

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.

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
- 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

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

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