

PLAQUETTE ÉVÉNEMENTIELLE



Nos Chiffres

2017

CREATION

702

BURGERS

Le record de Burgers servis en une journée au meeting aérien de Chabeuil
03 /07 /2022

90 000

KILOMÈTRES

Parcourus par le FOOD TRUCK,
depuis 2017

+ 1500

ÉVÉNEMENTS

Assurés depuis 2017

42 000

COUVERTS

Servis par saison

6

TONNES DE FRITES

servies annuellement

1

RESTAURANT

à Alex

100 000

BOCAUX CONSIGNÉS

et autant de barquettes jetables
épargnées

14

EMPLOYÉS

7

KILOMÈTRES

La distance entre les champs de notre
maraîcher et notre cuisine

Où nous retrouver



Notre Vision

QUELQUES MOTS AVANT DE COMMENCER

Choisir La Note Gourmande, c'est faire confiance à une équipe de professionnels qui feront de votre événement un moment inoubliable. Du **FOOD TRUCK** à la **LIVRAISON** en passant par le **SERVICE TRAITEUR**, nous vous proposons une gamme de prestations originales et raffinées pour **CRÉER VOTRE INSTANT SAVOUREUX !**

COMMENT ÇA SE PASSE ?

La première étape pour vous est de décider de la date, du lieu et du nombre de convives. On s'occupe du reste ! Dans les pages suivantes, vous trouverez nos formules événements. Nous nous déplaçons partout dans la Drôme, mais aussi dans les départements voisins.

ET SI ON SE RENCONTRAIT ?

Le plus important est de réaliser une prestation qui vous ressemble. Nous serons ravis de vous accueillir dans nos locaux à Allex. Notre équipe est à vos côtés pour vous offrir la formule clé en main qui vous correspond.

VOUS NE SAVEZ PAS QUOI CHOISIR ? NOUS SOMMES LÀ POUR VOUS GUIDER.



Nos Services

3 SERVICES ET DES KILOMÈTRES D'ÉVÉNEMENTS



FOOD TRUCK
Minimum 50 personnes



SERVICE TRAITEUR
Minimum 30 personnes



SERVICE LIVRAISON
Minimum 10 personnes



Pour chaqu'un de ces 3 services :
FOOD TRUCK/TRAITEUR/LIVRAISON
des frais de déplacement sont facturés :

1€ TTC du km aller et retour.

0,83€ HT du km aller et retour.

Au départ de notre laboratoire d'Allex



PRIVATISATION

DU FOOD TRUCK

FOOD TRUCK et son équipe de cuisine, réservés pour votre événement. Spectacle et originalité garantis.



FRAIS DE DEPLACEMENT
1€/Km

FORMULE **BURGER**

14€ TTC / PERSONNE

LES INCONTOURNABLES BURGERS ET FRITES MAISON pour constituer la carte de votre événement :

Notre burger original cheddar et notre burger fraîcheur + le burger de votre choix :

- BURGER ORIGINAL CHEDDAR

Steak, Cheddar, Fondue d'Oignons, Bacon, Mayonnaise maison aux Herbes, Tomate, Salade

- BURGER FRAÎCHEUR

Saumon mariné maison, Fromage de Chèvre aux Herbes, Tomate, Salade

LE BURGER DE VOTRE CHOIX :

- BURGER VIGNERON

Steak, Confit d'Oignons au Vin rouge, Bleu du Vercors, Mayonnaise maison aux Herbes, Tomate, Salade

- BURGER PICODON & NOIX

Steak, Picodon, Fondue d'oignons, Sauce aux Noix maison, Tomate, Salade

- BURGER BARBECUE

Steak, Cheddar, Sauce barbecue maison, Oignons Rouges, Tomate, Salade

- BURGER ITALIEN

Steak, Crème de Burrata au Pesto, Tomates séchées, Parmesan, Tomate, Salade

- BURGER ESPAGNOL

Steak, Comptée d'Oignons et Poivron au Chorizo, Tomme de Brebis, Mayonnaise maison pimentée, Tomate, Salade

- BURGER SAVOYARD

Steak, Raclette, Fondue d'Oignons, Mayonnaise maison au Herbes, Bacon, Tomate, Salade

- OPTION VEGETARIENNE

Galette de Pomme de Terre à la place de la Viande dans le Burger de votre choix



FORMULE **GAUFRE SALÉE**

14€ TTC /PERSONNE

L'ORIGINALE, GAUFRE SALÉE MAISON Pour constituer la carte de votre événement :

