

# PLAQUETTE EVENEMENTIELLE



# Nos Chiffres

2017

CREATION

702

BURGERS

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

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

14

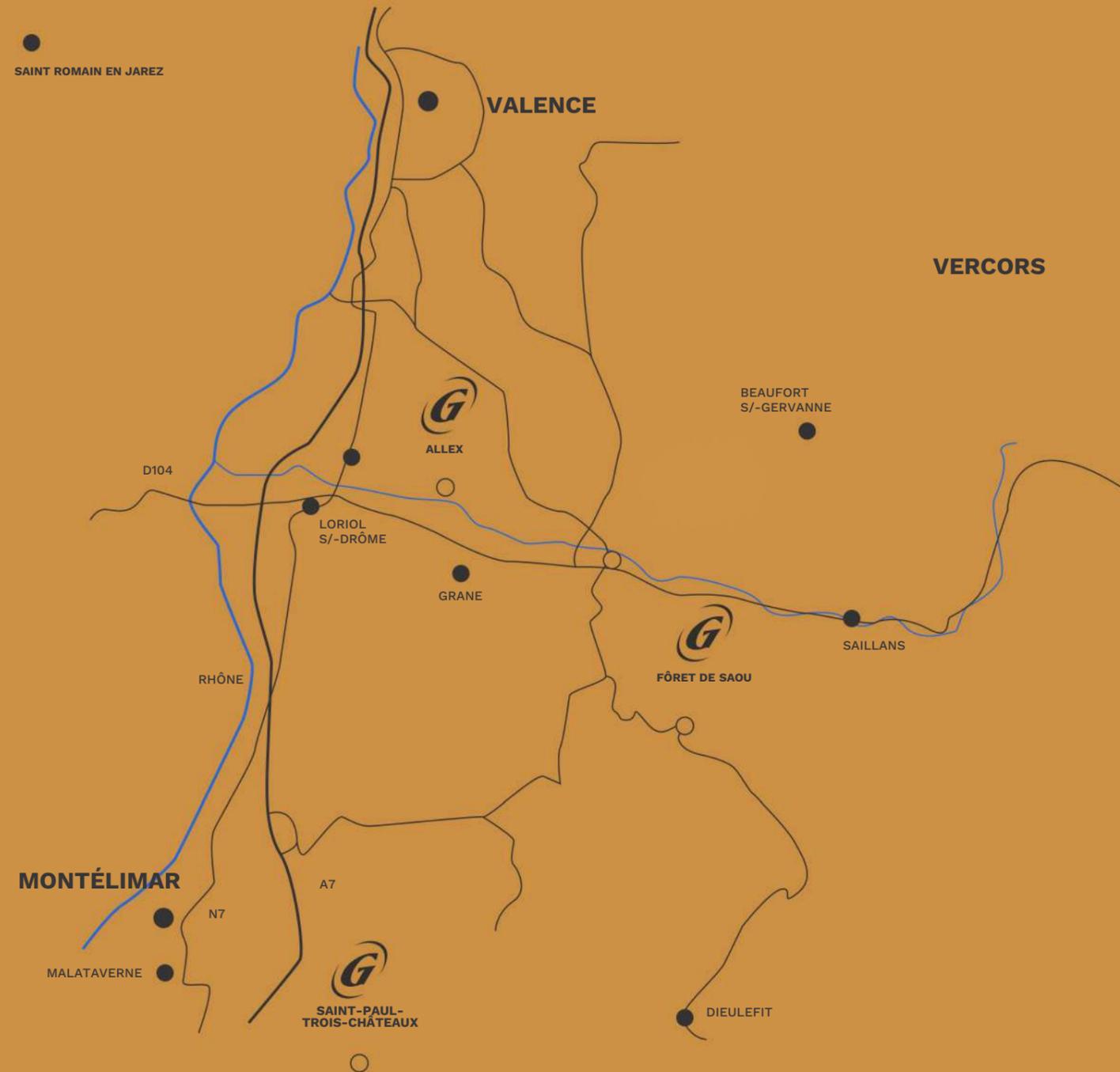
EMPLOYÉS

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 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



