

V3

Valmont

TRAITEUR

22 RUE DE LA GARE - 33720 BARSAC

06 07 24 69 28 - domainedevalmont2020@gmail.com - www.domaine-valmont.com

COCKTAIL DINATOIRE GOURMAND

TARIF 94€/pers :

Ce tarif comprend :

- 2 cocktails
- 15 pièces parmi les froides, chaudes et mignardises
- 2 stands d'animation
- 1 accompagnement
- Bar à fromages 3 variétés et pains spéciaux
- eaux plates et gazeuses
- thé et café

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

Tarif applicable pour un minimum de 60 convives

Pièce supplémentaire : 3€/pièce

Disponibilité des produits en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Le Domaine de Valmont se réserve le droit de faire évoluer les produits et tarifs jusqu'à la signature du contrat traiteur.



COCKTAILS

- Soupe champenoise
- Cosmopolitan au Sauternes
- Punch

PIECES FROIDES

- Verrine de guacamole
- Maki californien thon, mayo, concombre
- Maki californien végétarien concombre, tomate séchée
- Maki californien avocat, thon
- Maki californien avocat, saumon
- Tomate d'amour
- Soupe de carotte, coco, gingembre
- Wrap de saumon crudités curry
- Wrap de poulet crudités curry
- Bouchée césar
- Gaspacho
- Panna cotta salée aux champignons
- Panna cotta salée gorgonzola, jambon de pays, brunoise de poires
- Oeuf de caille mimosa
- Hareng pommes de terre aïoli
- Verrine de betteraves rapées feta
- Verrine de saumon
- Mini toast foie gras revisité, pain d'épice, chutney
- Cube de graton de Bazas sur pain toasté, confiture d'oignons vin rouge cassis
- Thon mariné soja litchi
- Billes de melon et pastèque infusées au Sauternes
- Soupe de melon, Sauternes, citron vert
- Carpaccio de dorade vinaigrette passion
- Toast Landais
- Tartare de canard sauce du Chef
- Pince de radis ananas, crevette
- Bouchée d'endive rouge, Bleu, noix

Plus de photos sur notre compte Instagram : @valmont_food_creation

PIECES CHAUDES

- Croque Valmont à la truffe
- Mini cassolette de moules sauce curry ou crème d'ail
- Saucisse du Boucher sur pain toasté
- Gambas panko et sa bisque
- Mini cassolette de cabillaud sauce chorizo
- Cromesquis risotto au Sauternes mozzarella
- Brunoise de poires, Saint-Jacques sauce curry
- Croque au jambon de pays, brebis et piquillos

STANDS D'ANIMATIONS

- Découpe de saumon Gravlax
- Découpe de foie gras maison
- Découpe de jambon
- Plancha de la terre : 2 variétés au choix entre mini boeuf Rossini, mini-brochettes de poulet tex-mex ou mini-brochettes de poulet coco/gingembre/citron vert
- Planche de la mer : 2 variétés au choix entre gambas persillade, chipirons aneth/agrumes ou chipirons persillade
- Atelier tartinade : rillettes de saumon, pâté de campagne, houmous aux pois chiches, pains spéciaux
- Stand coquillages (supplément 2,50€/pers) : moules nappage du Chef, plancha de couteaux et d'amandes persillade
- Animation makis Signatures (supplément 5€/pers)

ACCOMPAGNEMENT

- Panier du verger et ses sauces
- Brochette de légumes

BAR A FROMAGES

- Morbier
- Brie fourré aux fruits secs
- Brebis
- Comté

MIGNARDISES

- Brownies
- Macarons
- Cannelés

MENU VALMONT

TARIF 99€/pers :

Ce tarif comprend :

- 1 cocktail
- 5 pièces froides
- 4 pièces chaudes
- 2 stands d'animation
- 1 mise en bouche
- 1 plat
- 1 accompagnement
- fromages
- 2 mignardises
- eaux plates et gazeuses
- thé et café

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

Tarif applicable pour un minimum de 60 convives

Pour les invités présents uniquement au vin d'honneur, le tarif est de 33€/pers.

Pièce supplémentaire : 3€/pièce

Disponibilité des produits en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Le Domaine de Valmont se réserve le droit de faire évoluer les produits et tarifs jusqu'à la signature du contrat traiteur.



