



Domaine et château
de Valinches

NATURE ET ÉVASION ENTRE RHÔNE ET LOIRE



Journée d'étude & séminaire

2026

Pour un événement qui s'intègre dans votre démarche RSE

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





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.





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



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.

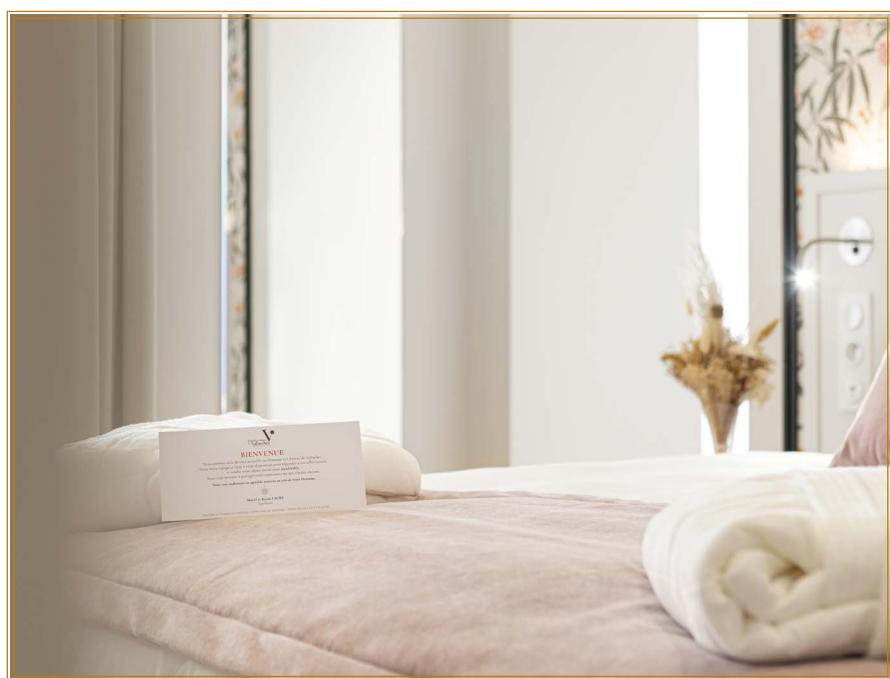
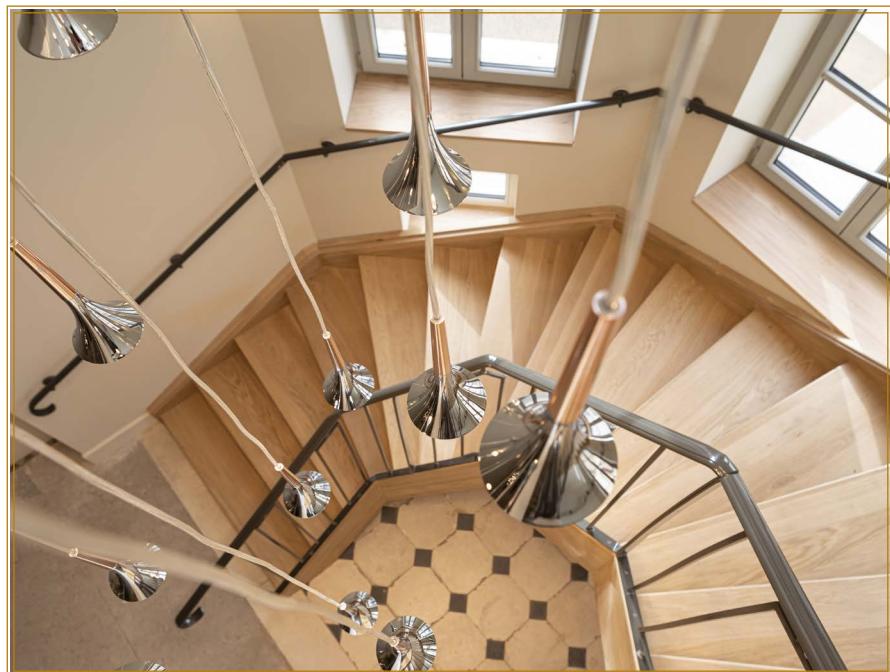
Séjour singulier, découvertes locales, confort optimal, bien-être absolu, complice de vos séjours, le Domaine & Château de Valinches prend soin de vous.

