



FOOD TRUCK ÉVÉNEMENTIEL

La Note **Gourmande**

2017

TRAITEUR & RESTAURANTS

©

PLAQUETTE des fêtes



Ho Ho Ho!



COCKTAIL Gourmand

17,10 € HT / PERS.

CÔTÉ SALÉ

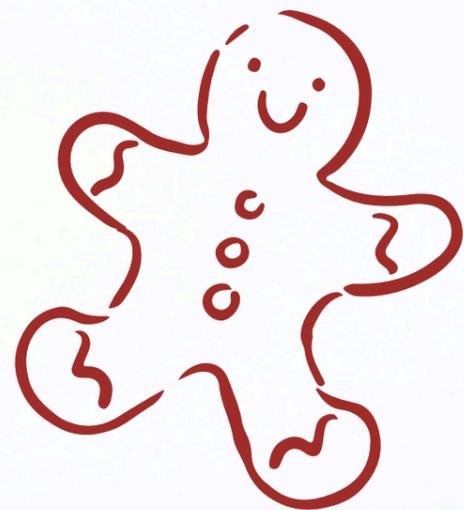
- Notre terrine des fêtes
- Moelleux au Potiron, Chantilly à l'Huile de Noisette
- Mini Burger au Chapon
- Mini Croque Comté & Champignons
- Mini Choux Wasabi & Oeuf de Truite
- Rillettes de Saumon au Citron vert

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 Exquis

21,60€ HT / PERS.

CÔTÉ SALÉ

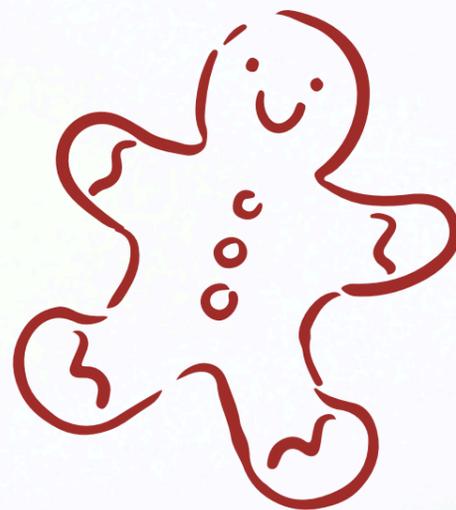
- Notre terrine des fêtes
- Moelleux au Potiron, Chantilly à l'Huile de Noisette
- Mini Burger au Chapon
- Mini Croque Comté & Champignons
- Mini Choux Wasabi & Oeuf de Truite
- Rillettes de Saumon au Citron vert
- Crème de Brie à l'Huile de Truffe, Crumble au Pavot
- Panna Cotta au Foie Gras & Confit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

Élégant

28,80€ HT / 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

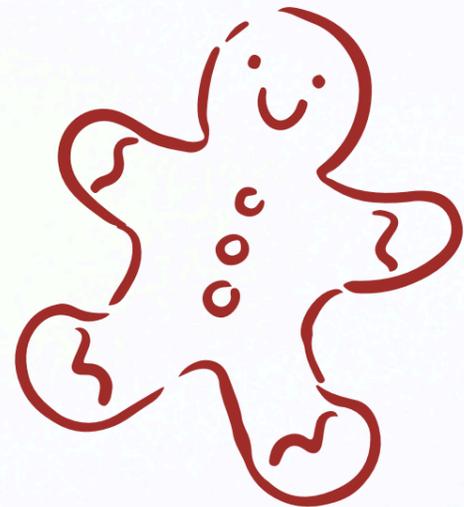
La Note **Gourmande**

2017

TRAITEUR & RESTAURANTS

©

MENUS des fêtes



Ho Ho Ho!



MENU

Gourmand

18,90€ HT / PERS.

ENTRÉE

Velouté de Potimarron
& Crumble à la Chataigne

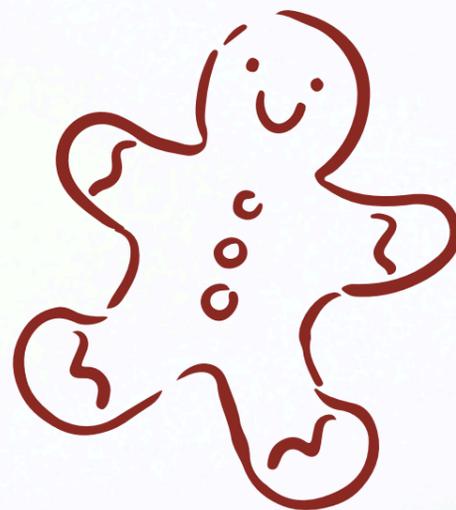
PLAT

Carbonade de Noël
& Gratin Dauphinois

DESSERT

Nos Bûches de Noel

- Chocolat-Marron
- Citron Meringué
- Tonka exotique



Ho Ho Ho!



MENU

Exquis

24,30€ HT / 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

28,80€ HT / 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

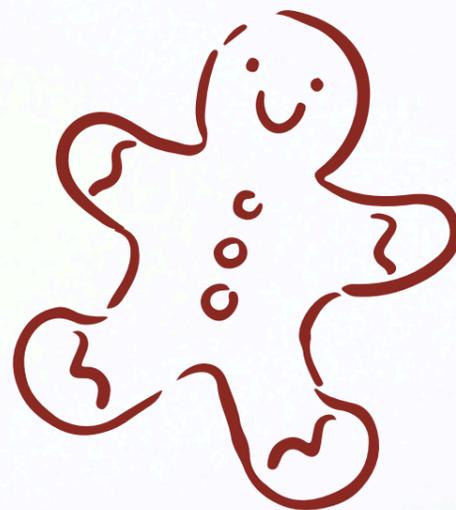
OU

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

4€ HT / pers.

Côtes du Rhône - M. CHAPOUTIER

Rouge & Blanc, 2 verres par personne

5,20€ HT / pers.

Forfait Apéritif

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

1 verre par personne

3,20€ HT / pers.

Forfait Fromage

Assortiment de 3 Fromages secs

Servis sur Plateau

3,60€ TTC / pers.



Ho Ho Ho!