COCKTAIL

- Soupe champenoise
- Cosmopolitan au Sauternes
- Punch

PIECES FROIDES

- Verrine de saumon
- Mini toast foie gras revisité, pain d'épice, chutney
- Cube de graton de Bazas sur pain toasté, confiture d'oignons vin rouge cassis
- Maki californien avocat, thon
- Maki californien avocat, saumon
- Tomate d'amour
- Thon mariné soja litchi
- Billes de melon et pastèque infusées au Sauternes
- Soupe de melon, Sauternes, citron vert
- Carpaccio de dorade vinaigrette passion
- Panna cotta salée gorgonzola, jambon de pays, brunoise de poires
- Toast Landais
- Tartare de canard sauce du Chef
- Pince de radis ananas, crevette
- Bouchée d'endive rouge, Bleu, noix

PIECES CHAUDES

- Croque Valmont à l'huile de truffe
- Mini cassolette de moules sauce curry ou crème d'ail
- Saucisse du Boucher sur pain toasté
- Gambas panko et sa bisque
- Mini cassolette de cabillaud sauce chorizo
- Cromesquis risotto au Sauternes mozzarella
- Brunoise de poires, Saint-Jacques sauce curry
- Croque au jambon de pays, brebis et piquillos

Plus de photos sur notre compte Instagram : @valmont_food_creation

STANDS D'ANIMATIONS

- Découpe de saumon Gravlax
- Découpe de foie gras maison
- Découpe de jambon
- Plancha de la terre : 2 variétés au choix entre mini boeuf Rossini, mini-brochettes de poulet tex-mex ou mini-brochettes de poulet coco/gingembre/citron vert
- Planche de la mer : 2 variétés au choix entre gambas persillade, chipirons aneth/agrumes ou chipirons persillade
- Atelier tartinade : rillettes de saumon, pâté de campagne, houmous aux pois chiches, pains spéciaux
- Stand coquillages (supplément 2,50€/pers) : moules nappage du Chef, plancha de couteaux et d'amandes persillade
- Animation makis Signatures (supplément 5€/pers)

MISE EN BOUCHE

- Raviole de langoustine
- Foie gras maison et sa confiture d'oignons vin rouge cassis
- Granité de melon Porto

PLAT

- Bœuf Rossini et son jus
- Magret de canard sauce miel 4 épices
- Cabillaud sauce chorizo
- Filet de rouget à la provençale

ACCOMPAGNEMENT

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

FROMAGES

- Assiette de fromages : brie, brebis, comté et salade

MIGNARDISES

- Brownies
- Macarons
- Cannelés

COCKTAIL DINATOIRE SIGNATURE

TARIF 105€/pers :

Ce tarif comprend :

- 2 cocktails
- 3 pièces froides
- 2 pièces chaudes
- 6 stands d'animation
- Bar à fromages 3 variétés et pains spéciaux
- 2 mignardises
- eaux plates et gazeuses
- thé et café

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

Tarif applicable pour un minimum de 60 convives

Pièce supplémentaire : 5€/pièce

Disponibilité des produits en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Le Domaine de Valmont se réserve le droit de faire évoluer les produits et tarifs jusqu'à la signature du contrat traiteur.



COCKTAILS

- Soupe champenoise
- Cosmopolitan au Sauternes
- Punch

PIECES FROIDES

- Verrine de guacamole
- Tomate d'amour
- Wrap de saumon crudités curry
- Wrap de poulet crudités curry
- Bouchée césar
- Panna cotta salée gorgonzola, jambon de pays, brunoise de poires
- œuf de caille mimosa
- Hareng pommes de terre aïoli
- Verrine de saumon
- Mini toast foie gras revisité, pain d'épice, chutney
- Cube de graton de Bazas sur pain toasté, confiture d'oignons
- Thon mariné soja litchi
- Billes de melon et pastèque infusées au Sauternes
- Carpaccio de dorade vinaigrette passion
- Toast Landais

PIECES CHAUDES

- Coque Valmont à la truffe
- Mini cassolette de moules sauce curry ou crème d'ail
- Saucisse du Boucher sur pain toasté
- Gambas panko et sa bisque
- Mini cassolette de cabillaud sauce chorizo
- Cromesquis risotto au Sauternes, mozzarella

Plus de photos sur notre compte Instagram : @valmont_food_creation

STANDS D'ANIMATIONS

- Découpe de saumon Gravlax aux trois saveurs avec fumaison : betterave, aneth citron vert et classique
- Découpe de foie gras maison 3 variétés : chocolat, classique et piment d'Espelette
- Découpe de jambon
- Plancha de la terre : 2 variétés au choix entre mini boeuf Rossini, mini-brochettes de poulet tex-mex ou mini-brochettes de poulet coco/gingembre/citron vert
- Planche de la mer : 2 variétés au choix entre gambas persillade, chipirons aneth/agrumes ou chipirons persillade
- Atelier tartinades : rillettes de saumon, pâté de campagne, houmous aux pois chiches, pains spéciaux
- Bar à tomates d'Antan et stracciatella
- Stand coquillages : moules nappage du Chef, plancha de couteaux et d'amandes persillade
- Animation makis Signatures
- Brasero de légumes du soleil
- Ceviche
- Tartare de magret ou de thon

