

Ludovic Dupont
au service de la nature...

... la nature au service
de la gastronomie

Ludovic débute sa carrière de cuisinier
au Savoy à Londres, puis enrichit
connaissances et techniques aux
commandes de divers restaurants.

Véritable passionné des plantes et des
cueillettes, il souhaite aujourd'hui faire
partager au plus grand nombre sa
passion dans un concept original :
« **La nature a du goût** »

Composer avec la nature pour créer de
nouvelles recettes, pour le plaisir des
yeux et du palais.

C'est ainsi qu'il a créé, à Abbeville,
sa structure grâce à laquelle le
Domaine du Val a le plaisir de vous
faire découvrir et partager ses créations
riches en saveurs et en émotions.

Et il vous réserve de belles surprises !

le traiteur Nature [livré]



Notre partenaire artisan traiteur :

La nature
a du goût

La carte nature

Les entrées

- Saladin juste croquante, truite fumée émulsion d'oxalis 9,00 €€
- Ficelle d'ortie façon picarde 7,00 €€
- Terrine du chef, chutney de berce 7,00 €€

Les plats

- Filet de poisson du moment en habit végétal, crème pastel riz multicolore 14,50 €€
- Fondant de porcelet à l'épiaire, Aligot « façon picarde » 14,50 €€
- Blanquette de veau, légumes enrubbannés 14,50 €€

Fromage et desserts

- Damier de fromages 6,00 €€
- Crumble de fruits de saison 5,00 €€
- Floraison de desserts 7,00 €€
- Craquant chocolat et argousier 7,50 €

2016
NOUVEAU

La Box Détox

23 € / personne

- Soupe herbacée de belles envahissantes (ortie, galinsoga..).
- Mini Brochettes de tomme et magret fumé, sauce florale..
- Saladin bien être, bulles de fruits et petits légumes, fromage frais, croustillant herbacée
- Feuille craquante chocolat noix aspérule

La Box Duo

30 € / 2 personnes

- Soupe originale (ex. : Aster maritime, Capucine...)
- Déclinaison de charcuterie et de fromage
- Cake salé

Box Enfant

12,00 €
/enfant

- Terrine du chef
- Filet de volaille, saladin de pâtes fraîches
- Salade de fruits et biscuit

Box découverte*

19,00 €
/pers

- Rillettes de truite à l'égopode, tuile pastelle
- Filet de volaille, sauce herbanaise, bouquet de légumes
- Roulade de chèvre frais, saladin buissonnière
- Moelleux au chocolat et menthe aquatique

*Possibilité
de décliner en
version pic-nic
avec l'ajout
de couvert
et de pain



Modalités de commande au dos • Bon de commande disponible à l'accueil et dans votre maison

Tva et service compris • Le Domaine du Val Chemin du val • 80132 Grand-Laviers • T: + 33 (0) 3 22 20 02 69



photo non contractuelle

Les Prestations traiteurs (Nature et Classique) sont livrés dans votre maison

Bon de commande disponible
à la réception et dans votre maison

- Ces prestations sont livrables tous les jours sauf le lundi
- Les plats sont à réserver à la réception au minimum 48 h à l'avance (24 h pour le traiteur «Classique»)
- T. : +33(0) 3 22 20 02 69
Contact@le-domaine-du-val.com
- Conditionnement compatible réchauffage au micro-ondes.
- Les plats commandés mais non réceptionnés seront facturés
- 30 Euros de montant minimum pour les commandes et par traiteur (« Nature » et « Classique »)

Notre partenaire artisan traiteur :

L'étoile
du jour
(Abbeville)

Carte classique

Les entrées

- | | |
|---|---------|
| • Ficelle picarde | 6,00 € |
| • Foie gras « maison », toasts | 10,50 € |
| • Tartare de saumon ou cabillaud (Selon arrivage) | 7,80 € |
| • Entrée de saison | 6,50 € |

Les plats

- | | |
|---|---------|
| • Dos de cabillaud beurre blond | 12,00 € |
| • Cuisse de canard confite au poivre vert | 12,00 € |
| • Gigolette de volaille farcie | 12,00 € |
| • Plat de saison | 12,00 € |

Les desserts

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| • Abbevillois au chocolat au lait | 5,00 € |
| • Charlotte (parfum selon saison) | 5,00 € |
| • Croquant 2 chocolats | 5,00 € |
| • Dessert de saison | 5,00 € |

Menu enfant

10,00 €
/pers

Escalope de dinde à la crème et pomme de terre

Abbevillois au chocolat au lait





les produits locaux

Notre partenaire :

les boccoux

**Les canards
du Val de luce
(Thennes)**

Canards et volailles élevés en plein air et sans OGM

- Foie gras mi-cuit nature (50 G) selon saison **10,00 €**
- Pâté Picard pur porc **4,00 €**
- Pâté de Canard d'Amiens (90 G) **5,00 €**
- Velouté de moules au safran
avec sa julienne de légumes (380 G) **8,00 €**
- • • •
- Salade de lentilles
aux magrets fumés (380 G) **8,00 €**
- Blanquette de Volaille
& son risotto crémeux (380 G) **8,00 €**
- Cassoulet au confit de Canard (380 G) **8,00 €**
- Parmentier de Canard (350 G) **8,00 €**
- • • •
- Crème vanille (100 G) **4,00 €**
- Baba au Rhum (120 G) **4,50 €**

Notre partenaire :

les glaces artisanales

Glaces sans arômes artificiels,
ni colorants ni conservateurs

Parfum au choix - pot de 120 ml

Glace

- Vanille, Chocolat, Café,
Caramel au beurre salé **3,00 €**

Sorbet

- Fraise, Pomme,
Citron Vert, Framboise **3,00 €**

**Agri-Glaces
(Bouvresse)**

Plats à emporter dans votre maison

A commander à l'accueil

- Cette prestation est disponible
tous les jours
- Les plats sont à retirer à la réception :
T. : +33(0) 3 22 20 02 69
Contact@le-domaine-du-val.com
- Vous pouvez réchauffer les boccoux dans
le micro-onde ou les emporter à la fin de
votre séjour.

les boissons

- Bières locales (33c1) **3,00 €**
- Jus de pomme local (75c1) **5,00 €**
- Bouteille Vin rouge
Château Langoiran (75c1 - Bordeaux) **12,00 €**
- Bouteille Vin Blanc
Tariquet (75c1 - Côte de Gascogne) **12,00 €**

Nos partenaires :

Bières locales
Brasserie de la Somme
(Domart en Ponthieu)

Jus de pomme
Vergers du Franc Picard
(Vron)

Dépannages

- Morceau de beurre (8 G) **0,20 €**
- Petit pot de confiture (30 c1) **0,80 €**
- Miel de la baie de Somme (250 G) **6,00 €**
- Filtre à café (l'unité) **0,10 €**
- Paquet de café Carte noire (250 G) **6,00 €**
- Sachet de thé (l'unité) **0,20 €**
- Buchette de sucre (en poudre 5 G) **0,10 €**
- Lait (1 L) **2,50 €**
- Bouteille eau minérale (1,5 L) **1,50 €**

Nos partenaires :

Confiture artisanale Côté Jardin (Buigny-St-Maclou)