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



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

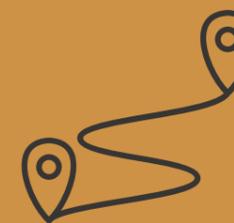


# PRIVATISATION

# 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 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 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

**- 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

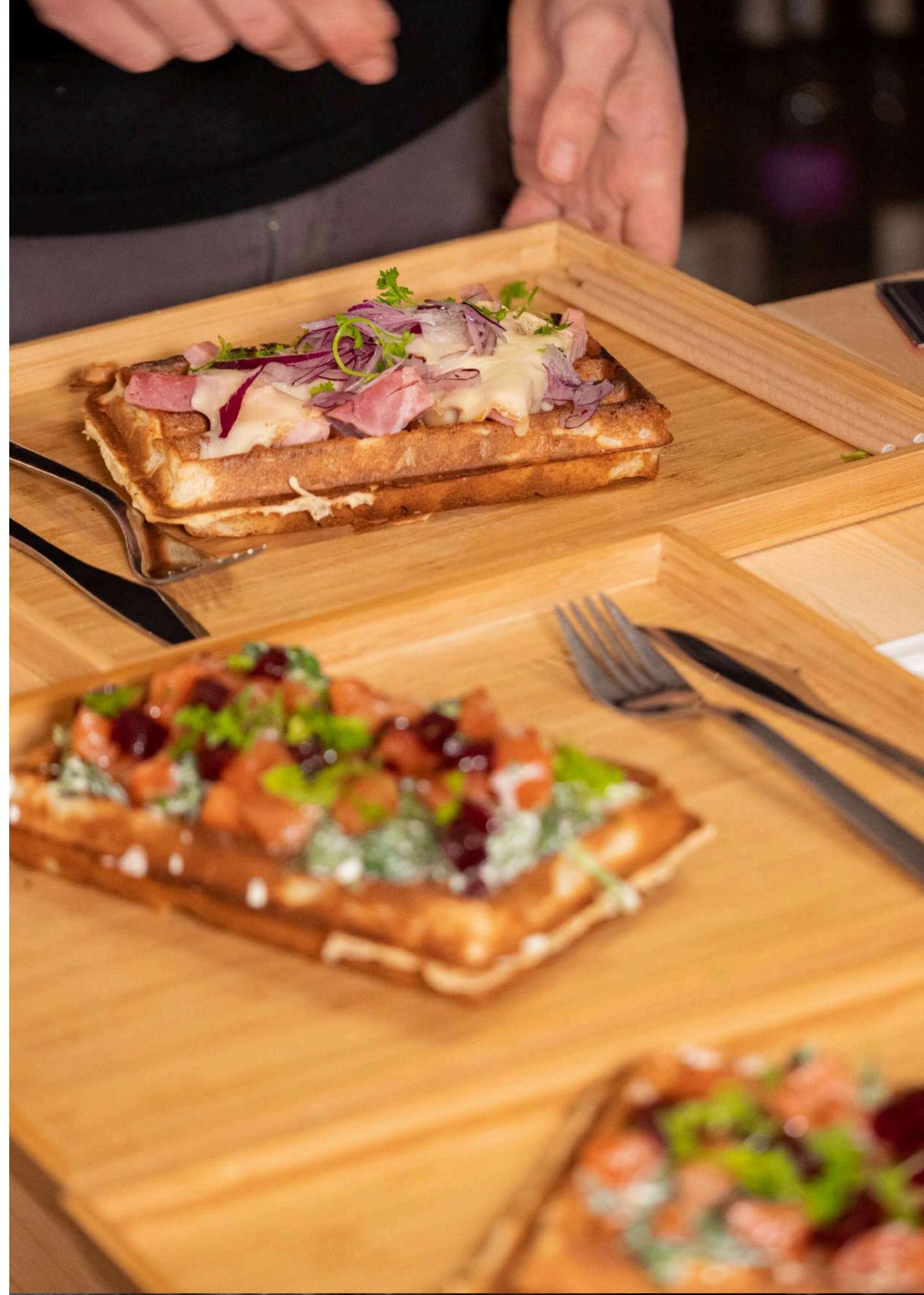
**- GAUFRE SAVOYARDE**

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

\*\*\*\*\*

**EN ACCOMPAGNEMENT**

Salade, Frites maison, Assortiment de sauces maison



# 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 MARINÉES**

Au Pastis

**- ENCORNET GRILLÉ**

En persillade

\*\*\*\*\*

**EN ACCOMPAGNEMENT**

Salade, Frites maison, Assortiment de sauces maison



# 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**

Picodon & Noix

