Domaine et château de Valinches
NATURE ET ÉVASION ENTRE RHÔNE ET LOIRE



Journée d'étude & séminaire

2027

Pour un événement qui s'intègre dans votre démarche RSE

2979 route de Valinches 42560 MAROLS
www.domaine-valinches.fr

DEMEURES & CHÂTEAUX HOTELS

La Clef Verte



Réunions, séminaires, événements

Vous recherchez le lieu idéal pour travailler efficacement et souder vos équipes ? Un lieu authentique et raffiné pour vos séminaires et team-building ?

Véritable bulle de sérénité, le Domaine et Château de Valinches abrite des salles entièrement équipées et des espaces extérieurs d'exception qui répondront à toutes vos attentes.

Au cœur d'un environnement de pleine nature calme et authentique, vous disposerez d'un cadre de charme pour mener à bien vos objectifs tout en bénéficiant de multiples activités clés en main pour fédérer vos collaborateurs.






Entrée
Aile Nord

Sommaire

Bienvenue 5

Notre démarche RSE 7

Nos espaces réceptifs 10

Nos formules 14

Vos instants gourmands 20

Vos nuits 27

Vos instants émotion 29

Rencontrez notre équipe 31

Photos non contractuelles ©Florian Pellat © Brice Leclerc ©Mademoisellehirondelle · ©Yoane-venementiel

Opération réalisée avec le soutien financier de l'**ADEME** et La Région Auvergne-Rhône-Alpes Cofinancé par l'Union européenne

Bienvenue au Domaine et Château de Valinches



Idéalement situé à 30 min de Montbrison et Saint-Etienne,
à 1h heure de Lyon, à 2h30 de Genève, un petit bijou se cache
dans la Loire. Le Domaine & Château de Valinches, à Marols,
vous promet un dépaysement total au cœur d'un domaine de
15 hectares de pleine nature.

Séjour singulier, découvertes locales, confort optimal, bien-être absolu, complice de vos séjours, le Domaine & Château de Valinches prend soin de vous.

Notre service commercial

Pour plus d'informations :

+33 (0)4 77 52 22 47

contact@domaine-valinches.fr










BIENVENUE

Notre démarche RSE

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

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

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

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

Etablissement labellisé Clef Verte



Nos actions concrètes
pour l'environnement

Respect de la biodiversité

15 hectares de pleine nature avec arbres bicentenaires
Respect et défense de la nature
Préservation de la faune et de la flore
Pas d'utilisation de pesticides ou produits chimiques
Désherbage naturel à l'eau bouillante
Mise en avant d'un sentier nature autour du Domaine

Energie renouvelable

Plus grande installation géothermique du département
Pompes à chaleur réversibles pour un rafraîchissement économe
Isolation thermique et phonique optimale sur un objectif BBC
Ampoules et lampes basse consommation avec détecteurs
Déplacement en véhicule électrique sur le domaine

Localisme & Made in France

Rénovation faite par des entreprises locales
Literie et linge de maison Made in France
Cuisine « faite maison », à base de produits frais, de saison,
locaux et proposant systématiquement des plats végétariens

Achats verts

Label éco responsable pour les produits d'entretiens
Produits d'accueil rechargeables et à base d'ingrédients naturels
Matériels d'entretien électriques
Parquets en bois européens issus de forêts durablement gérées
Aucun produit en emballage unique
Pas de bouteilles en plastique et de vaisselle à usage unique

Recyclage des dechets

Compostage
Tri sélectif dans les chambres et restaurant






Bienvenue au
Domaine et château
de Valinches
NATURE ET BIEN-ÊTRE
Privé



Nos espaces réceptifs



5 espaces à votre disposition

Nos salles et salons sont à votre disposition pour une demi-journée, journée d'étude, séminaire résidentiel ou un moment convivial (team building, activités...).

Accueil privilégié & chaleureux dans notre Maison à taille humaine où tout est inclus, pour faire de votre événement une aventure unique.



Salon Roseraie

Un salon cosy au charme authentique



Salon Parc

Une grande table de réunion en chêne, accès balcon avec vue sur le parc et l'étang.



Salon Tour

Un salon entièrement modulable aux multiples configurations.



Grande salle

Une salle au charme de l'ancien pour vos réunions, vos repas et vos soirées.