- GAUFRE SAUMON GRAVLAX

Gaufre de pomme de terre maison, Tartare de Saumon Gravlax, Mousse de Fromage frais au Citron vert, Légumes croquants

- GAUFRE CESAR

Gaufre de pomme de terre maison, Poulet pané, Sauce César maison, Tomate, Parmesan, Chips de Lard, Salade

SELON SAISON :

- GAUFRE ITALIENNE

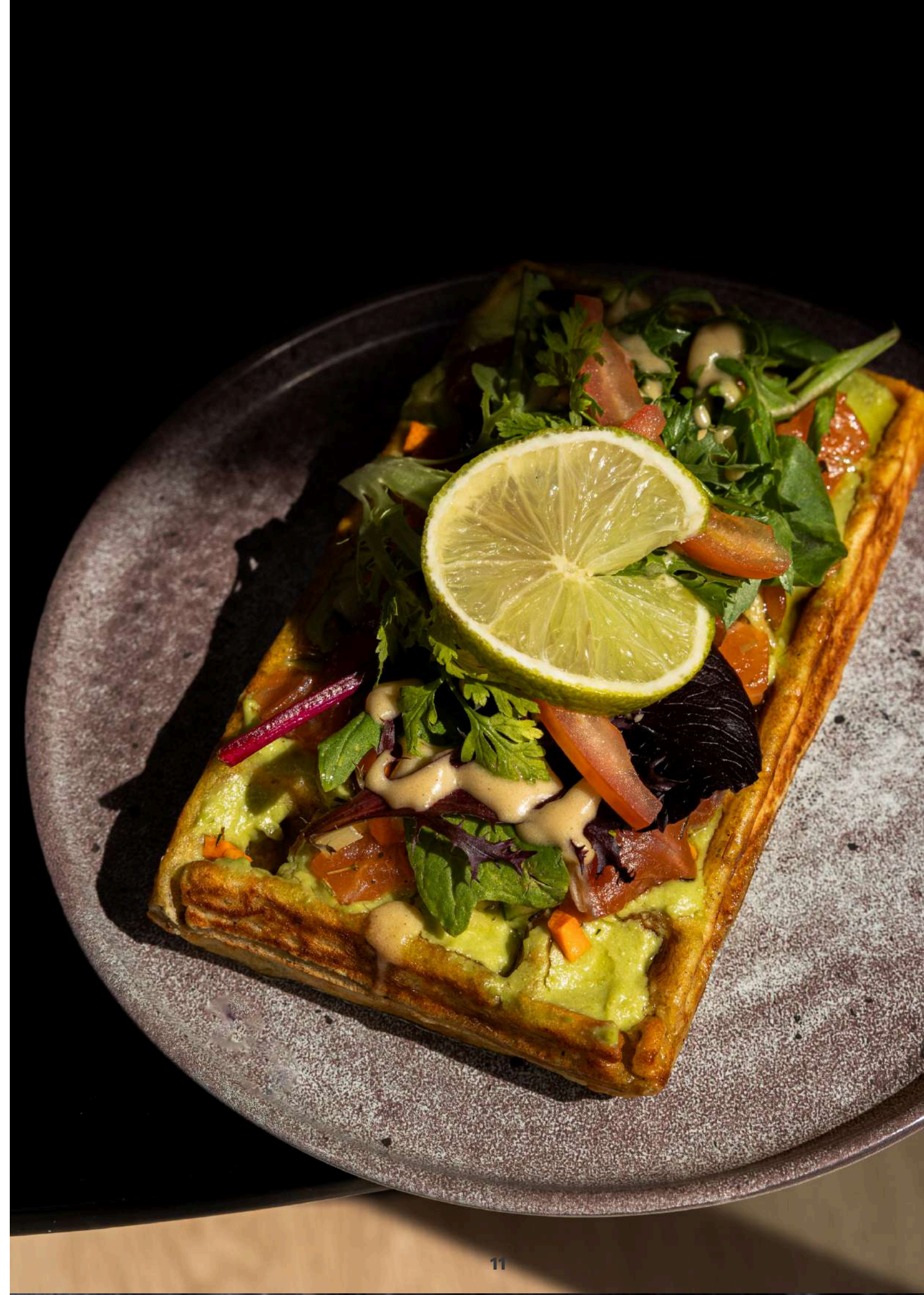
Gaufre de pomme de terre maison, Burrata, Pesto maison, Légumes marinés à l'Huile d'olive, Jeunes pousses

- GAUFRE SAVOYARDE

Gaufre de pomme de terre maison, Butternut, Raclette, Oignons rouges, Noisettes, Jeunes pousses

EN ACCOMPAGNEMENT

Salade, Frites maison, Assortiment de sauces maison



FORMULE **PLANCHA**

24€ TTC / PERSONNE

GRILLÉS MINUTE ET SERVIS SUR PLANCHE.

