Nos offres gourmandes

Menu Groupe



Domaine et château de Valinches ★★★★

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 microfiltrées plates / gazeuses et café ou thé inclus

Entrées

Rencontre de la betterave, du saumon gravlax et de la pomme de terre

ou

Petit pâté de veau et de cochon chaud, aux fruits secs et aux épices douces

ou

Comme une soupe à l'oignon : tartine de comté, oignon rouge et châtaigne

Plats

Dos de cabillaud rôti, déclinaison de courges, émulsion au garam masala

ou

Pluma ibérique en aigre-doux, mousseline et éclats de patate douce

ou

Poêlée de légumes anciens et de champignons, siphon de pomme de terre et huile de truffe

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

Entremets comme une orangette, sorbet à l'orange sanguine

ou

Moelleux au marron et crémeux à la mandarine, meringue craquante

ou

Biscuit au pain d'épices et pop-corn en différentes textures

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 microfiltrées plates / gazeuses et café ou thé inclus

Entrées

Crémeux de topinambour, crudo de Saint-Jacques, vinaigrette au jus de viande et à la noisette

ou

Pressé de foie gras au vin, gel de coing

Plats

Pavé de sandre, jus de ratatouille, risotto d'épeautre aux girolles

ou

Filet de bœuf charolais, légumes anciens au vieux porto, jus à la truffe

Fromages **+7€**

Desserts

Quatre-quarts de mon enfance aux coings et à la poire rôtie,
gel et siphon de verveine
ou
Comme une pecan pie et chantilly vanille

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

Menu Inspiration

Eaux microfiltrées plates / gazeuses 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

Cannelloni de saumon fumé et crevettes, guacamole d'avocat

ou

Pressé de volaille et foie gras, comme un nougat

ou

Entrée végétarienne du moment

Plats

Paleron de veau cuit à basse température, sauce au vin jaune et morilles

ou

Parmentier de canard confit (Un légume au choix)

ou

Dôme de Saint-Jacques et saumon, crème de ciboulette

ou

Plat végétarien du moment

Accompagnements au choix (1 féculent +1 légume) :

Féculents : Risotto crémeux au parmesan ou Galet de pommes de terre aux herbes ou Conchiglioni farcis aux artichauts

Légumes : Millefeuille de légumes de saison

Fromages

Faisselle fermière au Miel de Valinches, crème ou sucre

ou

Plateau de fromages régionaux en centre de table

Desserts

Nougat glacé et agrumes
ou
Tarte au chocolat noir et fruits secs caramélisés
ou
Choux aux fruits de saison

Gâteau en remplacement du dessert : Supplement 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 : Supplement 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 reserver 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 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

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 4 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 4 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 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)

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€**