Chapiteau

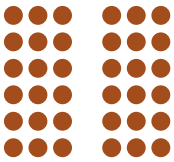
Un espace avec accès direct sur l'esplanade, le parc et l'étang.

CAPACITÉ

	m²	Théâtre	Banquet	Cocktail	Classe	En U	Réunion
Salon Roseraie	42	34	24	42	18	18	24
Salon Parc	39	-	22	30	-	19	22
Salon Tour	43	40	36	43	24	24	24
Grande salle	290	250	180	250	84/108	60	70
Chapiteau	150	130	80	150	36/54	32/34	36/40

DISPOSITION

Théâtre



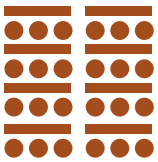
Banquet



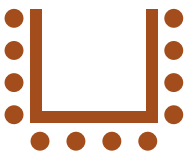
Cocktail



Classe



En U



Réunion



L'attribution des salons (hors grande salle et chapiteau) est effectuée au prorata du nombre de participants et est susceptible de varier.

ÉQUIPEMENT

- Tables rondes ou rectangulaires
- Chaises et fauteuils
- Mange-debout
- Écrans tactiles interactifs 85'' (salons Roseraie, Parc et Tour)
- Barres de visioconférence (salons Roseraie, Parc et Tour)
- Vidéoprojecteur (Grande salle)
- Écrans tactiles interactifs 55'' mobiles sur demande
- Connexion WIFI
- Enceinte bluetooth
- Micros sans fil
- Paperboards
- Crayons, blocs-notes
- Photocopies sur demande







Nos formules

Réunion

31 € HT
par personne
(35,30 € ttc)*

SALLE DE RÉUNION

De 8h30 à 12h30 ou de 14h00 à 18h00

Configuration selon vos besoins (cf. p.7)
Boissons chaudes permanentes.

CAFÉ D'ACCUEIL

Boissons chaudes, jus de fruits Bissardon, eau microfiltrée (plate et gazeuse), pause gourmande.





*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA.
En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé.

1/2 journée d'étude

61,52 € HT
par personne
(69,00 € ttc)*

SALLE DE RÉUNION

De 8h30 à 12h30 ou de 14h00 à 18h00

Configuration selon vos besoins (cf. p.7)
Boissons chaudes permanentes.

PAUSE PERMANENTE

Boissons chaudes, jus de fruits Bissardon, eau microfiltrée (plate et gazeuse), pause gourmande.

DÉJEUNER

De 12h30 à 13h30 · Au choix :

- Menu du marché servi à table (entrée, plat, dessert)
- Buffet (à partir de 20 personnes)
- Cocktail déjeunatoire (16 pièces, à partir de 10 personnes)
- Bar à Sandwichs (à partir de 10 personnes)

Boissons incluses** : un verre de vin par personne, eau microfiltrée plate et gazeuse, un café ou un thé par personne.



*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA.
**En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte.
«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération ».

Journée d'étude

80 € HT
par personne
(89 € ttc)*

SALLE DE RÉUNION

De 8h00 à 18h00

Configuration selon vos besoins (cf. p.7)

CAFÉ D'ACCUEIL

Boissons chaudes, jus de fruits Bissardon, eau microfiltrée (plate et gazeuse), pause gourmande.

DÉJEUNER

De 12h30 à 13h30 · Au choix :

- Menu du marché servi à table (entrée, plat, dessert)
- Buffet (à partir de 20 personnes)
- Cocktail déjeunatoire (16 pièces, à partir de 10 personnes)
- Bar à Sandwichs (à partir de 10 personnes)

Boissons incluses** : un verre de vin par personne, eau microfiltrée plate et gazeuse, un café ou un thé par personne.

PAUSE

Boissons chaudes, jus de fruits Bissardon, eau microfiltrée (plate et gazeuse), pause gourmande.



*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA.
**En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte.
«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération ».

Séminaire résidentiel

À partir de
188,41 € HT
par personne en chambre partagée
(209 € ttc)*

SALLE DE RÉUNION

De 8h00 à 18h00

Configuration selon vos besoins (cf. p.7)

CAFÉ D'ACCUEIL

Boissons chaudes, jus de fruits Bissardon, eau microfiltrée (plate et gazeuse), pause gourmande.

