

NOTRE CUISINE



EDITION 2026



Que proposons-nous?

Le Domaine de Valmont vous présente “NOTRE CUISINE”.

Vous prendrez plaisir à venir vous restaurer au coeur de notre charmante bâtisse.

Des plats raffinés, une ambiance conviviale et un style “chic décontracté” parfait pour un cocktail dinatoire sur notre terrasse, un barbecue en famille ou entre amis, un repas d’entreprise à l’ombre de nos arcades, un dîner en amoureux au bord du bassin ou près d’un feu de cheminée.

Le charme de notre Domaine saura vous combler quelque soit votre envie.

Notre chef accorde une importance particulière au travail de produits frais et locaux. Au Domaine de Valmont, une cuisine raffinée vous sera servie.

Nous sommes à l’écoute de toutes vos demandes afin de vous offrir un service de qualité sur mesure.





NOS PETITS DEJEUNERS

PETIT DEJEUNER CLASSIQUE

INCLUS DANS LA FORMULE

Café, Chocolat, Thé, Jus de fruits, Lait froid et chaud,
Pain frais et grillé, Brioche,
Beurre doux et demi-sel, Confiture, Miel,
Compote,
Céréales,
Viennoiseries,
Fruits frais,
Eau plate, eau gazeuse

BRUNCH

20€ par personne

Oeufs brouillés, Bacon
Tarte tomate moutarde,
Wrap poulet crudités,
Salade niçoise,
Taboulé
Plateau de charcuterie
Salade de fruits frais maison



MENU

ROTISSERIE BURGER

INCLUS : eau, thé, café
25€ par personne

POULETS FERMIERS
POMMES DE TERRE

HAMBURGERS
FRITES FRAICHES
MAISON

DESSERT

Salade de fruits frais maison
OU Bandes de tarte aux pommes



Préparés par notre chef sur la terrasse dans notre espace
barbecue/smoker



MENU COLLATION

**INCLUS : eau, thé, café
(servi façon buffet)
12€ par personne**

3 choix à effectuer

Vos choix constitueront un menu unique servi à tous les convives.

CHOIX

Club sandwich

OU

Panier du verger

OU

Cake salé

OU

Tarte Lorraine

OU

Tarte tomate-moutarde

OU

Tarte Saumon-épinards

OU

Focaccia

OU

Brownie au chocolat

OU

Panna cotta aux fruits



MENU TRADITION

**INCLUS : eau, thé, café
(servi façon buffet)
25€ par personne**

Choix à effectuer : 1 choix dans chaque rubrique
Vos choix constitueront un menu unique servi à tous les convives.

SALADE

Pissaladière

OU

Panier du verger

OU

Salade de bœuf au soja et poivrons épicés

PLATS

Paëlla terre **OU** mer

OU

Moussaka

OU

Lasagnes

DESSERT

Tiramisu Toscan

OU

Salade de fruits frais maison

OU

Moelleux au chocolat avec sa crème anglaise





MENU GRILLADE

INCLUS : eau, thé, café
(servi façon buffet)

25€ par personne

1 choix à effectuer dans chaque rubrique

Vos choix constitueront un menu unique servi à tous les convives.

SALADE

Salade Niçoise

OU Taboulé

OU Salade "Richard"

GRILLADE

Brochettes de Gambas persillade

OU Brochettes de poulet marinées à la texane

OU Kefta sauce blanche

ACCOMPAGNEMENT

Petits légumes croquants de saison

ET

Pommes de terre au four

OU Tomates provençales

DESSERT

Brownie au chocolat

OU Panna cotta aux fruits

OU Salade de fruits frais maison





MENU COCKTAIL DINATOIRE

**INCLUS : 2h de prestation musicale
eaux plates et gazeuses, thé, café
1 cocktail et 2 softs au choix
80€ par personne**

Choix à effectuer : 18 pièces parmi les froides, chaudes et mignardises
+ 1 accompagnement + 2 ateliers

Vos choix constitueront un menu unique servi à tous les convives.

PIECES FROIDES

Toutes saisons :

- Verrine de Saumon
- Verrine de guacamole
- Tomates d'amour
- Thon mariné soja litchi
- Soupe de carotte, coco, gingembre
- Wrap saumon crudités curry
- Wrap poulet crudités curry
- Mini toast foie gras, pain d'épice, chutney figue
- Carpaccio de dorade vinaigrette passion
- Carpaccio de canard sauce du chef
- Panna cotta salée
- Toast Landais
- Mini coupelle confiture d'oignons et son cube de graton de Bazas
- Makis californiens :
 1. Avocat, saumon
 2. Avocat, thon
 3. Thon, mayo, concombre
 4. Concombre, saumon
 5. Végé : concombre, tomate séchée ou avocat, carotte râpée

L'été :

- Billes de melon infusées au Sauternes
- Bouchée césar
- Soupe de melon, Sauternes, Citron vert
- Gaspacho tomates ou asperges

L'hiver :

- Pince de radis noir ananas crevette
- Verrines de betteraves râpées et feta
- Bouchée d'endive rouge, Bleu et noix
- Poireau vinaigrette façon Bistrochic
- Hareng pommes de terre aïoli





