



• FOOD TRUCK ÉVÉNEMENTIEL •

La Note
Gourmande

2017

©

• TRAITEUR & RESTAURANTS •

PLAQUETTE des fêtes



✧ Ho Ho Ho! ✧



COCKTAIL Gourmand

19,00€ TTC / PERS.

COTÉ SALÉ

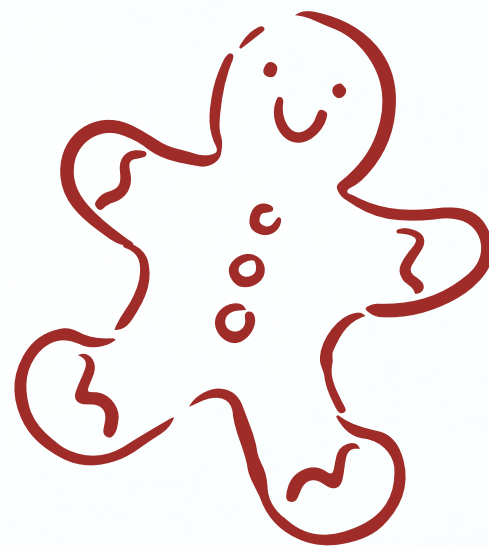
- Notre terrine des fêtes
- Moelleux au Potiron, Chantilly à l'Huile de Noisette
- Mini Burger au Chapon
- Mini Croque Comté & Champignons
- Mini Choux Wasabi & Oeuf de Truite
- Rillettes de Saumon au Citron vert

COTÉ SUCRÉ

- Assortiment de 2 Mignardises
(2 pièces par personne)

Ou

- Nos Bûches de Noël
 - Chocolat-Marron
 - Citron Meringué
 - Tonka exotique



❄️ Ho Ho Ho! ❄️



COCKTAIL Exquis

24,00€ TTC / PERS.

CÔTÉ SALÉ

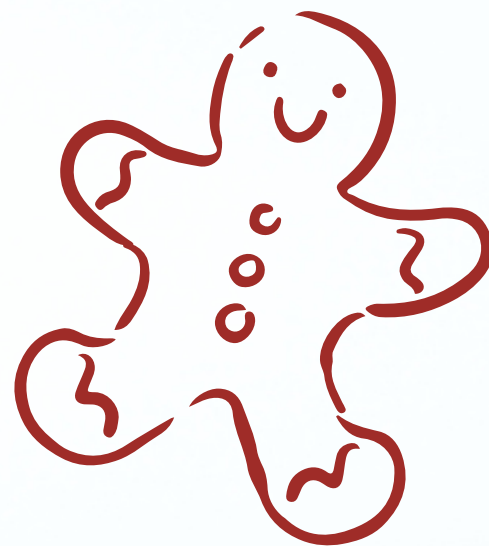
- Notre terrine des fêtes
- Moelleux au Potiron, Chantilly à l'Huile de Noisette
- Mini Burger au Chapon
- Mini Croque Comté & Champignons
- Mini Choux Wasabi & Oeuf de Truite
- Rillettes de Saumon au Citron vert
- Crème de Brie à l'Huile de Truffe, Crumble au Pavot
- Panna Cotta au Foie Gras & Confit d'Oignons

CÔTÉ SUCRÉ

- Assortiment de 2 Mignardises
(2 pièces par personne)

Ou

- Nos Bûches de Noël
 - Chocolat-Marron
 - Citron Meringué
 - Tonka exotique



❄️ Ho Ho Ho! ❄️



COCKTAIL

Elégant

32,00€ TTC / PERS.

