

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

10€ par personne

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

PETIT DEJEUNER BRUNCH

20€ par personne

Petit déjeuner classique +
Oeufs brouillés
Bacon
Plateau de fromage
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

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 : eaux plates et gazeuses, thé, café
+ forfait soft (2 jus de fruits + 2 sodas)
70€ par personne**

Choix à effectuer : 20 pièces parmi les froides, chaudes et mignardises
+ 2 accompagnements + 2 ateliers

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

PIECES FROIDES

- Verrine de Saumon
- Verrine de guacamole
- Bille de melon infusée au Sauternes
- Tomates d'amour
- Thon mariné soja litchi
- Bouchée César
- Soupe de melon, Sauternes, Citron vert ou carotte, coco, gingembre selon la saison
- Wrap saumon crudités curry
- Wrap poulet crudités curry
- Gaspacho
- Mini toast foie gras, pain d'épice, chutney figue
- Pince de radis noir ananas crevette
- Carpaccio de dorade vinaigrette passion
- Makis californiens
- Makis signatures
- Sushi

NOS MAKIS CALIFORNIENS :

- Avocat, saumon
- Avocat, thon
- Thon, mayo, concombre
- Concombre, saumon
- Végé : concombre, tomate séchée ou avocat, carotte râpée

NOS MAKIS SIGNATURES :

- 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, sucrose
 - Arc-en-ciel : saumon, thon, avocat, concombre
 - Végé : avocat, noix concassées, mascarpone, tomate séchée, concombre
- 



MENU COCKTAIL DINATOIRE

PIECES CHAUDES

- Gambas Panko
- Gambas persillade
- Brochettes poulet coco gingembre citron vert
- Plancha de brochettes magret
- Plancha de bœuf Rossini
- Croc Valmont
- Brochettes poulet tex-mex

ACCOMPAGNEMENTS

- Panier du verger et sa sauce
- Brochette de légumes et pommes de terre genailles
- Plateau de fromages

ATELIERS

- Découpe de saumon Gravlax
- Découpe de foie gras maison
- Découpe de jambon (+ 2€ par personne)
- Animation sushis/makis (+ 5€ par personne)

MIGNIARDISES

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

Pièce cocktail supplémentaire 3€/pers





MENU RECEPTION

PARTIE 1/3

**INCLUS : eaux plates et gazeuses, thé, café
+ forfait soft (2 jus de fruits + 2 sodas)
80€ par personne**

Choix à effectuer : 6 pièces parmi les froides
Vos choix constitueront un menu unique servi à tous les convives.

PIECES FROIDES

- Verrine de Saumon
- Verrine de guacamole
- Bille de melon infusée au Sauternes
- Tomates d'amour
- Thon mariné soja litchi
- Bouchée César
- Soupe de melon, Sauternes, Citron vert ou carotte, coco, gingembre selon la saison
- Wrap saumon crudités curry
- Wrap poulet crudités curry
- Gaspacho
- Mini toast foie gras, pain d'épice, chutney figue
- Pince de radis noir ananas crevette
- Carpaccio de dorade vinaigrette passion
- Makis californiens
- Makis signatures
- Sushi

NOS MAKIS CALIFORNIENS :

- Avocat, saumon
- Avocat, thon
- Thon, mayo, concombre
- Concombre, saumon
- Végé : concombre, tomate séchée ou avocat, carotte râpée

NOS MAKIS SIGNATURES :

- 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, sucrose
 - Arc-en-ciel : saumon, thon, avocat, concombre
 - Végé : avocat, noix concassées, mascarpone, tomate séchée, concombre
- 



MENU RECEPTION

PARTIE 2 / 3

Choix à effectuer : 4 pièces parmi les chaudes + 2 ateliers
Vos choix constitueront un menu unique servi à tous les convives.

PIECES CHAUDES

- Gambas Panko
- Gambas persillade
- Brochettes poulet coco gingembre citron vert
- Plancha de brochettes magret
- Plancha de bœuf Rossini
- Croc Valmont
- Brochettes poulet tex-mex

ATELIERS

- Découpe de saumon Gravlax
- Découpe de foie gras maison
- Découpe de jambon (+ 2€ par personne)
- Animation sushis/makis (+ 5€ par personne)

Pièce cocktail supplémentaire 3€/pers





MENU RECEPTION

PARTIE 3/3

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

PLAT

Médailлон 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

Pavé de saumon sauce vierge

ACCOMPAGNEMENT

Gratin dauphinois et ses
champignons

OU

Tartine de patate douce et sa
jardinière de légumes

OU

Tartine méditerranéenne

FROMAGE

Plateau de fromages

DESSERT

Assortiment de mignardises

(brownies, macarons et canelés)

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

ENTREE EN OPTION

Foie gras maison **OU** Ceviche de Saint-Jacques

(+ 8€ par personne)





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

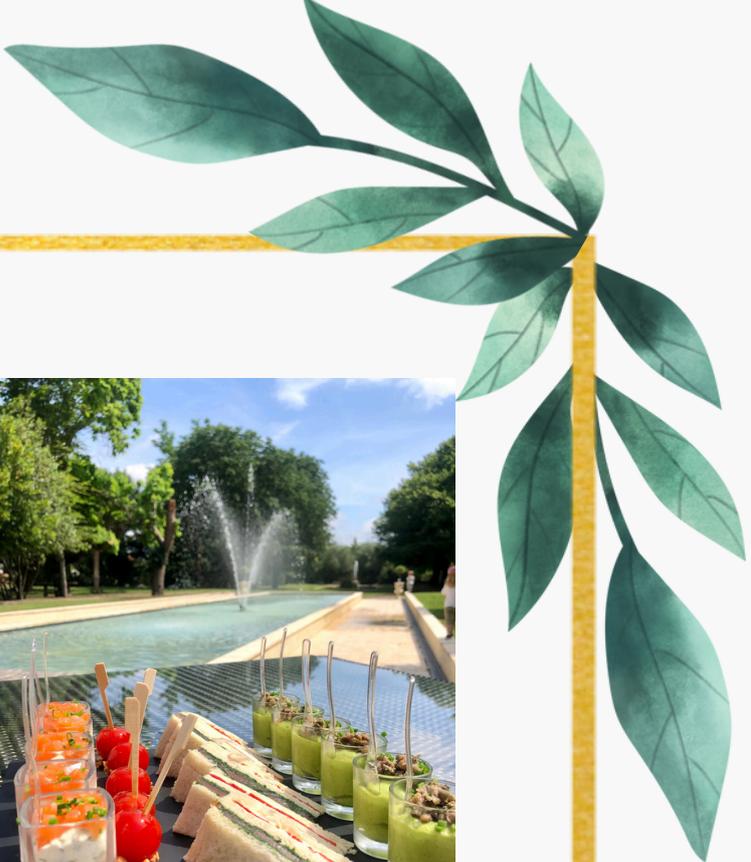
DESSERT

Moelleux au chocolat **ET** Bonbons



TARIFS MENUS

MENUS	TARIFS
PETIT DEJEUNER CLASSIQUE	10 €
PETIT DEJEUNER BRUNCH	20 €
MENU COLLATION	12 €
MENU BURGER	25 €
MENU ROTISSERIE	25 €
MENU TRADITION	25 €
MENU GRILLADE	28 €
MENU COCKTAIL DINATOIRE	70 €
MENU RECEPTION	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)