DÉJEUNER

De 12h30 à 13h30 · Au choix :

- Menu du marché servi à table (entrée, plat, dessert)
- Buffet (à partir de 20 personnes)
- Cocktail déjeunatoire (16 pièces, à partir de 10 personnes)
- Bar à Sandwichs (à partir de 10 personnes)

Boissons incluses** : un verre de vin par personne, eau microfiltrée plate et gazeuse, un café ou un thé par personne.

PAUSE

Boissons chaudes, jus de fruits Bissardon, eau microfiltrée (plate et gazeuse), pause gourmande.

DÎNER

De 19h à 21h · Au choix :

- Menu du marché servi à table (entrée, plat, fromage, dessert)
- Buffet (à partir de 20 personnes)
- Cocktail dînatoire (16 pièces + plateaux de fromages, à partir de 10 personnes)

Boissons incluses** : un verre de vin par personne, eau microfiltrée plate et gazeuse, un café ou un thé par personne.

HÉBERGEMENT

En chambre single, twin, triple ou quadruple (72 couchages). Possibilité d'hébergement en roulottes et dortoirs (tarifs préférentiels).

PETIT-DÉJEUNER

Buffet continental ou Brunch sur demande avec supplément.



*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).
**En accord avec le client, tout dépassement de forfait sera facturé à la bouteille supplémentaire ouverte.
«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération ».

Liberté 24h

À partir de
256,67 € HT
en chambre partagée
(289 € ttc)*

Une formule où tout est inclus

SALLE DE RÉUNION

De 8h00 à 18h00
Configuration selon vos besoins (cf. p.7)

PAUSE PERMANENTE

Boissons chaudes, jus de fruits Bissardon, eau microfiltrée (plate et gazeuse), pause gourmande.

HÉBERGEMENT

En chambre single, twin, triple ou quadruple (72 couchages). Possibilité d'hébergement en roulottes et dortoirs (tarifs préférentiels).

BOISSONS**

À discrétion tout au long de la journée : vins (rosé, blanc, rouge, sélection incluse dans nos formules p.21), eaux, sodas, jus de fruits, whisky, vodka, café, thé.

PETIT-DÉJEUNER

Buffet continental ou Brunch sur demande avec supplément.

DÉJEUNER

De 12h30 à 13h30 · Au choix :

- Menu du marché servi à table (entrée, plat, dessert)
- Buffet (à partir de 20 personnes)
- Cocktail déjeunatoire (16 pièces, à partir de 10 personnes)
- Bar à Sandwichs (à partir de 10 personnes)

DÎNER

De 19h à 21h · Au choix :

- Menu du marché servi à table (entrée, plat, fromage, dessert)
- Buffet (à partir de 20 personnes)
- Cocktail dînatoire (16 pièces + plateaux de fromages, à partir de 10 personnes)





*Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).
**Nous nous réservons le droit de stopper le service des boissons en cas d'ivresse et de mise en danger d'autrui.
«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération ».



Vos instants gourmands



Menu du marché

Inclus dans nos formules

MENU UNIQUE pour l'ensemble des participants.

Descriptif donné à titre d'exemple, les menus sont sujets à modification selon les saisons. la formule « Menu du marché » est élaborée par mon chef cuisinier avec des produits frais du jour. Nous ne connaissons pas le détail en amont.

Menu Bistronomique (avec choix possible en amont)

+13,50€ HT/personne

Entrée au choix du chef

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

Plats chauds au choix du chef

- Dos de cabillaud rôti sur peau, écrasé de pommes de terre
- Risotto d'orge perlé
- Suprême de volaille, légumes de saison
- Gnocchis à la fourme

Desserts au choix du chef

- Moelleux au chocolat, chantilly de saison
- Île flottante au caramel
- Crème brûlée à la fève de Tonka
- Parfait glacé au Grand Marnier

Boissons

- 1 verre de vin par personne au choix : blanc ou rouge / Choix du vin possible avec supplément
- Eau plate microfiltrée
- Eau gazeuse microfiltrée
- Un café ou un thé

Buffet / Brasero

Inclus dans nos formules

Entrées

· Planche de charcuterie
· Salades composées du Chef (3 variétés)
· Cakes salés
· Condiments et sauces

Suggestion de plats chauds et froids

1 viande ou 1 poisson servi en «Chafing-dish»
· Émincé de volaille à l'estragon
· Dos de cabillaud, vinaigrette d'échalotes roses
· Mijoté de veau façon blanquette
Tous les plats chauds sont accompagnés de légumes et féculents

Desserts

· Panna cotta au parfum de saison
· Salade de fruits frais
· Douceur au chocolat

Boissons

· 1 verre de vin par personne au choix : blanc, rouge / Choix du vin possible avec supplément
· Eau plate micro filtrée
· Eau gazeuse micro filtrée

*A partir de 20 personnes.
Moins de 20 personnes : supplément de 250 €.