Notre service commercial

Pour plus d'informations :

+33 (0)4 77 52 22 47

contact@domaine-valinches.fr





Notre démarche RSE

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

S'il fallait définir en deux mots le Domaine de Valinches, NATURE et PATRIMOINE constituerait 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

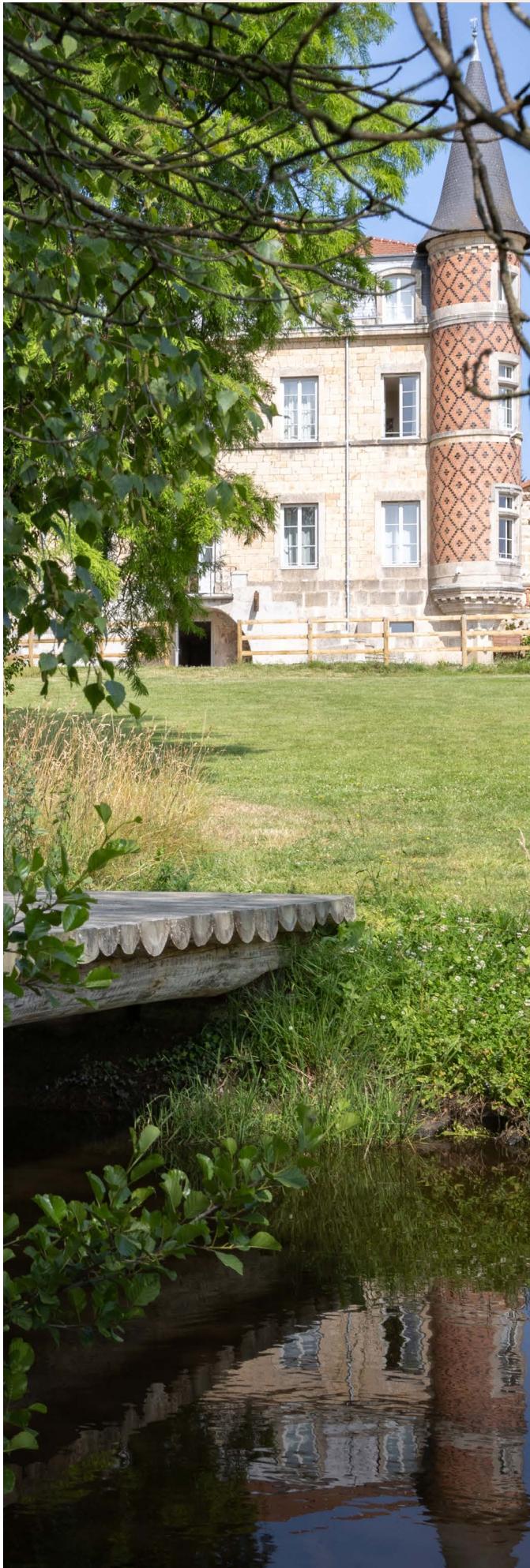
Respect et défense de la nature

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 économique

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 déchets

Compostage

Tri sélectif dans les chambres et restaurant





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

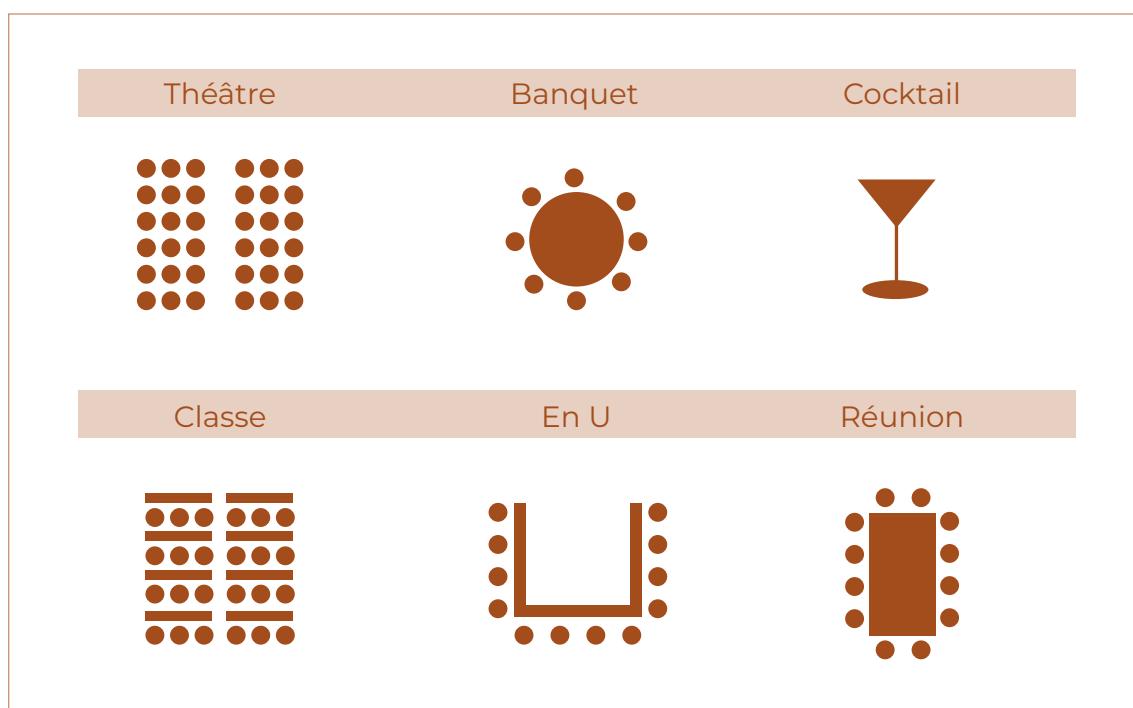
Un espace avec accès direct sur l'esplanade, le parc et l'étang.