MENU COCKTAIL DINATOIRE

PIECES CHAUDES

- Plancha de bœuf Rossini
- Croc Valmont
- Brochettes poulet tex-mex
- Mini cassolette de moules sauce curry ou persillade
- Mini cassolette de chipirons aneth agrumes ou persillade
- Velouté de potimarron (hiver)
- Gambas Panko
- Gambas persillade
- Brochettes poulet coco gingembre citron vert
- Plancha de brochettes magret
- Mini cassolette de cabillaud sauce chorizo
- Mini cassolette de chou fleur et chorizo (hiver)

ACCOMPAGNEMENT

- Panier du verger et sa sauce
- Plateau de fromages

ATELIERS

- Découpe de saumon Gravlax
- Découpe de foie gras maison

NOS ATELIERS SUPPLEMENTAIRES

- Découpe de jambon : à partir de 250€
- Tartinade : 2,50€/pers
- Stand coquillages : 4,50€/pers
- Animation makis Signatures et glace cryo : 5€/pers

MIGNIARDISES

- Cannelés
- Salade de fruits frais maison
- Brownies
- Panna cotta aux fruits

OPTION FORFAIT BOISSONS

- Forfait vin 10€/pers : mise à disposition de 6 bouteilles de blanc sec, rouge et rosé pendant le vin d'honneur
- 15€/bouteille de vin local pour le repas
- 25€/bouteille de champagne

Pièce cocktail supplémentaire 3€/pers





MENU RECEPTION

PARTIE 1/3

90 personnes maximum en format assis

**INCLUS : 2h de prestation musicale
eaux plates et gazeuses, thé, café
1 cocktail et 2 softs au choix**

Choix à effectuer : 5 pièces parmi les froides

Vos choix constitueront un menu unique servi à tous les convives.

PIECES FROIDES

Toutes saisons :

- Verrine de Saumon
- Verrine de guacamole
- Tomates d'amour
- Thon mariné soja litchi
- Soupe de carotte, coco, gingembre
- Wrap saumon crudités curry
- Wrap poulet crudités curry
- Mini toast foie gras, pain d'épice, chutney figue
- Carpaccio de dorade vinaigrette passion
- Carpaccio de canard sauce du chef
- Panna cotta salée
- Toast Landais
- Mini coupelle confiture d'oignons et son cube de graton de Bazas
- Makis californiens :

1. Avocat, saumon
2. Avocat, thon
3. Thon, mayo, concombre
4. Concombre, saumon
5. Végé : concombre, tomate séchée ou avocat, carotte râpée

L'été :

- Billes de melon infusées au Sauternes
- Bouchée César
- Soupe de melon, Sauternes, Citron vert
- Gaspacho tomates ou asperges

L'hiver :

- Pince de radis noir ananas crevette
 - Verrines de betteraves râpées et feta
 - Bouchée d'endive rouge, Bleu et noix
 - Poireau vinaigrette façon Bistrotchic
 - Hareng pommes de terre aioli
- 



MENU RECEPTION

PARTIE 2 / 3

Choix à effectuer : 3 pièces parmi les chaudes + 2 ateliers
Vos choix constitueront un menu unique servi à tous les convives.

PIECES CHAUDES

- Plancha de bœuf Rossini
- Croc Valmont
- Brochettes poulet tex-mex
- Mini cassolette de moules sauce curry ou persillade
- Mini cassolette de chipirons aneth agrumes ou persillade
- Velouté de potimarron (hiver)
- Gambas Panko
- Gambas persillade
- Brochettes poulet coco gingembre citron vert
- Plancha de brochettes magret
- Mini cassolette de cabillaud sauce chorizo
- Mini cassolette de chou fleur et chorizo (hiver)

ATELIERS

- Découpe de saumon Gravlax
- Découpe de foie gras maison

NOS ATELIERS SUPPLEMENTAIRES

- Découpe de jambon : à partir de 250€
- Tartinade : 2,50€/pers
- Stand coquillages : 4,50 €/pers
- Animation makis Signatures et glace cryo : 5€/pers

OPTION FORFAIT BOISSONS

- Forfait vin 10€/pers : mise à disposition de 6 bouteilles de blanc sec, rouge et rosé pendant le vin d'honneur
- 15€/bouteille de vin local pour le repas
- 25€/bouteille de champagne

Pièce cocktail supplémentaire 3€/pers





MENU RECEPTION

PARTIE 3/3

Vos choix constitueront un menu unique servi à tous les convives.

