

PLAQUETTE EVENEMENTIELLE



Nos Chiffres

702

BURGERS

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

14

EMPLOYÉS

80 000

KILOMÈTRES

Parcourus par le FOOD TRUCK,
depuis 2017

+ 1200

ÉVÉNEMENTS

Assurés depuis 2017

42 000

COUVERTS

Servis par saison

6

TONNES DE FRITES

servies annuellement

3

ÉTABLISSEMENTS

à Alex, Saou
et Saint-Paul-Trois-
Châteaux

90 000

BOCAUX CONSIGNÉS

et autant de barquettes jetables
épargnées

30

ANS

De moyenne d'âge,
de 16 à 57 ans

7

KILOMÈTRES

La distance entre les champs de notre
maraicher 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 6 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 Alex. 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

Pour chacune de nos formules, plusieurs services sont disponibles :



FOOD TRUCK minimum 50 personnes

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



SERVICE TRAITEUR minimum 30 personnes

Une prestation qui comprend des ateliers de cuisine en direct devant vos convives ébahies.



SERVICE LIVRAISON minimum 15 personnes

Des plats savoureux, livrés clé en main, qu'il ne vous reste plus qu'à réchauffer et déguster. L'idéal pour les petits groupes, les escapades et les repas d'entreprise.



Pour chacun 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'Alex

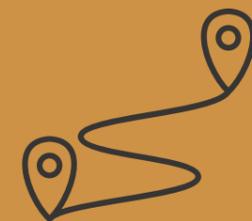


PRIVATISATION

DU FOOD TRUCK

MINIMUM 50 personnes

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



FRAIS DE DEPLACEMENT
1€/Km

FORMULE **BURGER**

12,6€ HT /PERSONNE

LES INCONTOURNABLES BURGERS ET FRITES MAISON

Pour constituer la carte de votre événement : Notre burger classique et notre burger fraîcheur + le burger de votre choix :

- BURGER CLASSIQUE

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 Pickles, Tomate, Salade

- BURGER ITALIEN

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

- BURGER ESPAGNOL

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

- OPTION VEGETARIENNE

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



FORMULE **GAUFRE SALEE**

12,6€ HT /PERSONNE

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

- GAUFRE TRUITE GRAVLAX

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

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

- GAUFRE CESAR

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

EN ACCOMPAGNEMENT Frites, Assortiment de sauces maison & Salade



FORMULE **PLANCHA**

19,8€ HT /PERSONNE

GRILLÉS MINUTE ET SERVIS SUR PLANCHE. Le FOOD TRUCK, qui change des burgers, spectacle garanti !

Au choix 3 propositions parmi :

- CHORIZO IBÉRIQUE

Sauce aux Herbes fraîches

- BROCHETTE DE POULET

Mariné au Thym et Citron

- MIGNON DE PORC

Marinade façon Thai

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

Viande Française de race Limousine

- CREVETTES MARINEES

Au Pastis

- ENCORNET GRILLÉ

En persillade

EN ACCOMPAGNEMENT Frites, Assortiment de sauces maison & Salade



FORMULE **STREET FOOD MINI**

21,6€ HT /PERSONNE

Qui réunit tout le savoir faire de La Note Gourmande
dans un esprit 100 % Street Food

- MINI GAUFRE SALÉE

Façon César

- MINI BURGER ORIGINAL CHEDDAR

Boeuf, Cheddar, Mayonnaise maison, Salade

- MINI BURGER FACON BAGNAT

Rillette de Thon, Olive, Concombre, Tomate

- MINI CROFFLE

Jambon, Comté

- MINI CHOUX

Courgette, Basilic

- MINI CROQUE

Tomates, Pesto, Ricotta

- MINI WRAP COMME UN SUSHI

Saumon mariné, Fromage frais & Salade

EN ACCOMPAGNEMENT Frites, Assortiment de sauces
maison & Salade





SERVICE

TRAITEUR

MINIMUM 30 personnes

Une prestation qui comprend des ateliers de cuisine en direct devant vos convives ébahis.