**- MINI CROQUE**

Pesto, Ricotta

**- MINI WRAP COMME UN SUSHI**

Saumon mariné, Fromage frais & Salade

\*\*\*\*\*

**EN ACCOMPAGNEMENT**

Salade, Frites maison, Assortiment de sauces maison





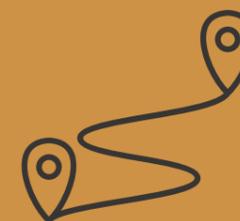
# SERVICE

# TRAITEUR

## **MINIMUM 30 personnes**

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

Prestation comprenant une équipe de service et des ateliers



**FRAIS DE DEPLACEMENT**  
1€/Km

# COCKTAIL **FESTIF**

**23€ HT /PERSONNE**

**Préstation comprenant une équipe de service**

## **PIÈCES FROIDES :**

### **- PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES**

De la Maison des Limouches

### **- MINI CHOUX**

Picodon & Noix

### **- WRAP COMME UN SUSHI**

Saumon mariné & Fromage frais

### **- SALADE DE RAVIOLES**

Légumes à l'Huile d'Olive

### **- MOELLEUX BUTTERNUT**

Mousse au Bleu du Vercors

## **PIÈCES CHAUDES :**

### **- MINI CROQUE**

Ricotta, Pesto

## **SHOW COOKING :**

### **- BAR A FRITES MAISON OU CRIQUES ARTISANALES**

Mayonnaise maison aux Herbes

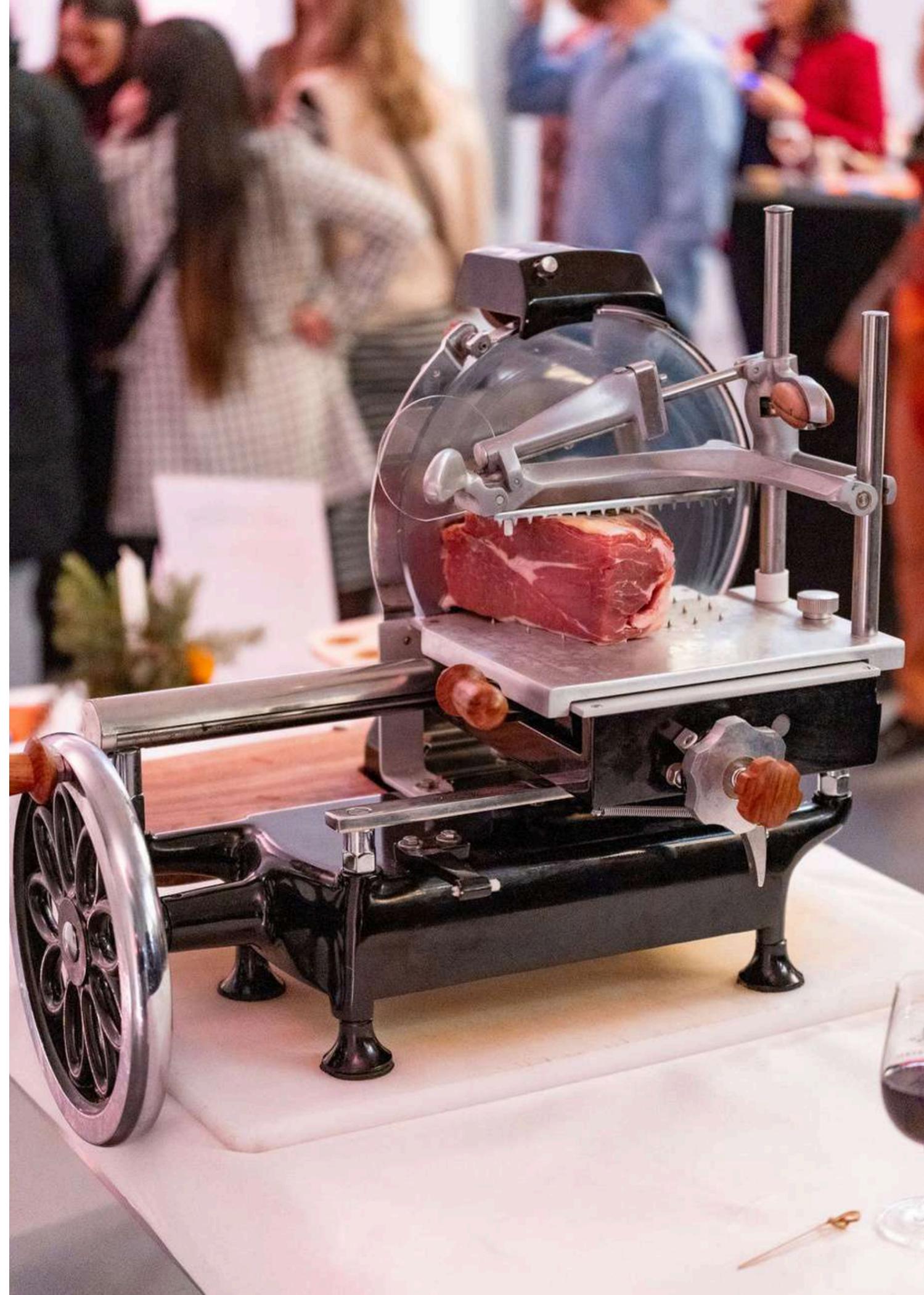
### **- ATELIER PLANCHA**

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

## **DESSERT :**

### **- DECLINAISON DE 2 MIGNARDISES SUCREES**

Chocolat & Fruits



# COCKTAIL **PRESTIGE**

**42€ HT /PERSONNE**

**Prestation comprenant une équipe de service**

## **PIECES FROIDES :**

### **- MINI CHOUX**

Picodon & Noix

### **- MINI COOKIE**

Aux Olives & Mousse Herbes de Provence

### **- MINI WRAP COMME UN SUSHI**

Saumon mariné & Fromage frais

### **- TOAST DE FOIE GRAS**

& Ananas roti

### **- OEUF PARFAIT**

Copeaux de Parmesan & Chips de Lard

## **BAR A HUITRES :**

### **- PLATEAU D'HUITRES**

De notre partenaire "Maison Jouve"