Le FOOD TRUCK, qui change des burgers, spectacle garanti !

Au choix 3 propositions parmi :

- ONGLET DE BOEUF

Mayonnaise maison aux Herbes fraîches

- BROCHETTE DE POULET

Mariné au Thym et Citron

- MIGNON DE PORC

Marinade façon Thaï

- CÔTE DE BŒUF (SUPPLÉMENT DE 3€ TTC / PERSONNE)

Viande Française de race Limousine

- CREVETTES MARINÉES

Au Pastis

- ENCORNET GRILLÉ

En persillade

-BROCHETTE DE THON

Façon Thaï

EN ACCOMPAGNEMENT

Salade, Frites maison, Assortiment de sauces maison





SERVICE TRAITEUR

Des buffets savoureux, livrés clé en main,
qu'il ne vous reste plus qu'à déguster.
L'idéal pour les petits groupes, ou les escapades.



FRAIS DE DEPLACEMENT
1€/Km

COCKTAIL **TERROIR**

16€ TTC / PERSONNE

Prestation comprenant la livraison froide en boîte traiteur

- PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

Assortiment à partager

- PLAQUE DE FOCACCIA

Tomate, Jambon & Fromage

- MINI TARTELETTE SALÉE

Picodon & Noix

- TARTE FINE

Crème & Lardon

- WRAP VÉGÉTARIEN

Houmous maison & julienne de Légumes

- PETIT PANIER DE LÉGUMES CRUS

Rillettes de Poisson au fromage frais

- DÉCLINAISON DE 2 MIGNARDISES SUCRÉES

Chocolat & Fruit



COCKTAIL GOURMAND

20€ TTC / PERSONNE

Prestation comprenant la livraison froide en boîte traiteur

- PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

Assortiment à partager

- MINI CLUB SANDWICHES

Poulet César

- MINI WRAP COMME UN SUSHI

Saumon mariné, Fromage frais & Salade

- MINI TARTELETTE SALÉE

Chèvre & Betterave

- MINI CHOUX

Ricotta & Tomate

- CUP CAKE AUX LÉGUMES

Paprika & Chorizo

- MINI BURRITO VÉGÉTARIEN

Coleslaw au Cumin

- PETIT PANIER DE LÉGUMES CRUS

Rillettes de Poisson au fromage frais

- PINSÀ A L'ITALIENNE

Crème Burrata, Jambon aux Herbes & Pesto

- DÉCLINAISON DE 2 MIGNARDISES SUCRÉES

Chocolat & Fruit



COCKTAIL **EXCQUIS**

25€ TTC / PERSONNE

Prestation comprenant la livraison froide en boîte traiteur

- PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

Assortiment à partager

- MINI CLUB SANDWICHES

façon Bagnat

- MINI WRAP COMME UN SUSHI

Saumon mariné, Fromage frais & Salade

- MINI CHOUX

Pesto, Tomate & Mozzarella

- MINI BURRITO VÉGÉTARIEN

Coleslaw au Cumin

- MINI TARTELETTE SALÉE

Chèvre & Betterave

- MINI NAVETTE

Avocat & Crevette

- MINI PAIN PITA GREC

Tzatziki

- MINI BURGER

Poulet & Parmesan

- MINI GASPACHO

Légumes de saison

- DÉCLINAISON DE 2 MIGNARDISES SUCRÉES

Chocolat & Fruit

- PLATEAU DE FRUITS FRAIS

Fruits de saison



COCKTAIL ÉLÉGANT

32€ TTC / PERSONNE

Prestation comprenant la livraison froide en boîte traiteur

- PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

Assortiment à partager

- MINI CLUB SANDWICHES

façon césar

- MINI WRAP COMME UN SUSHI