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





Cocktail

Brasero
2 brochettes avec marinade de saison
+ 4,50€ HT*
par personne

Inclus dans nos formules

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

Pièces salées froides

- Soupe de Melon
- Gaspacho Andalou
- Verrine de Foie Gras
- Tartare de Saumon au curry
- Brochette de Saint-Jacques

Pièces salées chaudes

- Bouchée d'Escargots
- Spring roll de Volaille
- Mini-burger boudin blanc aux agrumes
- Frite de Pomme de Terre et chorizo
- Crab-cakes
- Vol-au-vent de pétoncle

Pièces sucrées

- Mini-éclair
- Mini-macaron
- Mini-chou fruité
- Tartelette chocolat
- Tartelette citron meringuée
- Cheesecake vanille
- Mini-cannelé
- Mini-baba et sa chantilly

Boissons

- 1 verre de vin par personne au choix : blanc ou rouge / Choix du vin possible avec supplément
- Eau plate microfiltrée
- Eau gazeuse microfiltrée
- Un café ou un thé

*A partir de 20 personnes.
Moins de 20 personnes : supplément de 250 €.

Sélection journalière par le Chef en fonction du marché. Certaines pièces peuvent varier en fonction du marché et des saisons. Descriptif donné à titre d'exemple.

Bar à Sandwichs

Inclus dans nos formules

Nous vous proposons un bar à sandwichs en buffet à l'extérieur pour profiter des beaux jours, ou bien en service continu directement dans votre salle de réunion si vous préférez ne pas interrompre votre séance le midi.

- **Choix de 3 variétés de sandwichs en amont**
- **2 mignardises/personne**
- **1 verre de vin par personne au choix : blanc ou rouge**
  Choix du vin possible avec supplément
- **Eau minérale, thé, café**

A partir de 10 personnes.

Exemple de Sandwichs :

- Sandwich viande séchée et tête de moine
- Tortilla au jambon cuit, emmental, salade
- Pain polaire au samon fumé, herbes et mayonnaise
- Pain de seigle, truite fumée, guacamole, salade
- Pain de campagne, champignons sauvages et truffe

Pique-nique champêtre

Inclus dans nos formules

Uniquement le midi. Du 1er mai au 30 octobre.

Sur place ou à emporter !

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

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

A partir de 8 personnes.

Paniers, nappe et écocups inclus.



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€**

Grimbergen 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€**


Domaine et château de Valinches
BIENVENUE
Nous sommes ravis de vous accueillir au Domaine et Château de Valinches.
Toute notre équipe se tient à votre disposition pour répondre à vos sollicitations
et rendre votre séjour parmi nous inoubliable.
Nous vous invitons à partager votre expérience sur nos réseaux sociaux.
Nous vous souhaitons un agréable moment au sein de notre Domaine.
Muriel et Bruno FAURE
Vos hôtes
Domaine et Château de Valinches • 2979 route de Valinches • 42560 Marols • 04 77 52 22 47

Vos nuits



Hôtel, l'art de recevoir

Inclus dans nos formules Séminaire résidentiel et Liberté
109 couchages



Véritables bulles de charme au luxe raffiné, baignées d'une extraordinaire transparence, les chambres du domaine vous offrent un confort chaleureux pour des nuits ressourçantes.

Nos chambres classées ****

30 chambres single, double, triple ou quadruple.

- *Accès Wifi haut débit gratuit*
- *Coffre-fort individuel*
- *Chromecast inclus*
- *Produits d'accueil L'Occitane*
- *Sèche-cheveux*
- *Linge de lit fabrication française*
- *Rafraîchissement*
- *Room service*

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

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





Vos instants émotions



Partage et émotions



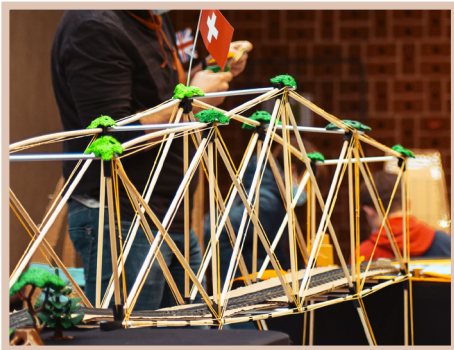


Sport, challenge, team building, bien-être, animations...
pour vos activités de cohésion, vos soirées festives
ou tout simplement des moments de partage ou de détente,
choisissez parmi plus 30 activités.