### **- PAIN BIO DRÔMOIS**

Aux céréales et condiment

## **PIECES CHAUDES :**

### **- RISOTTO PARMESAN**

A l'Huile de Truffe

### **- MINI BURGER**

Au Poulet

## **SHOW COOKING :**

### **- SAINT JACQUES**

Snackées à la plancha

### **- MINI CROISSANT**

Brie Truffé & Chiffonnade de Jambon cru

## **DESSERT :**

### **- DECLINAISON DE 2 MIGNARDISES SUCREES**

Chocolat & Fruits





# SERVICE

# LIVRAISON

## **MINIMUM 15 personnes**

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 GOURMAND

17€ HT /PERSONNE

**Prestation comprenant la livraison froide en boîte traiteur**

## **- PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES**

De la Maison des Limouches

## **- MINI CROQUE**

Pesto, Ricotta

## **- MINI WRAP COMME UN SUSHI**

Saumon mariné, Fromage frais & Salade

## **- SALADE DE RAVIOLES**

Légumes à l'Huile d'olive

## **- ASSORTIMENT DE COOKIES SALÉS & FEUILLETÉS**

Viande & Vegetarien

## **- MINI CHOUX**

Picodon & Noix

\*\*\*\*\*

## **- DECLINAISON DE 2 MIGNARDISES SUCRÉES**

Chocolat & Fruit



# COCKTAIL **EXCQUIS**

**20€ HT /PERSONNE**

**Prestation comprenant la livraison froide en boîte traiteur**

**- PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES**

De la Maison des Limouches

**- MINI BURGER**

Poulet, Parmesan

**- MINI CROC**

Pesto, Ricotta

**- MINI WRAP COMME UN SUSHI**

Saumon mariné, Fromage frais & Salade

**- CAPPUCINO SALÉ**

Courgette, Basilic

**- ASSORTIMENT DE COOKIES SALÉS & FEUILLETÉS**

Viande & Vegetarien

**-MINI CHOUX**

Picodon & Noix

**- CREVETTES LAQUÉES FACON THAI**

Sauce yakitori, Soja, Citronelle

\*\*\*\*\*

**- DECLINAISON DE 2 MIGNARDISES SUCRÉES**

Chocolat & Fruit



# COCKTAIL **ELEGANT**

**26€ HT /PERSONNE**

**Prestation comprenant la livraison froide en boîte traiteur**

**- PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES**

De la Maison des Limouches