Saumon mariné, Fromage frais & Salade

- MINI TARTELETTE SALÉE

Chèvre & Betterave

- MINI CHOUX

Pesto, Tomate & Mozzarella

- BAO BUN

Bœuf façon Thaï

- MINI BURRITO VÉGÉTARIEN

Coleslaw au Cumin

- MINI NAVETTE

Avocat & Crevette

- MINI PAIN PITA GREC

Tzatziki

- MINI BURGER

Poulet & Parmesan

- MINI GASPACHO

Légumes de saison

- TATAKI DE THON

À l'huile de Truffe

- PINSÀ AU SAUMON

Crème à l'Aneth, Saumon gravlax & Pesto

- DÉCLINAISON DE 2 MIGNARDISES SUCRÉES

Chocolat & Fruit

- PLATEAU DE FRUITS FRAIS

Fruits de saison



COCKTAIL VIN D'HONNEUR

24€ TTC / PERSONNE

Prestation comprenant la livraison froide en boîte traiteur

- TARTELETTE SALÉE

Foie Gras & Mangue

- DEMI SPHÈRE CHÈVRE-BETTERAVE

Sablé comme un crackers

- MINI WRAP COMME UN SUSHI

Saumon mariné, Fromage frais & Salade

- CAPPUCCINO SALÉ

Aubergine & Piment d'Espelette

- MINI BURRITO VÉGÉTARIEN

Coleslaw au Cumin

- MINI CHOUX

Pesto, Tomate & Mozzarella

- BAO BUN

Bœuf façon Thaï

SHOW COOKING : 2 CHOIX PARMIS NOS ATELIERS (p.30)



FORMULE **BRUNCH**

20€ TTC /PERSONNE

POUR VOTRE LENDEMAIN DE MARIAGE
Nous vous proposons notre formule : Brunch
Afin de vous retrouver avec vos proches.

- PLATEAU DE MINIS GÂTEAUX

Chocolat & Fruits

- PLANCHE DE FRUITS FRAIS

Fruits de saison

- PAIN ARTISANAL, BEURRE & CONFITURE

100 % Drômois

- ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS ET CHARCUTERIES

Assortiment à partager

- ASSORTIMENT DE CLUB SANDWICHES

De saison

- FOCACCIA GARNIES

Viandes & végétarienne

- SALADE COMPOSÉE

Aux Légumes croquants

- OEUF PARFAIT

Copeaux de Parmesan, Chips de Lard





NOS OPTIONS

Le petit plus qui transforme votre événement
en moment inoubliable !



FRAIS DE DEPLACEMENT
1€/Km

NOS ATELIERS

Prestation comprenant une équipe de service

IMPRESSIIONNEZ VOS INVITÉS

Avec nos ateliers de cuisine en direct

- BAR À TARTARE - 5€ TTC / PERSONNE

De Bœuf ou de Saumon assaisonnements au choix

- ATELIER PLANCHA - 5€ TTC / PERSONNE

Pavé de Bœuf ou Crevettes

- RAVIOLES POCHÉES - 5€ TTC / PERSONNE

Crème / Pesto / Sauce Saint marcelin

- MINI GAUFRE - 5€ TTC / PERSONNE

Assortiment de garnitures

- BAR À TOMATES & BURRATA - 5€ TTC / PERSONNE

Assortiment de tomates colorées, burrata, pesto et topping

- CHIFONNADE DE JAMBON CRU - 5€ TTC / personne

Pinsa garnie



LES PLATEAUX

Prestation comprenant la livraison froide en boîte traiteur

METTEZ-EN PLEIN LES YEUX À VOS INVITÉS

Avec nos déclinaisons de plateaux

- PLATEAU DE CHARCUTERIES & FROMAGES

10 PERSONNES / 35€ TTC

- PLATEAU DE CLUB SANDWICHS (POULET/ SAUMON/ HOUMOUS)

9PC → 18€ TTC / 18PC → 35€ TTC

- PLATEAU DE NAVETTES (COMTÉ JAMBON/ THON/ TZATZIKI)

9PC → 18€ TTC / 18PC → 35€ TTC

- PLATEAU DE WRAPS (POULET/ SAUMON/ HOUMOUS)