ACCOMPAGNEMENT

- Panier du verger et ses sauces
- Brochette de légumes

BAR A FROMAGES

- Morbier
- Tête de moine
- Brebis
- Tomme fleurie

MIGNARDISES

- Brownies
- Macarons
- Cannelés

MENU PRESTIGE

TARIF 119€/pers :

Ce tarif comprend :

- 1 vasque de cocktail
- 1 cocktail animation bar (en moyenne 1 verre par personne)
- 5 pièces froides
- 4 pièces chaudes
- 2 stands d'animation
- 1 mise en bouche
- 1 plat
- 1 accompagnement
- 3 variétés de fromages et salade verte
- 2 mignardises
- eaux plates et gazeuses (Abatilles en verre)
- thé et café (service à table)

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

Tarif applicable pour un minimum de 60 convives

Pour les invités présents uniquement au vin d'honneur, le tarif est de 40€/pers.

Pièce supplémentaire : 5€/pièce

Disponibilité des produits en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Le Domaine de Valmont se réserve le droit de faire évoluer les produits et tarifs jusqu'à la signature du contrat traiteur.



COCKTAILS

- Vasque de soupe champenoise
- Vasque de Cosmopolitan au Sauternes
- Animation Spritz
- Animation Mojito

PIECES FROIDES

- Huitre en gelée œufs de poisson wasabi
- Mini toast foie gras revisité, pain d'épice, chutney
- Cube de graton de Bazas sur pain toasté, confiture d'oignons vin rouge cassis
- Rouleau de printemps magret séché, foie gras, soja
- Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette passion, billes de mangue
- Thon mariné soja litchi
- Billes de melon et pastèque infusées au Sauternes
- Tataki de thon, sésame, soja
- Toast Landais
- Tartare de canard sauce du Chef
- Pince de radis ananas, crevette
- Poireau vinaigrette façon Bistrochic
- Espuma de légumes de saison chorizo

PIECES CHAUDES

- Croque Valmont à l'huile de truffe
- Mini cassolette de moules sauce curry ou crème d'ail
- Mini brochette de bœuf, pancetta
- Mini cassolette de cabillaud sauce chorizo
- Cromesquis de risotto au Sauternes et mozzarella
- Gambas Panko et sa bisque de homard
- Mini brochette duo de canard, persillade
- Joue de bœuf sur son écrasé de pomme de terre

Plus de photos sur notre compte Instagram : @valmont_food_creation

STANDS D'ANIMATIONS

- Découpe de saumon Gravlax
- Découpe de foie gras maison
- Découpe de jambon
- Plancha de la terre : 2 variétés au choix entre mini boeuf Rossini, mini-brochettes de poulet tex-mex ou mini-brochettes de poulet coco/gingembre/citron vert
- Planche de la mer : 2 variétés au choix entre gambas persillade, chipirons aneth/agrumes ou chipirons persillade
- Atelier tartinade : rillettes de saumon, pâté de campagne, houmous aux pois chiches, pains spéciaux
- Stand coquillages (supplément 2,50€/pers) : moules nappage du Chef, plancha de couteaux et d'amandes persillade
- Animation makis Signatures (supplément 5€/pers)

MISE EN BOUCHE

- Granité de melon Porto
- Ceviche de Saint-Jacques
- Foie gras maison et sa gelée au Sauternes

PLAT

- Bœuf Rossini et son jus
- Médaillon de canard aux perles du Sud-Ouest et son jus
- Cabillaud sauce chorizo
- Lotte sauce vierge agrumes

ACCOMPAGNEMENT

- Gratin dauphinois et ses champignons
- Tartine de patate douce et sa jardinière de légumes
- Millefeuille de légumes à la provençale
- Polenta rôtie et ses légumes fanes

FROMAGES

- Assiette de fromages : brebis, brie aux fruits secs, comté affiné 8 mois et salade

MIGNARDISES

- Brownies
- Macarons
- Cannelés

MENU EXCEPTION

TARIF 140€/pers :

Ce tarif comprend :

- 1 vasque de cocktail
- 1 cocktail animation bar (en moyenne 1 verre par personne)
- 5 pièces froides
- 4 pièces chaudes
- 3 stands d'animation
- 1 mise en bouche
- 1 plat
- 1 accompagnement
- 3 variétés de fromages et salade verte
- 2 mignardises
- eaux plates et gazeuses (Abatilles en verre)
- thé et café (service à table)

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

Tarif applicable pour un minimum de 60 convives

Pour les invités présents uniquement au vin d'honneur, le tarif est de 47€/pers.