**- MINI BURGER**

Poulet, Parmesan

**- MINI CROC**

Pesto, Ricotta

**- CAPPUCINO SALE**

Courgette, Basilic

**- ASSORTIMENT DE COOKIES SALÉS & FEUILLETÉS**

Viande & Vegetarien

**-MINI CHOUX**

Picodon & Noix

**- CREVETTES LAQUÉES FACON THAI**

Sauce yakitori, Soja, Citronelle

**- OEUF PARFAIT**

Copeaux de Parmesan, Chips de Lard

**- CROFFLE**

Jambon Cru, Burrata

\*\*\*\*\*

**- DECLINAISON DE 2 MIGNARDISES SUCRÉES**

Chocolat & Fruit



# FORMULE **BRUNCH**

**16,2€ HT /PERSONNE**

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

**- ASSORTIMENTS DE CAKES SUCRÉS**

Chocolat et Fruits

**- SALADE DE FRUITS FRAIS**

À la menthe

**- PAIN ARTISANAL ET CONFITURE MAISON**

100 % Drômois

**- ASSORTIMENTS DE FROMAGES SECS ET CHARCUTERIES**

De la Maison des Limouches

**- ASSORTIMENTS DE COOKIES SALÉS ET GOUGÈRES**

De saison

**- ASSORTIMENT CAKES SALÉS DE SAISON**

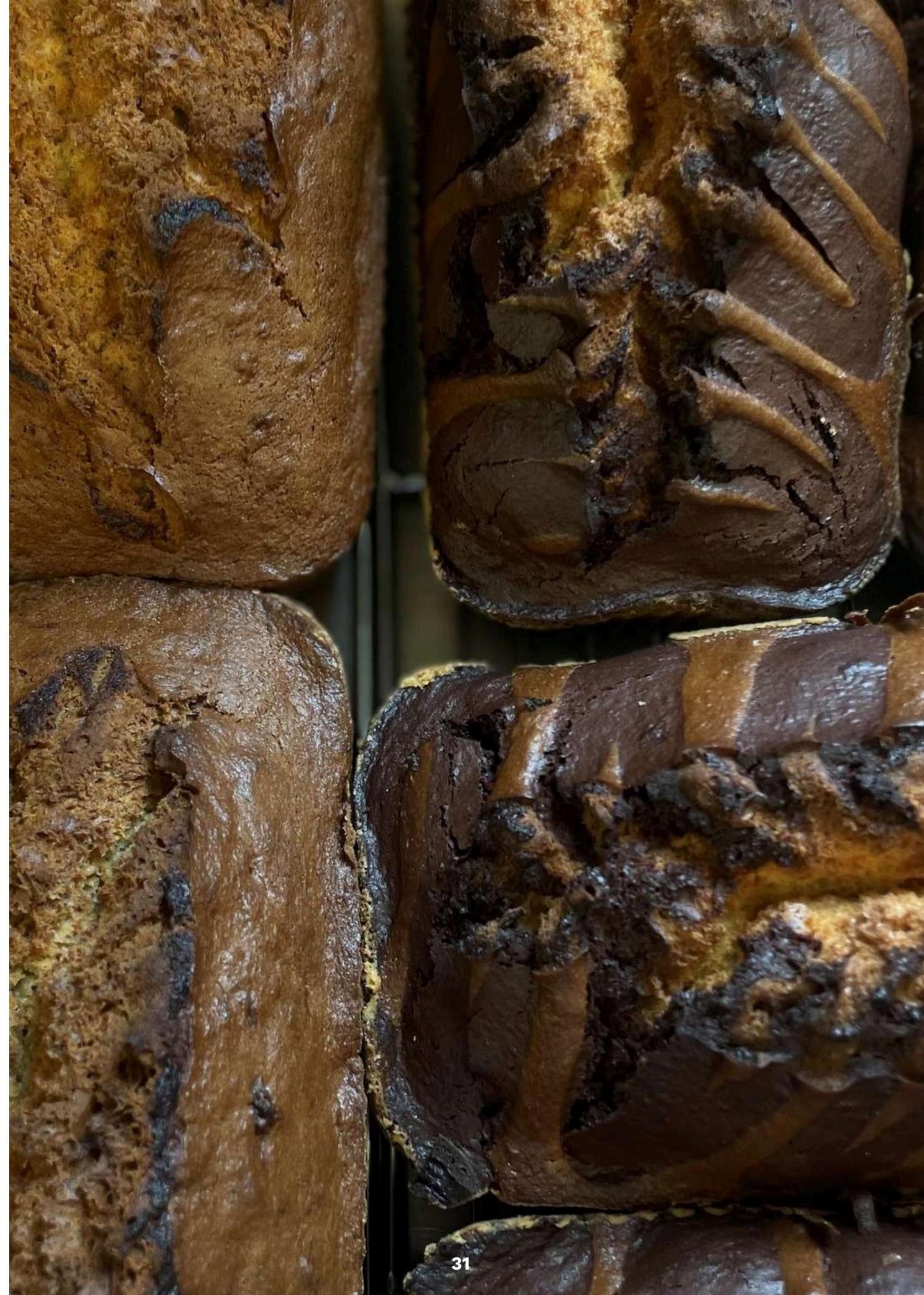
Assortiment de saison

**- SALADE COMPOSÉE**

Aux Légumes croquants

**- OEUF PARFAIT**

Copeaux de Parmesan, Chips de Lard





# 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 5 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 TTC/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 VIN :

4€ TTC/PERSONNE - 2 verres/personnes - Marius de la Maison Chapoutier rouge ou blanc

### FORFAIT VIN :

6€ TTC/PERSONNE - 2 verres/personnes - Belleruche de la Maison Chapoutier rouge ou blanc

### FORFAIT BOISSONS SOFT :

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

### FORFAIT BOISSONS BRUNCH:

- 5€ TTC/PERSONNE — 2 verres/personne - Jus de Fruits artisanaux, - Café (Consigne percolateur : 100€ TTC) - Thé et Infusion (Consigne percolateur : 100€ TTC)

### FORFAIT BIÈRE:

- Mise en relation avec la Brasserie La Manivelle, Bière artisanale Bio pour location d'une tireuse à bière