CÔTÉ SALÉ

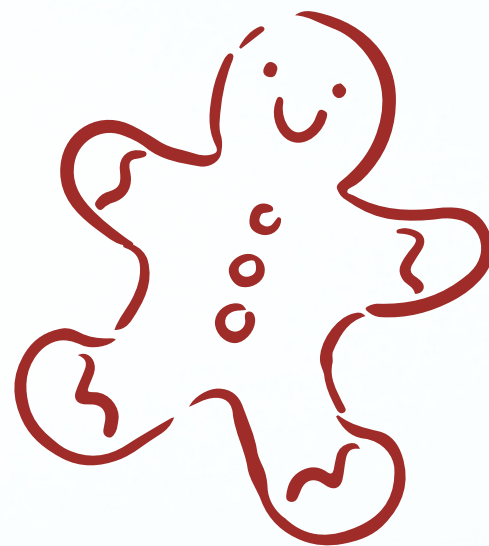
- Mini Croffle au Saint Marcellin & Jambon aux Herbes
- Moelleux au Potiron, Chantilly à l'Huile de Noisette
- Mini Burger au Chapon
- Mini Burger Foie gras & Oignons
- Mini Choux Wasabi & Oeuf de Truite
- Mini Croque Comté & Champignons
- Tartare de Saumon Gravlax
- Crème de Brie à l'Huile de Truffe, Crumble au Pavot
- Crevettes laquées au Sésame
- Capuccino aux Cèpes

CÔTÉ SUCRÉ

- Assortiment de 2 Mignardises
(2 pièces par personne)

Ou

- Nos Bûches de Noël
 - Chocolat-Marron
 - Citron Meringué
 - Tonka exotique



Ho Ho Ho!



• FOOD TRUCK ÉVÉNEMENTIEL •

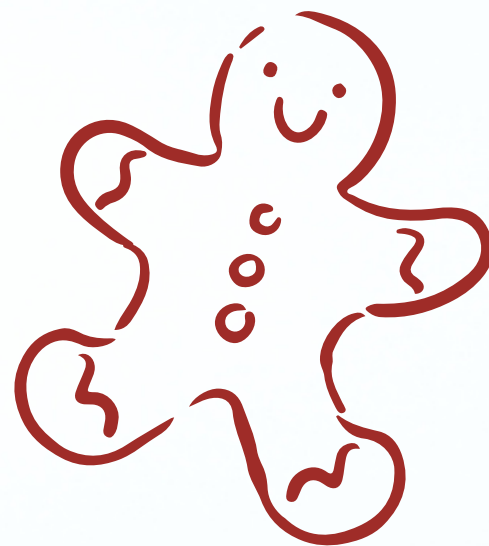
***La Note
Gourmande***

2017

©

• TRAITEUR & RESTAURANTS •

MENUS des fêtes



✦ Ho Ho Ho! ✦



MENU

Gourmand

21,00€ TTC / PERS.

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



Ho Ho Ho!



MENU

Exquis

27,00€ TTC / PERS.

ENTRÉE

Velouté de Potimarron
& Crumble à la Chataigne

OU

Terrine des Fêtes, Chutney d'Oignons

PLAT

Suprême de Chapon, Sauce Suprême
Gratin Dauphinois à l'Huile de Truffe

OU

Dos de Poisson sauce Nantua
Risotto Crémeux aux Légumes

DESSERT

Nos Bûches de Noel

- Chocolat-Marron
- Citron Meringué
- Tonka exotique



❖ Ho Ho Ho! ❖



MENU

Elégant

32,00€ TTC / PERS.

ENTRÉE

Panna Cotta au Foie Gras
& Confit d'Oignons

OU

Tartare de Crevettes rôties & Potimarron
Vinaigrette aux Agrumes

PLAT

Suprême de Chapon, Sauce aux Cèpes
Gratin Dauphinois & Butternut

OU

Pavé de Saumon en Croûte Safranée
Risotto Crémeux aux Légumes

DESSERT

Nos Bûches de Noel

- Chocolat-Marron
- Citron Meringué
- Tonka exotique



Ho Ho Ho!



LES OPTIONS

Forfait Vin

Marius IGP - M. CHAPOUTIER

Rouge & Blanc, 2 verres par personne

5€ TTC / pers.

Côtes du Rhône - M. CHAPOUTIER

Rouge & Blanc, 2 verres par personne

6,50€ TTC / pers.

Forfait Apéritif

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

1 verre par personne

4,00€ TTC / pers.

Forfait Fromage

Assortiment de 3 Fromages secs

Servis sur Plateau

4,00€ TTC / pers.



❖ Ho Ho Ho! ❖