Pièce supplémentaire : 5€/pièce

Disponibilité des produits en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Le Domaine de Valmont se réserve le droit de faire évoluer les produits et tarifs jusqu'à la signature du contrat traiteur.



COCKTAILS

- Vasque de soupe champenoise
- Vasque de Cosmopolitan au Sauternes
- Animation Spritz
- Animation Mojito

PIECES FROIDES

- Huitre en gelée, œufs de poisson wasabi
- Rouleau de printemps magret séché, foie gras, soja
- Tartare de magret, piquillos, câpres, huile de noix
- Dés de saumon citron vert aneth et sa crème aux herbes
- Carpaccio de Saint-Jacques vinaigrette passion, billes de mangue
- Tataki de thon, sésame, soja
- Maki Signature saumon, caviar
- Cube de gelée de champagne et ses œufs de caviar
- Sphérification tomate basilic burrata
- Poireau vinaigrette façon Bistrochic
- Espuma de légumes de saison chorizo

PIECES CHAUDES

- Mini brochette de bœuf, pancetta
- Cromesquis de risotto au Sauternes et mozzarella
- Gambas panko et sa bisque de homard
- Mini brochette duo de canard persillade
- Gambas flambées à l'Armagnac
- Croque Valmont truffé
- Koulibiac de saumon revisité
- Joue de bœuf sur son écrasé de pomme de terre
- Huitre chaude sabayon champagne

Plus de photos sur notre compte Instagram : @valmont_food_creation

STANDS D'ANIMATIONS

- Découpe de saumon Gravlax avec fumaison
- Découpe de foie gras maison 3 variétés : chocolat, classique et piment d'Espelette
- Découpe de jambon Ibérique
- Bar à tomates d'Antan et stracciatella
- Tartare de magret ou de thon
- Stand coquillages : moules nappage du Chef, plancha de couteaux et d'amandes persillade
- Animation makis Signatures

MISE EN BOUCHE

- Ceviche de Saint-Jacques
- Foie gras maison et sa gelée au Sauternes
- Espuma de petit pois, menthe, fenouil, gingembre

PLAT

- Médaillon de canard aux perles du Sud-Ouest et son jus
- Carré d'agneau en croute d'herbes
- Lotte sauce vierge agrumes
- Sole foie gras sauce champagne

ACCOMPAGNEMENT

- Ecrasé de pommes de terre à la truffe et ses petits légumes
- Millefeuille de légumes à la provençale
- Poêlée de pommes de terre grenaille et cèpes

ARDOISE DE FROMAGES

- Brie truffé
- Brie aux fruits secs
- Tomme de fromage fleurie
- Comté affiné 8 mois

MIGNARDISES

- Pavlova aux fruits exotiques
- Financier pistache framboise

VENDREDI SOIR

MENU PIZZA : 25€/PERS

- Pizza (sauce tomate, jambon, fromage, champignons)
- Dessert : fromage blanc coulis de fruit ou panna cotta aux fruits
- Eau plate + eau gazeuse + thé + café

MENU TRADITION : 30€/PERS

Servi en buffet - eau plate et gazeuse, thé, café

SALADE : 1 au choix
- Salade de bœuf au soja et poivrons épicés
- Salade de haricots verts vinaigrette cassis framboise

PLAT : 1 au choix
- Paëlla (oignons, poivrons, chorizo, riz, mélange de fruits de mer, petits pois, poulet, moules, gambas, citron jaune)
- Moussaka
- Lasagne

DESSERT : 1 au choix
- Tiramisu à la Toscane
- Salade de fruits frais maison

MENU GRILLADE : 35€/PERS

Servi en buffet - eau plate et gazeuse, thé, café

SALADE : 1 au choix
- Salade niçoise
- Salade "Richard"

GRILLADE : 1 au choix
- Brochette de gambas persillade
- Brochette de poulet marinées à la texane
- Kefta de bœuf sauce blanche

ACCOMPAGNEMENT : 1 au choix
- Pommes de terre au four et petits légumes de saison
- Tomates provençales et petits légumes de saison

DESSERT : 1 au choix
- Panna cotta aux fruits
- Brownies avec sa crème anglaise





Le Domaine de Valmont se réserve le droit de faire évoluer les produits et tarifs jusqu'à la signature du contrat traiteur.