FRAIS DE DEPLACEMENT
1€/Km

COCKTAIL **DINATOIRE**

23€ HT /PERSONNE

- PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

De la Maison des Limouches

- ASSORTIMENT DE TARTINADES MAISON

Houmous, Crème de Betterave, Mousse de Ricotta à la Ciboulette

- LAME DE MAGRET FUME

Sablé au Pavot

- WRAP COMME UN SUSHI

Saumon mariné & Fromage frais

- CREVETTE MARINEE

Facon Thai

- NOTRE TERRINE

Porc, Cranberry, Noisette

-MOELLEUX BUTTERNUT

Mousse au Bleu du Vercors

- MINI BURGER

Au Chapon

- MINI CROQUE

Butternut & Raclette

- BAR A FRITES MAISON

Mayonnaise maison aux Herbes

- ATELIER PLANCHA

Au choix : Entrecote grillé ou Crevette au Piment d'Espelette (Choix unique pour l'ensemble des convives)

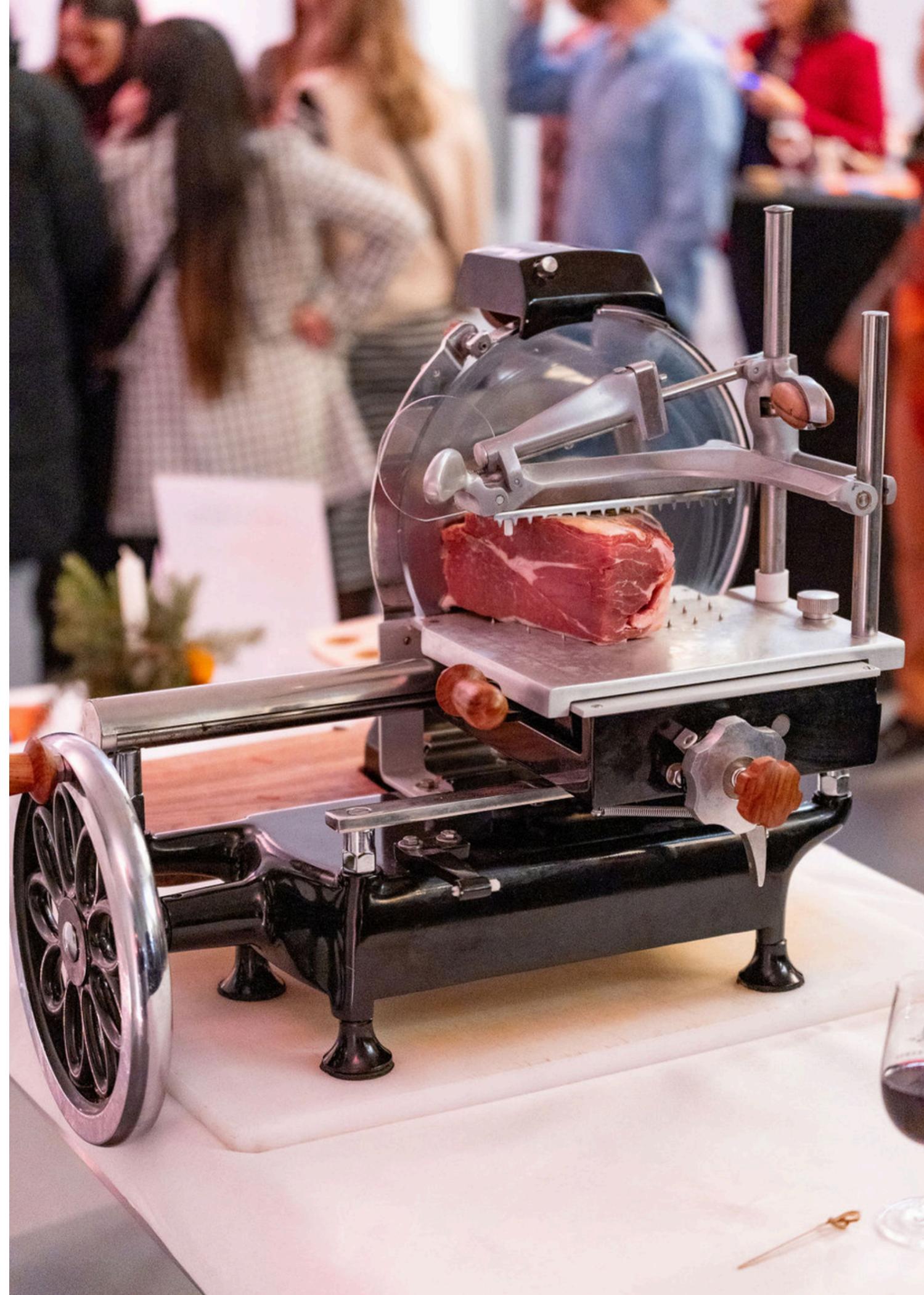
- ENTREMET

Chocolat

- VERRINE

Citron & Fruits frais

- MINIS CHOUX



COCKTAIL PRESTIGE

42€ HT /PERSONNE

- MINI CHOUX

Wasabi & Oeuf de Truite

