

# NOTRE CUISINE



EDITION ETE 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.



# Menu été 75€

Choix à effectuer : 1 cocktail, 4 pièces froides, 3 pièces chaudes, 1 atelier, 1 plat, 1 accompagnement, fromage, 2 mignardises

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

## COCKTAIL

- Soupe champenoise
- Punch
- Cosmopolitan au Sauternes

## PIECES FROIDES

- Verrine de Saumon
- Verrine de guacamole
- Mini toast foie gras, pain d'épice, chutney
- 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

## OPTIONS

- 15€/bouteille de vin local
- 25€/bouteille de champagne
- Chanteuse 2h vin d'honneur : 750€
- Tomates d'amour
- Soupe de carotte, coco, gingembre
- Wrap saumon crudités curry
- Wrap poulet crudités curry
- Billes de melon infusées au Sauternes
- Bouchée César
- Soupe de melon, Sauternes, Citron vert
- Gaspacho tomates ou asperges
- Carpaccio de dorade vinaigrette passion
- Panna cotta salée
- Hareng pommes de terre aïoli
- Oeuf de caille mimosa

## PIECES CHAUDES

- Croc Valmont
- Brochettes poulet tex-mex
- Mini cassolette de moules sauce curry ou persillade
- Mini cassolette de chipirons aneth agrumes ou persillade
- Gambas Panko
- Gambas persillade
- Brochettes poulet coco gingembre citron vert
- Mini cassolette de cabillaud sauce chorizo

## ATELIER

- Découpe de saumon Gravlax
- Découpe de foie gras maison
- Découpe de jambon

## ATELIERS EN OPTIONS

- Tartinade : 2,50€/pers
- Stand coquillages : 4,50€/pers
- Animation makis Signatures et glace cryo : 5€/pers

## PLAT

- Médaillon de veau et son jus au thym
- Ballotine de volaille sauce forestière
- Pavé de saumon sauce vierge
- Cabillaud sauce chorizo

## ACCOMPAGNEMENT

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

## FROMAGES

Assiette de fromages (2 variétés)

## MIGNARDISES

Brownies et macarons

**INCLUS** : eaux plates et gazeuses, thé, café

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

# Menu été 85€

Choix à effectuer : 1 cocktail, 4 pièces froides, 3 pièces chaudes, 2 ateliers, 1 mise en bouche, 1 plat, 1 accompagnement, fromage, 2 mignardises

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

## COCKATIL

- Soupe champenoise
- Punch
- Cosmopolitan au Sauternes

## PIECES FROIDES

- Verrine de Saumon
- Verrine de guacamole
- Mini toast foie gras, pain d'épice, chutney
- 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

## OPTIONS

- 15€/bouteille de vin local
- 25€/bouteille de champagne
- Chanteuse 2h vin d'honneur : 750€
- Tomates d'amour
- Soupe de carotte, coco, gingembre
- Wrap saumon crudités curry
- Wrap poulet crudités curry
- Billes de melon infusées au Sauternes
- Bouchée César
- Soupe de melon, Sauternes, Citron vert
- Gaspacho tomates ou asperges
- Carpaccio de dorade vinaigrette passion
- Panna cotta salée
- Toast Landais

## 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

- Gambas Panko
- Gambas persillade
- Brochettes poulet coco gingembre citron vert
- Mini cassolette de cabillaud sauce chorizo

## ATELIERS

- Découpe de saumon Gravlax
- Découpe de foie gras maison
- Découpe de jambon

## ATELIERS EN OPTIONS

- Tartinade : 2,50€/pers
- Stand coquillages : 4,50€/pers
- Animation makis Signatures et glace cryo : 5€/pers

## MISE EN BOUCHE

- Raviole de langoustine
- Carpaccio de Saint-Jacques

- Foie gras maison
- Samoussa de légumes

## PLAT

- Médaillon de veau et son jus au thym
- Ballotine de volaille sauce forestière
- Magret de canard miel 4 épices selon saison
- Pavé de saumon sauce vierge
- Cabillaud sauce chorizo

## ACCOMPAGNEMENT

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

## FROMAGES

Assiette de fromages (2 variétés)

## MIGNARDISES

Brownies et macarons

**INCLUS** : eaux plates et gazeuses, thé, café

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

# Menu été 95€

Choix à effectuer : 1 cocktail, 4 pièces froides, 4 pièces chaudes, 3 ateliers, 1 mise en bouche, 1 plat, 1 accompagnement, fromage, 3 mignardises

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

## COCKTAIL

- Soupe champenoise
- Punch
- Cosmopolitan au Sauternes

## PIECES FROIDES

- Verrine de Saumon
- Verrine de guacamole
- Mini toast foie gras, pain d'épice, chutney figue
- 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

