² (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.18) - 1pc/personne (hors brasero)
- Eaux plate et gazeuse, sodas, jus de fruits

Votre menu (p. 16)

- 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. 16)

- 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.18) (hors brasero)
- Eaux plate et gazeuse, sodas, jus de fruits

Votre menu (p.16)

- 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, oissons 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

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 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** **+35€/convive**

Le menu est fourni à titre d'exemple.

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

Découpe de Jambon Ibérique Pata Negra **+3€/personne**

Atelier risotto ou ravioles dans sa meule de parmesan

Sauté de mini quenelles

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) - une bouteille de vin pour 2 personnes tout confondu

Formule Supérieure 16€

- Vin Repas : Mathilde Chapoutier Sélection — Solèdre, Duché d'Uzès (blanc/rouge) - une bouteille de vin pour 2 personnes tout confondu

Formule Prestige 22€

- 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 ».
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 Valinches se réserve le droit de les modifier à tout moment.

Cocktails, Mocktails

Nos cocktails à partager (4 choix maximum)

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

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

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€**

Bière Blanche

Fût de 20L..... **179€**

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€**

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

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

18 € par personne
9 € petit-déjeuner enfant

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

39 € par personne
19 € brunch enfant

En remplacement du petit-déjeuner.
Mise à disposition du buffet à partir de 11h jusqu'à 14h, sans service.



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 boisson, 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 décorations de table seront rassemblées dans la salle.

Avant votre départ, il vous restera à évacuer vos déchets et décorations. 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€/nappe).



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******

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-caravaning 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 limitateur de son dans la salle de réception ?
Non, aucun dispositif de limitateur 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'intallation et la désinstallation (p.9)

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 roulottes accueillent 22 couchages et les dortoirs 15 couchages.

Horaires
À quelle heure pouvons-nous arriver dans les chambres ?
L'ensemble des hébergement (hôtel, roulottes 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 roulottes 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 le 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 décorations 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.19). 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 ?

Le buffet du brunch, pour des raisons d'hygiène, sera installé à l'intérieur, dans la grande salle. Les tables pourront être mises en extérieur selon la météo.

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 Châteaucreux

Par avion

25 min aéroport de Saint-Étienne Loire

1h30 min aéroport de Lyon Saint-Exupéry





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

www.domaine-valinches.fr

Rendez-vous en Forez

Opération réalisée avec le soutien financier de l'ADEME et La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Cofinancé par l'Union européenne