- LAME DE MAGRET FUME

Sablé au Pavot

- MINI COOKIE

Comté & mousse à l'Huile de Noix

- MINI WRAP COMME UN SUSHI

Saumon mariné & Fromage frais

***** **BAR A HUITRE :**

- PLATEAU D'HUITRE

De notre partenaire "Maison Jouve"

- PAIN BIO DRÔMOIS

Aux céréales et condiment

***** **PIECES CHAUDES :**

- RISOTTO PARMESAN

A l'Huile de Truffe

- MINI BURGER

Au chapon

- VELOUTE DE POTIMARRON

Aux Noisettes

***** **SHOW COOKING :**

- SAINT JACQUES

Snackées à la plancha

- TOAST DE FOIE GRAS

& Ananas Flambé

- MINI CROISSANT

Brie Truffé & Chiffonnade de Jambon cru

***** **DESSERT :**

- ENTREMET

Chocolat & Fruits

- MINIS COOKIES

- MINIS CHOUX



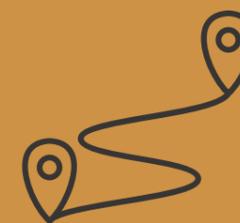


SERVICE

LIVRAISON

MINIMUM 15 personnes

Des plats savoureux, livrés clé en main, qu'il ne vous reste plus qu'à réchauffer et déguster. L'idéal pour les petits groupes, les escapades et les repas d'entreprise.