80€/pers : plat + accompagnement + fromage + mignardises

90€/pers : entrée + plat + accompagnement + mignardises

95€/pers : entrée + plat + accompagnement + fromage +
mignardises

ENTREE

Foie gras maison **OU** Carpaccio de Saint-Jacques
OU Raviole de langoustine

PLAT

Médailon de veau et son jus au thym

OU

Ballotine de volaille sauce forestière

OU

Boeuf Rossini et son jus

OU

Magret de canard sauce airelles ou
miel 4 épices selon saison

OU

Pavé de saumon sauce vierge

ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois et ses
champignons

OU

Tartine de patate douce et sa
jardinière de légumes (selon saison)

OU

Tartine méditerranéenne

FROMAGE

Assiette ou plateau de fromages (2 variétés)

MIGNARDISES

Brownies, macarons et canelés

Si vous avez un wedding cake ou une pièce montée,
nous les disposerons sur le bar de nuit



NOS ATELIERS EN OPTION :

Découpe de jambon :

- Bayonne : 250€
- Parme : 350€
- Ibérique : 500€

Tartinade : 2,50€ / pers

1 choix dans chaque rubrique :

- Rillettes de maquereau ou saumon
- Rillettes de porc au piment d'Espelette ou Pâté de campagne
- Tapenade d'olives noires ou Houmous aux pois chiches

Stand coquillages : 4,50€ / pers

1 Mouclade + 1 Plancha au choix :

- Mouclade sauce curry (chaude)
- Mouclade nappage du Chef (froide)
- Plancha de couteaux sauce curry ou persillade
- Plancha de chipirons sauce aneth/agrumes ou chorizo/poivrons rouges

Animation makis Signatures et glace Cryo : 5€ / pers

2 choix à effectuer :

- Sud Ouest : magret de canard séché, confiture d'oignon vin rouge cassis, foie gras
- Saumon flamme : saumon snacké, oeuf de truite, avocat
- Dragon : avocat, oeuf de truite, crevette, sauce cocktail, sucrine
- Végé : avocat, noix concassées, mascarpone, tomate séchée, concombre





MENU PRESTATAIRE

27€ par personne

Entrée + Plat + Dessert
selon choix du Chef

Nos équipes ne servent pas d'alcool aux prestataires.

MENU ENFANT

INCLUS: eau plate + jus de fruits
17€ par enfant
à partir de 3 ans

1 choix à effectuer dans chaque rubrique
Vos choix constitueront un menu unique servi à tous les enfants.

ENTREE

Billes de melon/mozza **OU** tomates cerises/mozza

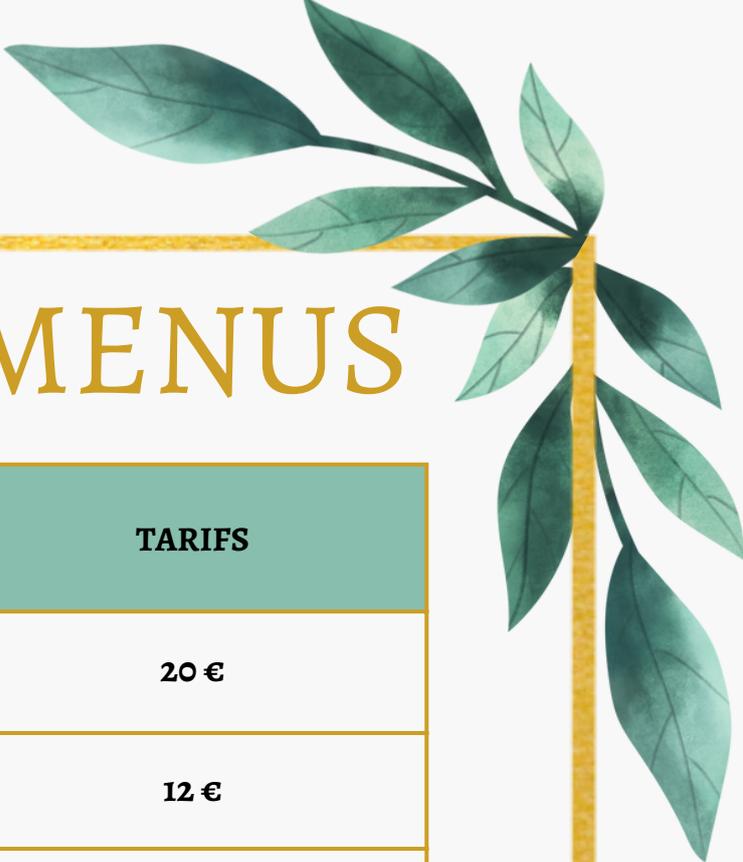
PLAT

Nuggets / Frites maison **OU** Cordon bleu / Frites maison
OU Croque-monsieur / Frites maison

DESSERT

Moelleux au chocolat **ET** Bonbons





TARIFS MENUS

MENUS	TARIFS
BRUNCH	20 €
MENU COLLATION	12 €
MENU BURGER	25 €
MENU ROTISSERIE	25 €
MENU TRADITION	25 €
MENU GRILLADE	28 €
MENU COCKTAIL DINATOIRE	80 €
MENU RECEPTION	A partir de 80 €
MENU PRESTATAIRE	27 €
MENU ENFANT	17 €





POUR TOUTE DEMANDE DE RDV OU DE
RENSEIGNEMENTS SUPPLEMENTAIRES
CONTACTEZ LE DOMAINE DE VALMONT

 05 56 27 02 69

 domainedevalmont2020@gmail.com

 [domainedevalmont](https://www.instagram.com/domainedevalmont)

 [Domaine de Valmont](https://www.facebook.com/Domaine.de.Valmont)