



• FOOD TRUCK ÉVÉNEMENTIEL •

***La Note
Gourmande***

2017 ©

• TRAITEUR & RESTAURANTS •

PLAQUETTE
DES FÊTES





• FOOD TRUCK ÉVÉNEMENTIEL •
***La Note
Gourmande***
2017 ©
• TRAITEUR & RESTAURANTS •

COCKTAILS
DINATOIRES





COCKTAIL GOURMAND

19,00€ TTC / PERS. - 17,27€ HT / PERS.

UNIQUEMENT EN LIVRAISON FROIDE

COTÉ SALÉ

Notre terrine des fêtes

Moelleux au Potiron, Chantilly à l'Huile de Noisette

Mini Burger au Chapon

Mini Croque Comté & Champignons

Mini Choux Rillettes de Saumon & gel au Génépi

Toast de Truite Gravlax Carpe & Capucine

COTÉ SUCRÉ

Assortiment de 2 Mignardises

(2 pièces par personne)

OU

Nos Bûches de Noël

Chocolat-Marron

Citron Meringué

Tonka exotique





COCKTAIL *EXQUIS*

24,00€ TTC / PERS. - 21,82€ HT / PERS.

PRESENCE DE NOTRE EQUIPE DE CUISINE

COTÉ SALÉ

LES PIECES FROIDES:

Notre terrine des fêtes

Moelleux au Potiron, Chantilly à l'Huile de Noisette

Mini Choux Rillettes de Saumon & gel au Génépi

Toast de Truite Gravlax Carpe & Capucine

Panna Cotta au Foie Gras & Confit d'Oignons

LES PIECES CHAUDES

Mini Croque Comté & Champignons

Mini Burger au Chapon

Gratin de Ravioles au Brie & Huile de Truffes

ATELIER PLANCHAS (SUPPLEMENT +5,00€)

Pavé de Boeuf à la Plancha

COTÉ SUCRÉ

Assortiment de 2 Mignardises

(2 pièces par personne)

OU

Nos Bûches de Noël

Chocolat-Marron

Citron Meringué

Tonka exotique





COCKTAIL ÉLÉGANT

34,00€ TTC / PERS. - 30,91€ HT / PERS.

PRESENCE DE NOTRE EQUIPE DE CUISINE

COTÉ SALÉ

LES PIECES FROIDES:

Panna Cotta au Foie Gras & Confit d'Oignons
Moelleux au Potiron, Chantilly à l'Huile de Noisette
Mini Choux Rillettes de Saumon & gel au Génépi
Toast de Truite Gravlax Carpe & Capucine
Capuccino aux Cèpes
Crevettes laquées au Sésame

LES PIECES CHAUDES

Mini Croque Comté & Champignons
Mini Burger au Chapon
Gratin de Ravioles au Brie & Huile de Truffes
Croffle au Saint Marcellin & Jambon aux Herbes

ATELIER PLANCHAS (SUPPLEMENT +5,00€)

Pavé de Boeuf à la Plancha

COTÉ SUCRÉ

Assortiment de 2 Mignardises
(2 pièces par personne)

OU

Nos Bûches de Noël

Chocolat-Marron
Citron Meringué
Tonka exotique





• FOOD TRUCK ÉVÉNEMENTIEL •

***La Note
Gourmande***

2017 ©

• TRAITEUR & RESTAURANTS •

MENUS
DES FÊTES





MENU *GOURMAND*

19,00€ TTC / PERS. - 19,09€ HT / PERS.

PRESENCE DE NOTRE EQUIPE DE CUISINE

ENTRÉE

Velouté de Potimarron
& Crumble à la Chataigne

PLAT

Carbonade de Noël
& Gratin Dauphinois

DESSERT

Nos Bûches de Noel
Chocolat-Marron
Citron Meringué
Tonka exotique





MENU

EXQUIS

27,00€ TTC / PERS. – 24,55€ HT / PERS.

PRESENCE DE NOTRE EQUIPE DE CUISINE

ENTRÉE

Truite Gravlax Carpe & Capucine
& condiment au Potimarron

OU

Terrine des Fêtes, Chutney d'Oignons

PLAT

Suprême de Chapon, Sauce Suprême
Ecrasé de Pomme de Terre & Patate Douce

OU

Dos de Poisson sauce Nantua
Risotto Crémeux aux Légumes

DESSERT

Nos Bûches de Noel
Chocolat-Marron
Citron Meringué
Tonka exotique





MENU ÉLÉGANT

32,00€ TTC / PERS. - 29,09€ HT / PERS.

PRESENCE DE NOTRE EQUIPE DE CUISINE

ENTRÉE

Panna Cotta au Foie Gras
& Confit d'Oignons, Huile de Truffe

OU

Tartare de Crevettes rôties & Potimarron
Vinaigrette aux Agrumes

PLAT

Suprême de Chapon, Sauce aux Cèpes
Ecrasé de Pomme de Terre & Patate Douce

OU

Pavé de Saumon en Croûte Safranée
Risotto Crémeux aux Légumes

DESSERT

Nos Bûches de Noel
Chocolat-Marron
Citron Meringué
Tonka exotique





LES OPTIONS

Forfait Vin

Marius IGP - M. CHAPOUTIER

Rouge & Blanc, 2 verres par personne

5,00€ TTC / pers. - 4,17€ HT / pers.

Côtes du Rhône - M. CHAPOUTIER

Rouge & Blanc, 2 verres par personne

6,50€ TTC / pers. - 5,42€ HT / pers.

Forfait Apéritif

Verre de Vin, Clairette de Die, Jus de Fruits artisanaux

1 verre par personne

4,00€ TTC / pers. - 3,64€ HT / pers.

Forfait Fromage

Assortiment de 5 Fromages secs

Servis sur Plateau

4,00€ TTC / pers. - 3,64€ HT / pers.

Forfait Service

Présence d'une équipe de serveurs

en plus de l'équipe de cuisine

25,00€ TTC / heure / serveur

20,83€ HT / heure / serveur