FRAIS DE DEPLACEMENT
1€/Km

COCKTAIL **GOURMAND**

17€ HT /PERSONNE

- PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

De la Maison des Limouches

- MINI BURGER

Poulet, Parmesan

- MINI CROC

Tomates, Pesto, Ricotta

- MINI WRAP COMME UN SUSHI

Saumon mariné, Fromage frais & Salade

- SALADE DE RAVIOLES

Aux Légumes à l'Huile d'Olives

- ASSORTIMENT DE COOKIES SALES & FEUILLETE

Viande & Vegetarien

- MINI CHOUX

Picodon & Noix

- DECLINAISON DE 2 MIGNARDISES SUCREES

Chocolat & Fruit



COCKTAIL **EXCQUIS**

20€ HT /PERSONNE

- **PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES**

De la Maison des Limouches

- **MINI BURGER**

Poulet, Parmesan

- **MINI CROC**

Tomates, Pesto, Ricotta

- **MINI WRAP COMME UN SUSHI**

Saumon mariné, Fromage frais & Salade

- **CAPPUCINO SALE**

Légumes du moment, Mousse Noisette

- **ASSORTIMENT DE COOKIES SALES & FEUILLETE**

Viande & Vegetarien

- **MINI BRICK**

Picodon & Noix

- **CREVETTES LAQUEES FACON THAI**

Sauce yakitori, Soja, Citronelle

- **MINI GOUGERES**

Au Comté

- **DECLINAISON DE 2 MIGNARDISES SUCREES**

Chocolat & Fruit



COCKTAIL **ELEGANT**

26€ HT /PERSONNE

- PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

De la Maison des Limouches

- MINI BURGER

Poulet, Parmesan

- MINI CROC

Tomates, Pesto, Ricotta

- MINI POKE

Base Riz, Saumon mariné, Avocat, Fruit

- CAPPUCINO SALE

Légumes du moment, Mousse Noisette

- ASSORTIMENT DE COOKIES SALES & FEUILLETES

Viande & Vegetarien

-MINI BRICK

Picodon & Noix

- CREVETTES LAQUEES FACON THAI

Sauce yakitori, Soja, Citronelle

- OEUF PARFAIT

Copeaux de Parmesan, Chips de Lard

- CROFFLE

Jambon Cru, Burrata

- DECLINAISON DE 2 MIGNARDISES SUCREES

Chocolat & Fruit

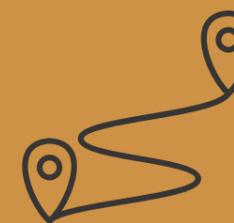




NOS OPTIONS

MINIMUM 15 personnes

Des plats savoureux, livrés clé en main, qu'il ne vous reste plus qu'à réchauffer et déguster. L'idéal pour les petits groupes, les escapades et les repas d'entreprise.



FRAIS DE DEPLACEMENT
1€/Km

PLATEAU DE **FROMAGES**

6€ HT /PERSONNE

METTEZ-EN PLEIN LES YEUX À VOS INVITÉS

Avec notre planche de Fromages affinés

DÉCLINAISON DE 8 FROMAGES AFFINÉS :

- SÉLECTION AUPRÈS DES MEILLEURS AFFINEURS

De la Région

- ASSORTIMENT DE CONDIMENTS

En accompagnement

- SUPPORT DE PRÉSENTATION

Consigne 50€

- MINIMUM DE COMMANDE

30 personnes

- PAIN ARTISANAL BIO ET DRÔMOIS EN SUPPLÉMENT

2,50€ /PERSONNE



OPTION **DESSERT**

4€ HT /PERSONNE

TERMINEZ VOTRE REPAS EN DOUCEUR

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

- SALADE DE FRUITS FRAIS

A la Menthe

- VÉRITABLE TIRAMISU

Au Café & Mascarpone

- CREMEUX 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 APÉRITIF

7,50€HT/PERSONNE - 3 verres/personne

- Eau plate et Eau pétillante - Jus de Fruits artisanaux - Clairette de Die ou Crémant de Die - Châtillon-en-Diois AOP rouge ou blanc

FORFAIT BOISSONS REPAS :

5€HT/PERSONNE - 2 verres/personne - Eau plate et Eau pétillante - Châtillon-en-Diois AOP rouge ou blanc

FORFAIT BOISSONS SOFT :

4,55€HT/PERSONNE - 2 verres/personne - Jus de Fruits artisanaux - Eau plate et Eau pétillante

FORFAIT BIÈRE:

- Brasserie La Manivelle, Bière artisanale Bio - Fut 20L : 83,33 € HT - Location tireuse : 33,33€/jour HT

LE COUP DE COEUR :

2,08€HT/PERSONNE - 1 verre/personne - Le Spritz Drômois, Cave Carod



Nos Extras

PRIVATISATION

DE NOTRE ETABLISSEMENT

 ZI Route de Livron,

26400, ALLEX

200 € TTC/SOIREE

DE 18H à MINUIT

Au delà 100€ par heure supplémentaire

CAPACITE 30 A 60 PERSONNES

Possibilité de louer l'écran de présentation

50€ TTC

FORFAIT PERSONNEL

25€ TTC/SERVEUR ET PAR HEURE

LOCATION MATERIEL

**CONTACTER NOTRE PARTENAIRE DAUPHINE RECEPTION
0475812394**

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 15 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