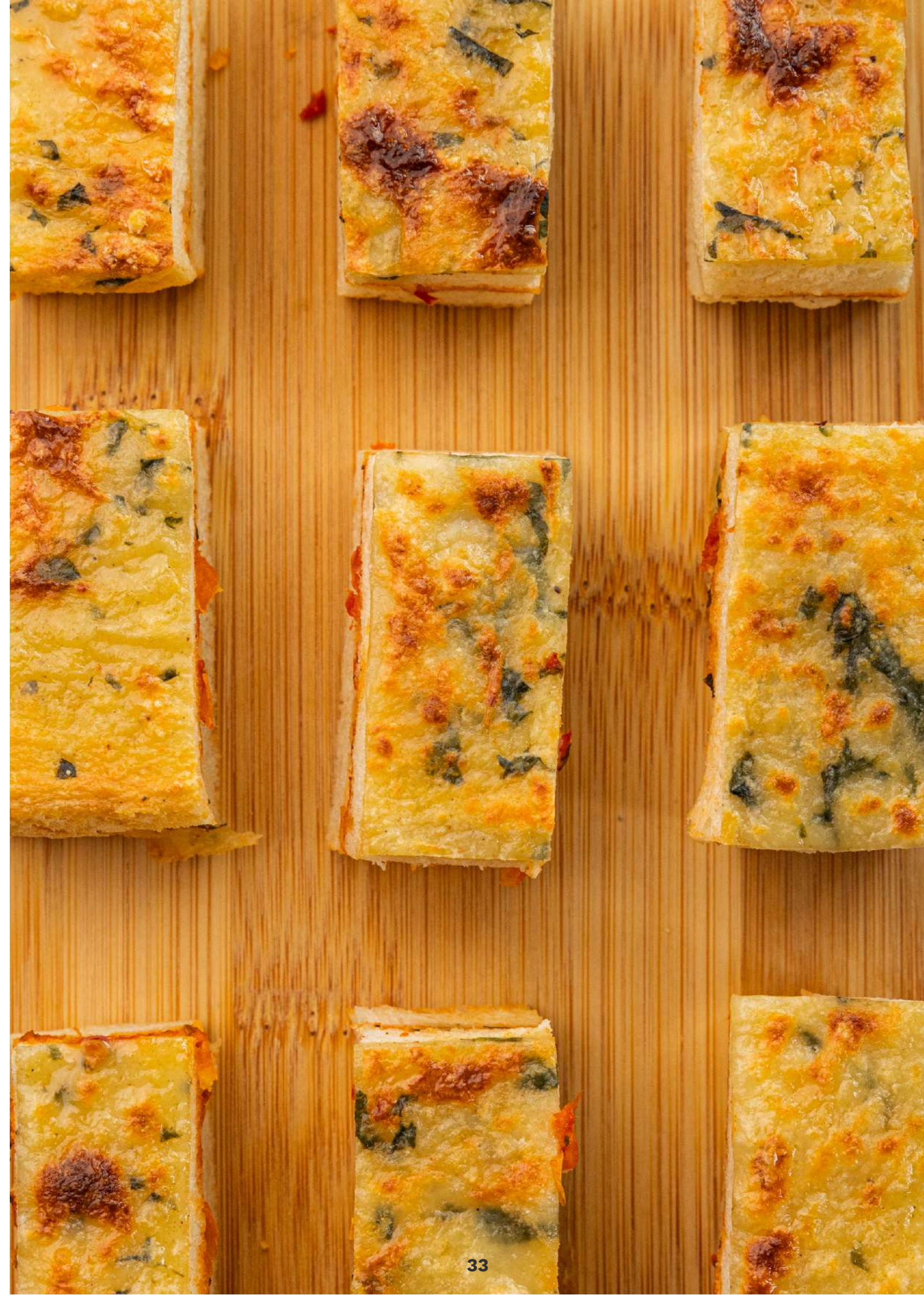
18PC → 18€ TTC / 36PC → 35€ TTC

- FOCACCIA GARNIE (POULET OU SAUMON OU HOUMOUS)

48 PARTS → 30€ TTC

- PLATEAU DE FRUITS FRAIS

10 PERSONNES / 35€ TTC



LES DESSERTS

5€ TTC /PERSONNE

TERMINEZ VOTRE REPAS EN DOUCEUR

En complément de nos formules, notre carte des desserts. Au choix parmi la liste :

- COOKIES MAISON

Chocolat, Noisette & Caramel

- VÉRITABLE TIRAMISU

Au Café & Mascarpone

- CRÉMEUX AU CHOCOLAT

Croustillant praliné noisette

- CRÈME CITRON

Fruits frais et Sablé

- MOELLEUX AUX POMMES

Chantilly Caramel Beurre Salé



NOS BOISSONS

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

Choisissez le forfait qui correspond à votre formule

FORFAIT ACCUEIL :