CAPACITÉ

	m ²	Théâtre	Banquet	Cocktail	Classe	En U	Réunion
Salon Roseraie	42	23	20	42	-	15	20
Salon Parc	39	-	18	30	-	15	18
Salon Tour	43	40	30	43	20	20	20/24
Grande salle	290	250	180	250	84/108	60	70
Chapiteau	150	130	80	150	36/54	32/34	36/40

DISPOSITION



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

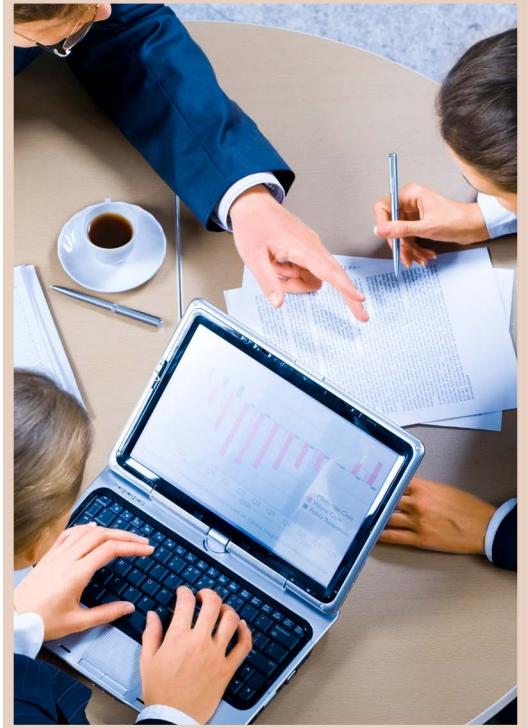
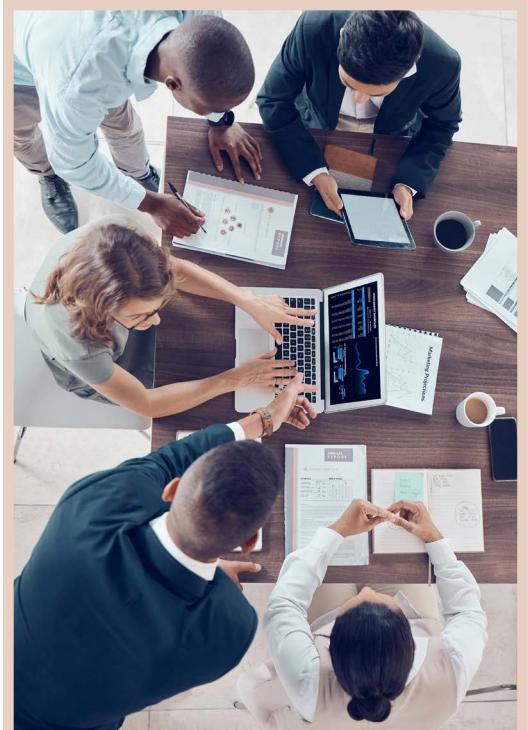
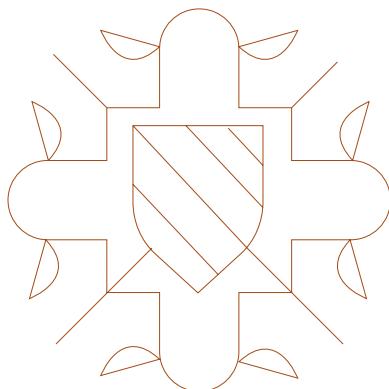
De 8h30 à 12h30 ou de 14h00 à 18h00

