

# NOTRE CUISINE



EDITION ETE 2024



# 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 FORMULES APERITIVES

## FORMULES A 10€/PERS

- Planche charcuterie/fromage  
avec 1 verre de bière
- Les tartinables de la terre  
avec 1 verre de vin rouge
- Assortiment de rillettes de la mer  
avec 1 verre de vin blanc

## FORMULES A 14€/PERS

- 3 variétés de pièces cocktail  
avec 1 verre de Punch  
**OU** 1 verre de Soupe Champenoise
  - 3 variétés de makis  
avec 1 verre de cocktail aux litchis  
**OU** 1 verre de Saké
- 

# MENU TRADITION

## PARTIE 1/2

**INCLUS : eaux plates et gazeuses, thé, café  
35€ par personne**

Choix à effectuer : 1 entrée + 1 plat + 1 accompagnement + 1 dessert  
Vos choix constitueront un menu unique servi à tous les convives.

### ENTREES ETE

- Foie gras maison et son chutney de figue
- Salade de boeuf au soja et poivrons épicés
- Salade de la mer
- Tartelette de rouget à la provençale
- Brunoise de tomate mozza pesto
- Carpaccio de saumon Gravlax crème aneth
- Salade Landaise

### PLATS ETE

- Gambas marinées au gingembre
- Cabillaud sauce chorizo
- Aiguillettes de canard sauce au poivre vert
- Filet de rouget
- Médaillon de veau rôti et son jus au thym
- Parmentier de boeuf, pomme de terre et crème de parmesan (accompagnement salade verte)

### ENTREES HIVER

- Foie gras maison et son chutney de figue
- Camembert rôti
- Bisque de homard et ses crustacés sauce rouille
- Velouté de potimarron
- Poireaux vinaigrette façon Bistrotchic
- Salade Périgourdine
- Tartare d'avocat tsatsiki aux deux saumons

### PLATS HIVER

- Filet mignon basse température moutarde à l'ancienne
- Parmentier de canard, pomme de terre et patate douce (accompagnement salade verte)
- Rôti d'agneau basse température
- Médaillon de boeuf
- Pavé de saumon sauce vierge aux agrumes
- Osso bucco
- Magret de canard sauce airelles



# MENU TRADITION

## PARTIE 2 / 2

### ACCOMPAGNEMENTS ETE

- Polenta croustifondante
- Ecrasé de pommes de terre
- Poêlée de légumes du soleil
- Tartine méditerranéenne
- Pommes Pont Neuf
- Ratatouille

### ACCOMPAGNEMENTS HIVER

- Endive braisée
- Poêlée de légumes d'hiver
- Purée de patate douce
- Gratin dauphinois et ses champignons
- Risotto au Sauternes (moins de 40 personnes)


### FROMAGE EN OPTION (+ 4 € / PERS)

- Brie fourré aux fruits secs
- Cabécou rôti aux fruits secs
- Camembert rôti

### DESSERTS ETE

- Panna cotta fruits rouges
- Crème brûlée
- Salade de fruits frais maison
- Cappuccino de fruits rouges
- Cheesecake aux agrumes

### DESSERTS HIVER

- Brioche façon pain perdu
  - Tarte fine aux pommes
  - Tiramisu Toscan
  - Brunoise de poire
  - Tarte Bourdaloue
  - Aumonière de pommes
  - Assiette de fruits rôtis et sa boule de glace
  - Panna cotta aux fruits exotiques
- 



# MENU ETE 2024

**INCLUS : eaux plates et gazeuses, thé, café  
35€ par personne**

1 choix à effectuer dans chaque rubrique

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

## ENTREES

- Oeuf meurette façon Valmont (moins de 40 personnes)
- Salade Grecque
- Tatin tomate mozza
- Tartine gourmande terre **OU** mer
- Billes de melon infusées au Sauternes

## PLATS

- Hampe sauce chimichurri
- Lapin à la moutarde
- Parmentier de la mer (salade verte en accompagnement)
- Carré d'agneau en croute
- Merlu sauce citron


## ACCOMPAGNEMENTS

- Millefeuille de pommes de terre
- Ratatouille
- Pommes Pont Neuf
- Riz pilaf

## FROMAGE EN OPTION (+4€/PERS)

- Brie fourré aux fruits secs
- Camembert rôti

## DESSERTS

- Carpaccio d'ananas et sa boule de glace coco
  - Quartiers d'agrumes au Sauternes, tuile aux amandes
  - Brunoise de mangue
  - Fondant au chocolat insert caramel beurre salé
  - Financier pistache mousse framboise
- 





# MENU BARBECUE

**INCLUS : eaux plates et gazeuses, thé, café  
(servi façon buffet)  
35€ par personne**

Choix à effectuer : 2 salades + 1 grillade + 1 accompagnement + 1 dessert  
Vos choix constitueront un menu unique servi à tous les convives.