- 4€ TTC/PERSONNE - 2 verres/personnes - Jus de Fruits artisanaux, - Café (Consigne percolateur : 100€ TTC) - Thé et Infusion (Consigne percolateur : 100€ TTC)

FORFAIT BOISSONS SOFT :

- 4€ TTC/PERSONNE — 2 verres/personne - Jus de Fruits artisanaux - Eau plate et Eau pétillante

FORFAIT VIN & SOFT :

- 5€ TTC/PERSONNE - 2 verres/personnes - IGP Marius de la Maison Chapoutier rouge ou blanc - Jus de Fruits artisanaux - Eau plate et Eau pétillante

- 10€ TTC/PERSONNE - 2 verres/personnes - IGP Marius de la Maison Chapoutier rouge ou blanc - Bières Markus - Jus de Fruits artisanaux - Eau plate et Eau pétillante - Sodas

FORFAIT CHAMPAGNE :

- 7€ TTC/PERSONNE — 2 verres/personne - Reflet du Marquis de Pomereuil



Vous Cherchez Un Lieu ?

PRIVATISEZ NOTRE RESTAURANT



**ZI Route de Livron,
26400, ALLEX**

**300 € TTC/SOIRÉE
DE 18H à MINUIT**

Au delà 100€ par heure supplémentaire

CAPACITÉ 30 À 60 PERSONNES

Nos Conditions

- Le service FOOD TRUCK est assuré pour un minimum de 50 personnes et est valable pour 2 H de service, au-delà 100 €/H supplémentaire.
- Le service TRAITEUR est assuré pour un minimum de 30 personnes.
- Le service LIVRAISON est assuré pour un minimum de 10 personnes.
- Des frais de déplacement sont facturés 1 € TTC du Km aller et retour.
- Les plats indiqués dans cette proposition peuvent être modifiés en fonction des produits de saison.
- Pour garantir votre réservation, nous vous demandons un acompte de 30 % du montant global ainsi que la signature du devis personnalisé.
- Nous vous demanderons de nous préciser le nombre exact de participants au moins 15 jours avant la date de votre événement.
- Nous vous demanderons de nous communiquer votre choix définitif pour le repas au moins 1 mois avant la date prévue.
- En cas d'annulation de certains participants, nous nous réservons le droit de facturer l'intégralité de la prestation.
- La prestation comprend la vaisselle jetable pour la partie nourriture (plateaux, assiettes, couverts, verrines).
- Nous nous réservons le droit de modifier certains tarifs au cours de l'année.
- Seuls les tarifs indiqués sur le devis dûment signé sont fermes et définitifs.
- L'accès au lieu de l'évènement doit être praticable en hauteur et en largeur pour nos véhicules. En cas de dommages dû à l'accès difficile, nous nous réservons le droit de facturer des frais de réparation.

**AU PLAISIR DE VOUS RÉGALER
TRÈS BIENTÔT !**

L'ÉQUIPE LA NOTE GOURMANDE

Nos Dates

2017

CRÉATION DE LA NOTE GOURMANDE
FOOD TRUCK de Burgers

2018

PREMIÈRE SAISON ÉVÉNEMENTIELLE
Mariages - Anniversaires - Festivals

2019

NOUVEAU LABORATOIRE DE CUISINE
ZI Route de Livron, 26400 ALLEX

2020

PREMIERS PLATS SERVIS EN BOCAUX
Pendant le confinement

2021

OUVERTURE DU RESTAURANT À CREST
25 Rue Aristide Dumont, 26400 CREST

2022

OUVERTURE DU RESTAURANT : AUBERGE DES DAUPHINS
Forêt de Saou, 26400 SAOU

2024

OUVERTURE DU RESTAURANT : L'ILOT
85 Impasse du Bouquet, 26130 SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAU