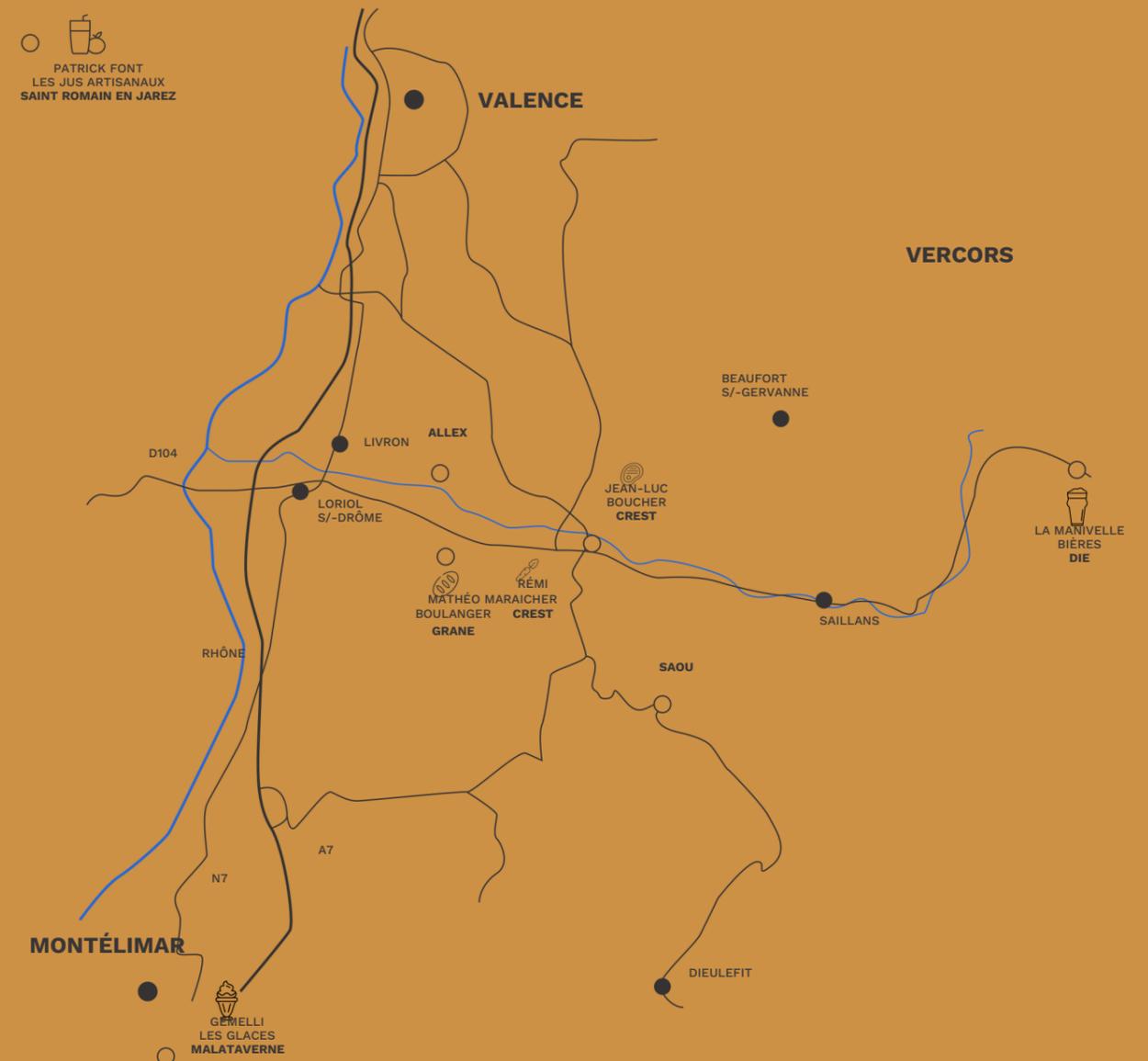
DEMENAGEMENT DU RESTAURANT DE CREST A ALLEX
ZI Route de Livron, 26400 ALLEX

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, Jean-Luc 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 Manivelle, 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 ALEX

ZI route de Livron, 26400
Alex

RESTAURANT SAOU

Forêt de Saou, 26400 Saou