CONSULTEZ NOTRE CATALOGUE D'ACTIVITÉS









Rencontrez notre équipe

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

contact@domaine-valinches.fr

tél. : +33 (0)4 77 52 22 47



: Domaine et Château de Valinches

: domaine_de_valinches

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

Domaine et château de Valinches
NATURE ET ÉVASION ENTRE RHÔNE ET LOIRE

Accès

Par la route

30 min de Saint-Étienne par A72 et D498
1h15 de Lyon par l'A47, A72 et la D498
1h du Puy-en-Velay par la N102, la D906 et la D498
1h20 de Clermont-Ferrand par l'A89, l'A72 et la D498

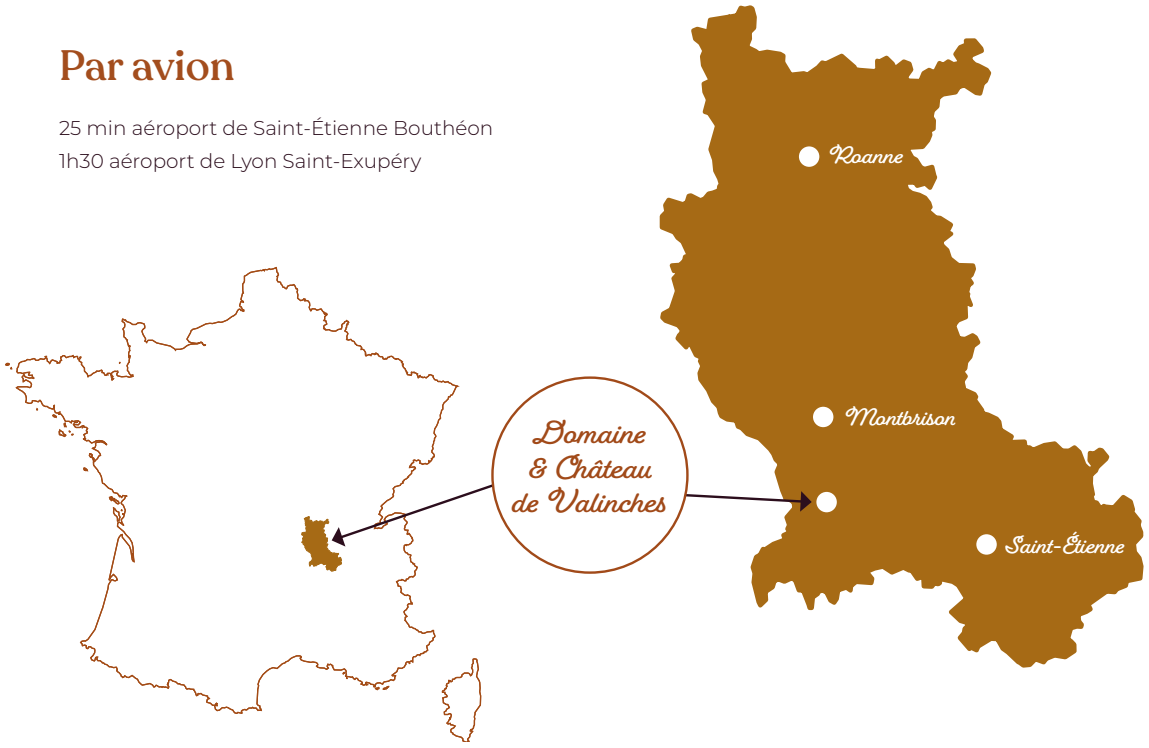
PARKING PRIVÉ ET SÉCURISÉ / PARKING BUS

Par le train

35 min Gare TGV de Saint-Étienne Châteaucreux

Par avion

25 min aéroport de Saint-Étienne Bouthéon
1h30 aéroport de Lyon Saint-Exupéry



Domaine et Château de Valinches
2979 route de Valinches 42560 MAROLS
www.domaine-valinches.fr
04 77 52 22 47