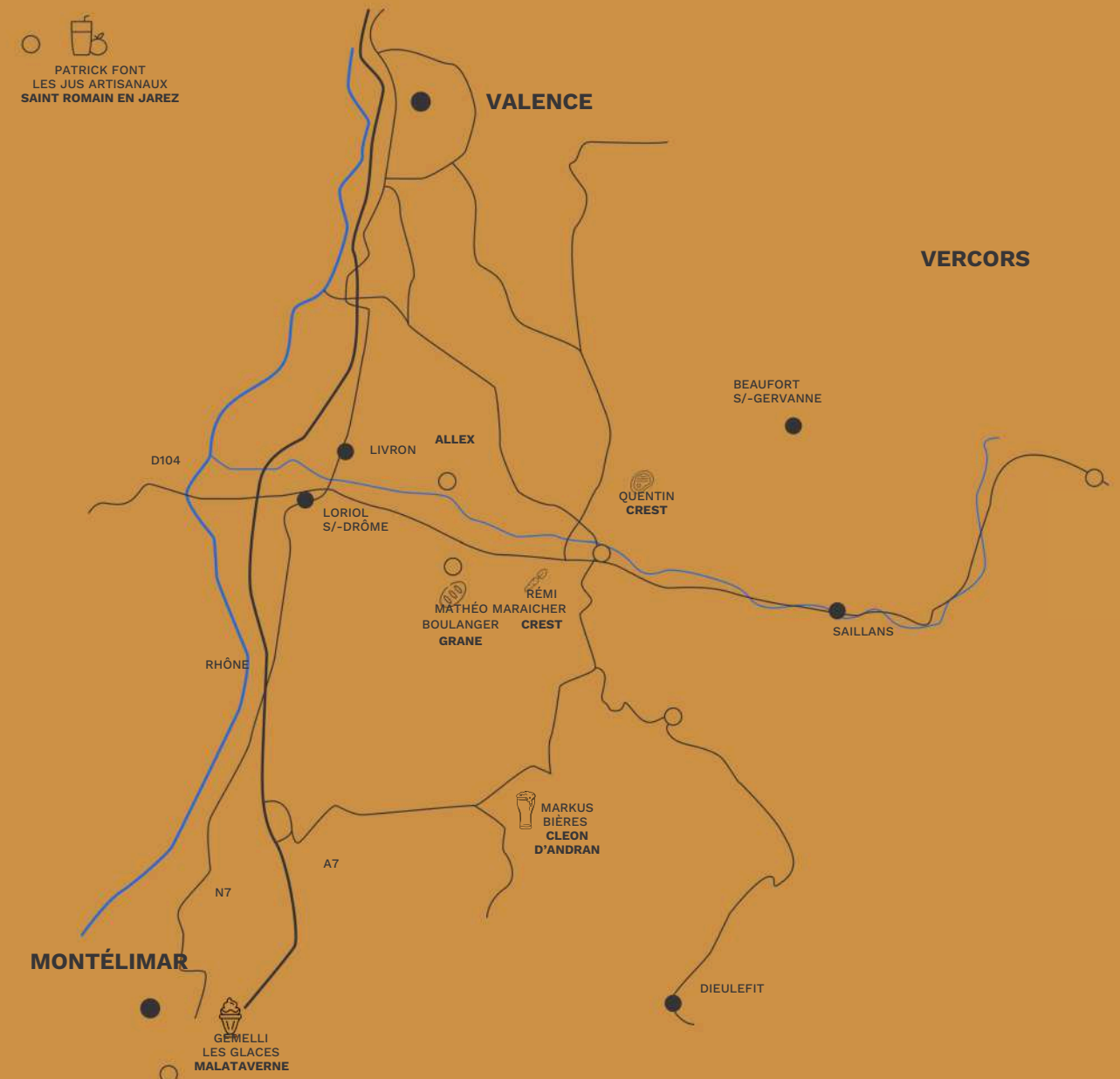
2025

DÉMÉNAGEMENT DU RESTAURANT DE CREST À ALLEX
ZI Route de Livron, 26400 ALLEX

Nos Partenaires

SANS EUX RIEN NE SERAIT POSSIBLE...

Pour vous régaler nous faisons confiance à nos producteurs & artisans de la vallée de la Drôme : Nous sommes heureux de travailler les produits de Rémi notre maraîcher, Quentin notre Boucher ou Mathéo notre boulanger. Soucieux de capter dans nos plats les saveurs de la Drôme, La Note Gourmande est également fière de vous proposer les bières de la Brasserie Markus, les glaces Gemelli ou encore les jus artisanaux Patrick Font.





SITE

www.lanotegourmande.fr

MAIL

contact@lanotegourmande.fr

TÉL

04 75 70 98 99

BUREAU

ZI route de Livron, 26400 Alex

RESTAURANT

ZI route de Livron, 26400 Alex