## SALADES

- Salade Niçoise
- Taboulé
- Salade "Richard"
- Salade campagnarde
- Salade composée haricots verts et sa vinaigrette cassis framboise
- Salade Grecque


## GRILLADES

- Brochettes de Gambas persillade
- Brochettes de poulet marinées à la texane
- Brochettes de poulet marinées coco
- Brochettes de Kefta sauce blanche
- Brochettes de canard
- Brochettes de saumon

## ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre au four et ses petits légumes croquants de saison
- Tomates provençales et ses petits légumes croquants de saison

## DESSERTS

- Moelleux au chocolat avec sa crème anglaise
  - Bandes de tarte aux pommes
  - Salade de fruits frais maison
- 







# MENU BRASERO

**INCLUS : eaux plates et gazeuses, thé, café  
35€ par personne**

Choix à effectuer : 1 entrée + 1 viande **OU** 1 poisson + 1 accompagnement  
+ 1 dessert

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

## ENTREES

- Calamars chorizo/poivrons
- Calamars aneth/agrumes
- Assortiment de charcuterie braisée

## VIANDES

- Magret de canard poivre vert
- Saucisse du boucher


## POISSONS

- Gambas persillade
- Limande en papillote

## ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes méditerranéens
- Tomates provençales

## DESSERTS

- Salade de fruits frais au sirop maison
  - Carpaccio d'ananas et sa boule de sorbet coco
- 



# MENU BRASERO SIGNATURE

**INCLUS : eaux plates et gazeuses, thé, café  
45€ par personne**

Choix à effectuer : 1 entrée + 1 viande **OU** 1 poisson + 1 accompagnement  
+ 1 dessert

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

## ENTREES

- Saint Jacques beurre d'Estragon
- Foie gras maison poêlé

## VIANDES

- Côtelette d'agneau
- Entrecôte beurre maitre d'hôtel


## POISSONS

- Gambas Cameron
- Saumon sauce curry

## ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes méditerranéens
- Tomates provençales

## DESSERTS

- Café gourmand (4 mignardises)
  - Assortiment de fruits rôtis de saison et sa boule de glace
- 



# MENU BUFFET

**INCLUS : eaux plate et gazeuse, 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.

## **SALADES**

- Salade Niçoise
- Salade Grecque
- Salade composée haricots verts  
et sa vinaigrette cassis framboise
- Salade campagnarde
- Salade "Richard"
- Taboulé
- Panier du verger


## **PLATS CHAUDS**

- Paëlla terre **OU** mer
- Parmentier terre **OU** mer
- Lasagnes traditionnelles  
**OU** végétariennes
- Moussaka

## **PLATEAUX**

- Plateau de charcuterie
- Plateau de fromage

## **DESSERTS**

- Brownie au chocolat
  - Panna cotta aux fruits
  - Salade de fruits frais maison
- 





# MENU COCKTAIL DINATOIRE

**INCLUS : eaux plates et gazeuses, thé, café  
45€ par personne**

Choix à effectuer : 14 pièces parmi les froides, chaudes et mignardises  
+ 1 accompagnement + 1 atelier

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
- 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

## 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 GALA

## PARTIE 1/3

**INCLUS : eaux plates et gazeuses, thé, café  
+ forfait soft (2 jus de fruits + 2 sodas)  
60€ 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
- 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 GALA

## 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
- Cabillaud sauce chorizo

### 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 GALA

## PARTIE 3 / 3

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

### PLATS

- Médaillon de veau et son jus au thym
- Ballotine de volaille sauce forestière
- Boeuf Rossini et son jus
- Magret de canard sauce aïrelles
- Pavé de saumon sauce vierge

### ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois et ses champignons
- Tartine de patate douce et sa jardinière de légumes
- Tartine méditerranéenne


### FROMAGES

- Brie fourré aux fruits secs
- Cabécou rôti aux fruits secs
- Camembert rôti

### DESSERTS

- Assortiment de mignardises : brownies, macarons et canelés


### ENTREE EN OPTION (+ 8 € / PERS)


- Foie gras maison
  - Ceviche de Saint-Jacques
- 







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

 05 56 27 02 69

 [domainedevalmont2020@gmail.com](mailto:domainedevalmont2020@gmail.com)

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

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