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

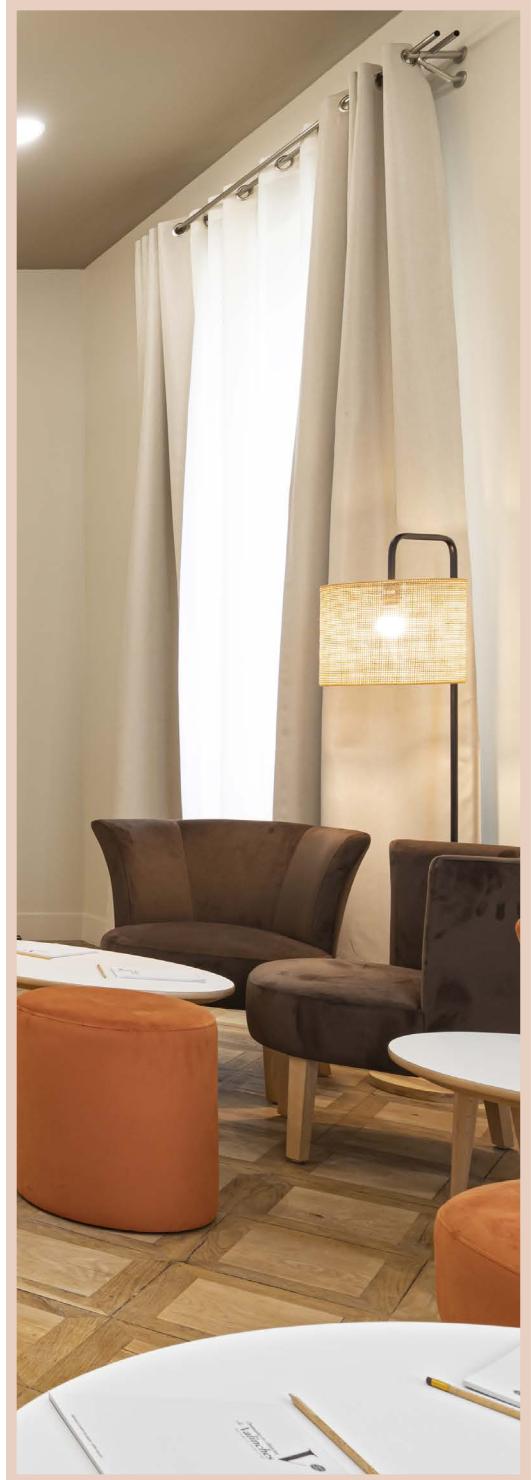
De 12h30 à 13h30 · Au choix :

- 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».



À partir de
157,62 € HT
par personne
(175,80 € ttc*)

Séminaire résidentiel

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 roulettes 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
246€ HT
par personne
(284,80 € 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 roulettes 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 briquette 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.

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

Brasero

- Pièce du boucher
- Magret de canard
- Brochettes de Saint-Jacques
- Brochettes de gambas

+ 9€ HT
par personne





Brasero

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

Cocktail

Inclus dans nos formules

Cocktail déjeunatoire 16 pièces • Cocktail dinatoire 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.

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 saumon 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 1^{er} 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 écocup inclus.



Cocktails, Mocktails

Nos cocktails à partager

Mocktails (cocktails sans alcool)

Paloma..... 3€

Citron Vert, Pamplemousse rose, Eau pétillante

Citronnade Maison..... 3€

Limonade Detox..... 4€

Menthe, Concombre, Citron vert, Eau pétillante

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

Cocktails

Punch Planteur..... 5€

Spritz Apérol..... 6€

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

Piña Colada..... 9€

Rhum - Ananas - Coco

Jamaïcan Mule..... 9€

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



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"	250€
Riceys Blanc de Blanc	105€
Abélé 1757 Brut ou Rosé	75€
Champagne, 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.....	5€
Kir Royal au Crémant.....	8€
Coupe de Champagne Nicolas Feuillatte, Blanc ou Rosé.....	10€
Kir Royal au Champagne.....	10€
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	3€
--	-----------

Tarifs nets par personne (sous réserve d'évolution de la TVA).

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération ».



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

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 roulettes et notre dortoir sont aussi à votre disposition.

- Nos roulettes : 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.

Catalogue
sur
demande





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



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

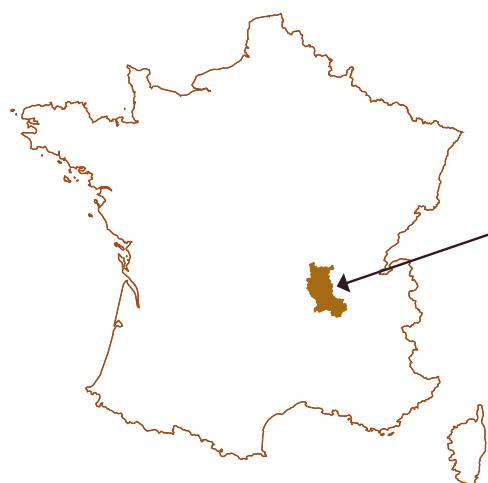
PARKING PRIVÉ ET SÉCURISÉ / PARKING BUS

Par le train

35 min Gare TGV de Saint-Étienne Châteaucieux

Par avion

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



*Domaine
& Château
de Valinches*



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