## 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

## ATELIERS

- Découpe de saumon Gravlax
- Découpe de foie gras maison
- Découpe de jambon

## MISE EN BOUCHE

- Raviole de langoustine
- Carpaccio de Saint-Jacques

## PLAT

- Médaillon de veau et son jus au thym
- Ballotine de volaille sauce forestière
- Bœuf Rossini et son jus
- Magret de canard miel 4 épices selon saison
- Pavé de saumon sauce vierge

## FROMAGE

Assiette de fromages (2 variétés)

## OPTIONS

- 15€/bouteille de vin local
- 25€/bouteille de champagne

- Tomates d'amour
- Thon mariné soja litchi
- Soupe de carotte, coco, gingembre
- Wrap saumon crudités curry
- Wrap poulet crudités curry
- Billes de melon infusées au Sauternes
- Bouchée César
- Soupe de melon, Sauternes, Citron vert
- Gaspacho tomates ou asperges
- Carpaccio de dorade vinaigrette passion
- Panna cotta salée
- Toast Landais
- Carpaccio de canard sauce du chef

- Gambas Panko
- Gambas persillade
- Brochettes poulet coco gingembre citron vert
- Plancha de brochettes magret
- Mini cassolette de cabillaud sauce chorizo

## ATELIERS EN OPTIONS

- Tartinade : 2,50€/pers
- Stand coquillages : 4,50€/pers
- Animation makis Signatures et glace cryo : 5€/pers

- Foie gras maison
- Samoussa de légumes

## ACCOMPAGNEMENT

- Gratin dauphinois et ses champignons
- Tartine de patate douce et sa jardinière de légumes (selon saison)
- Tartine méditerranéenne

## MIGNARDISES

Brownies, macarons et cannellés

**INCLUS** : eaux plates et gazeuses, thé, café  
**Chanteuse 2h pendant vin d'honneur**

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

# Cocktail dinatoire 85€

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

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

## COCKTAIL

- Soupe champenoise
- Punch
- Cosmopolitan au Sauternes

## 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
- Oeuf de caille mimosa
- Hareng pommes de terre aioli
- Makis californiens :
  1. Avocat, saumon
  2. Avocat, thon
  3. Thon, mayo, concombre
  4. Concombre, saumon
  5. Végé : concombre, tomate séchée

## 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)

## ATELIERS

- Découpe de saumon Gravlax
- Découpe de foie gras maison
- Découpe de jambon

## MIGNARDISES

- Brownies
- Macarons
- Cannelés

## OPTIONS

- 15€/bouteille de vin local
- 25€/bouteille de champagne
- Chanteuse 2h vin d'honneur : 750€

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

## ACCOMPAGNEMENT

- Panier du verger et sa sauce

- 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 EN OPTIONS

- Tartinade : 2,50€/pers
- Stand coquillages : 4,50€/pers
- Animation makis Signatures et glace cryo : 5€/pers

**INCLUS** : eaux plates et gazeuses, thé, café

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

## NOS ATELIERS EN OPTION :

### **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



## BOX ENFANT

**INCLUS:** eau plate  
17€ par enfant  
à partir de 3 ans

Jus de fruits  
Nuggets Frites  
Fromage  
Dessert  
Bonbons  
Fruit de saison

## MENU TRADITION

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

### SALADE

Pissaladière  
**OU**  
Panier du verger  
**OU**  
Salade de bœuf au soja et poivrons  
épicés

### PLAT

Paëlla terre **OU** mer  
**OU**  
Moussaka  
**OU**  
Lasagnes

### DESSERT

Tiramisu Toscan  
**OU**  
Brownies avec sa crème anglaise

## MENU PRESTATAIRE

27€ par personne

Entrée + Plat + Dessert  
selon choix du Chef

**Nos équipes ne servent pas  
d'alcool aux prestataires.**

## MENU GRILLADE

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

### 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

Panna cotta aux fruits

**OU**

Salade de fruits frais maison

Choix à effectuer : 1 choix dans chaque rubrique

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

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



## **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

## **COLLATION**

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

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

## **BRUNCH**

**20€ par personne**

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

## **ROTISSERIE**

**INCLUS : eau, thé, café**

**25€ par personne**

Poulets fermiers  
et pommes de terre

Salade de fruits frais maison

**OU**

Bandes de tarte aux pommes

## **BURGER**

**INCLUS : eau, thé, café**

**25€ par personne**

Hamburgers  
et frites fraîches maison

Salade de fruits frais maison

**OU**


Bandes de tarte aux pommes

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


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




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)