### LE COUP DE COEUR :

- 3€ TTC/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

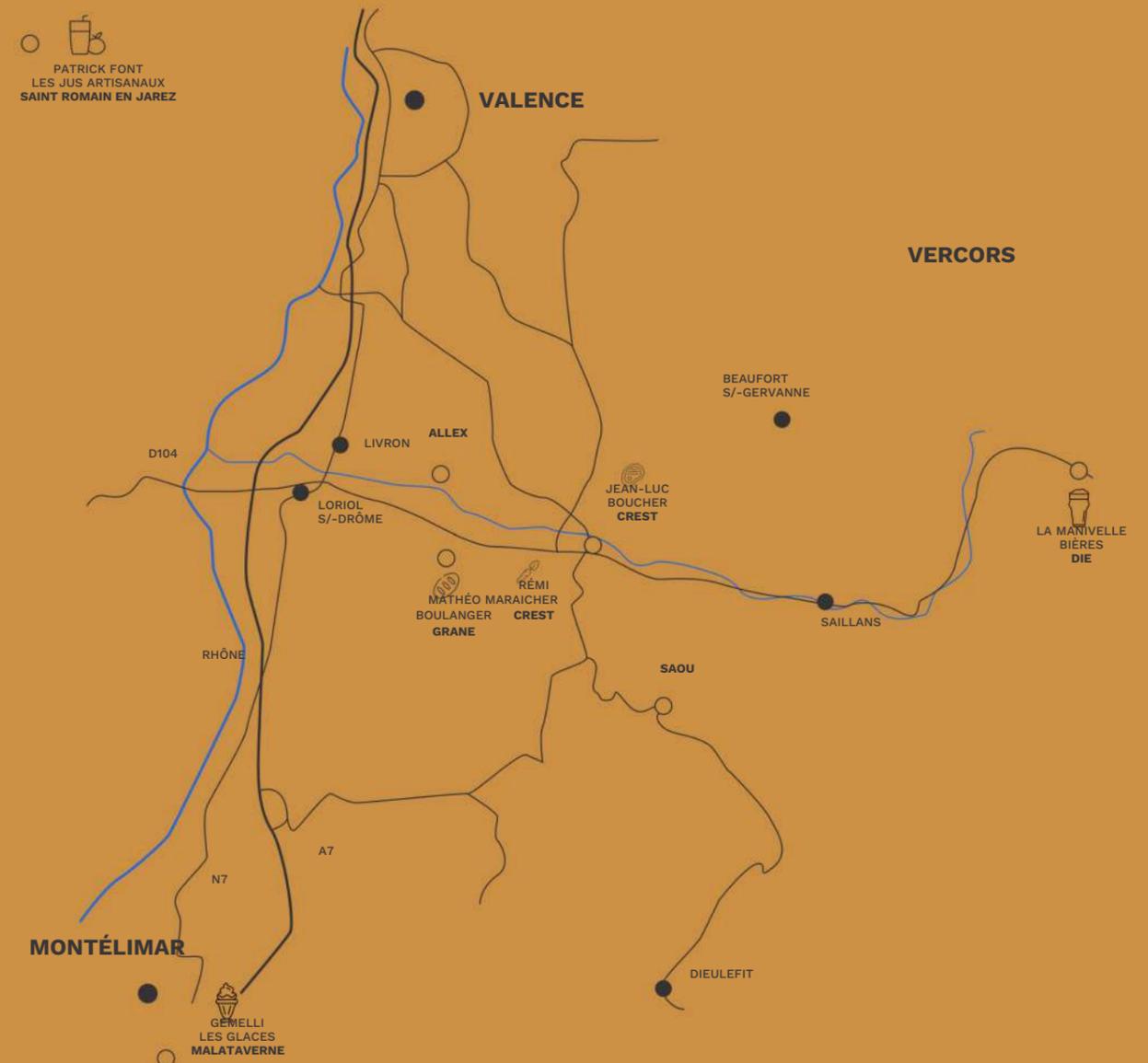
DEMENAGEMENT DU RESTAURANT DE CREST A ALLEX  
ZI Route de Livron, 26400 ALLEX

# 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](http://www.lanotegourmande.fr)

## **MAIL**

[contact@lanotegourmande.fr](mailto: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