SAMEDI MIDI

MENU COLLATION : 15€/PERS

Servi en buffet - eau plate et gazeuse, thé, café

3 choix à effectuer :
- Club sandwich
- Tarte aux légumes
- Panier du verger et ses sauces
- Pissaladière
- Taboulé
- Tarte lorraine
- Tarte tomate moutarde
- Tarte saumon épinards
- Focaccia
- Brownie au chocolat
- Fromage blanc et son coulis de fruit



Plus de photos sur notre compte Instagram : @valmont_food_creation

DIMANCHE

PETIT-DEJEUNER CLASSIQUE

INCLUS DANS LA FORMULE

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

PETIT-DEJEUNER AMELIORE 25€/PERS

En complément du petit déjeuner classique

- Œufs mimosas et sa salade verte
- Plateau de fromage
- Plateau de charcuterie
- Fromage blanc et son coulis de fruit

MENU ROTISSERIE : 35€/PERS

Servi en buffet - eau plate et gazeuse, thé, café

- Poulets fermiers et pommes de terre
- Brownies et sa crème anglaise ou panna cotta aux fruits

BRUNCH : 30€/PERS

Servi en buffet - eau plate et gazeuse, thé, café

SALADE : 2 au choix

- Salade de quinoa, oignons rouges, concombres, féta, tomates cerises, herbes fraiches
- Salade de haricots verts, oignons rouges, noix, manchons de canard émiettés, tomates cerises, œufs durs
- Taboulé avec maïs, pois chiches, concombres, abricots secs, herbes fraiches
- Salade de pâtes, pesto ail des ours, tomates cerises, mozzarella, maïs, herbes fraiches

TARTE : 1 au choix

- Tarte tomate moutarde
- Tarte saumon épinards

PLATEAU : 1 au choix

- Plateau de charcuterie
- Plateau de fromage

DESSERT : 1 au choix

- Fromage blanc et son coulis de fruit
- Salade de fruits frais maison

MENU BURGERS : 35€/PERS

Servi en buffet - eau plate et gazeuse, thé, café

- Hamburgers et frites fraiches maison
- Brownies et sa crème anglaise ou panna cotta aux fruits

Option végétarienne possible







Le Domaine de Valmont se réserve le droit de faire évoluer les produits et tarifs jusqu'à la signature du contrat traiteur.

Plus de photos sur notre compte Instagram : @valmont_food_creation

NOS PLUS

MENUS SPECIAUX

- Végétariens ou Végans : Risotto (à la Végétop)
- Sans gluten : pain sans gluten

MENUS ENFANTS : 19€

- Buffet apéritif : chips, tomates cerises, melon ou concombre selon saison, feuilletés saucisse
- Box : nuggets et frites maison, fromage, dessert, bonbons, compote
- Eau plate + Jus de fruits

MENUS PRESTATAIRES : 27€

- Entrée + Plat + Dessert selon choix du Chef

Nos équipes ne servent pas d'alcool aux prestataires.

OPTIONS

- Rafraichissements (3 bombonnes de boissons non alcoolisées) : 220€
- Accords mets et vins sur demande
- Fût de bière Mascaret 30L : 120€/fût
- Candy bar : 150€
- Boissons bar de nuit (3 bombonnes de 6L de cocktail : 2 avec alcool et 1 sans alcool) : 300€
- Verre à vin supplémentaire : 2€/verre

Plus de photos sur notre compte Instagram : @valmont_food_creation

LOGISTIQUE

RESSOURCES HUMAINES :

- 1 serveur pour 25 à 30 personnes (repas assis) dont 1 maitre d'Hôtel
- 1 Chef de cuisine et sa brigade

ART DE LA TABLE :

- serviettes cocktail
- nappage
- 1 verre à eau
- 1 verre à vin
- 1 flute à champagne
- 1,5 verre/pers pour le vin d'honneur
- 1 jeu de couverts par plat
- 1 assiette par plat
- serviette en tissu blanche pour le repas
- assiette à pain
- 1 verre à vin supplémentaire inclus dans le menu Exception

Nettoyage inclus



Le Domaine de Valmont se réserve le droit de faire évoluer les produits et tarifs jusqu'à la signature du contrat traiteur.



NOS PARTENAIRES
LOCAUX ET FRANCAIS

- Abatilles Arcachon
- Malongo
- Maison Voisine Auros
- Palmagri Auros
- Sobomar Saint-Loubès
- Bernat Villenave d'Ornon
- Passion Froid Episaveurs Terre Azur
- David Primeurs Illats
- Château Gravas Barsac
- Bière Mascaret Le Bouscat
- Cave des Carmes Langon

Locaux
Français