La Note GOURMANDE

DEPUIS 2017

Plaquette Brunch

2023

MAIL
contact@lanotegourmande.fr

TÉL
04.75.70.98.99

BUREAU
ZI route de Livron,
26400 Allex

Notre Vision...

QUELQUES MOTS AVANT DE COMMENCER

Choisir La Note Gourmande c'est faire confiance à une équipe de professionnels qui feront de votre manifestation un instant unique.
Pour vos brunch, nous proposons une gamme de prestations originales et raffinées toujours en accord avec notre façon de travailler :

DE BONS PRODUITS FRAIS ET LOCAUX !

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 !
Nous nous déplaçons partout en Drôme, mais aussi dans les départements voisins, pour les groupes à partir de 50 personnes.

QU'EST CE QUE L'ON VOUS PRÉPARE À MANGER ?

Voici les quelques formules que nous avons l'habitude de proposer...
Mais avant tout le plus important est de réaliser une prestation qui vous ressemble et qui répondra à vos envies. Pour cela place au sur mesure ! Nous serons ravis de vous accueillir dans nos locaux à Allex, où nous pourrons échanger et construire ensemble la prestation qui vous ressemble. Vous ne savez pas vraiment quoi choisir ?
Pas de panique, nous sommes là pour vous guider.

Plaquette Brunch 2023

Brunch

Pour vos lendemain de Mariage, nous vous proposons notre formule : Brunch afin de vous retrouver avec vos proches.

FORMULE BRUNCH À 16.00€ / PERSONNE

ASSORTIMENTS DE MUFFIN
ou
DE GÂTEAUX DU MOMENT
****

SALADE DE FRUITS FRAIS
****

PAIN FRAIS & CONFITURES «MAISON»
****

ASSORTIMENTS DE FROMAGES SEC ET CHARCUTERIES
****

DÉCLINAISON DE WRAP
****

MINI CAKES SALÉS
****

SALADE CROQUANTE
****

Food truck

FORMULE FOOD TRUCK À 14.00 € PAR PERSONNE
BURGER ET FRITES «MAISON»

POUR CONSTITUER LA CARTE DE VOTRE ÉVÉNEMENT :
Notre burger classique et notre burger saumon plus le burger de votre choix :

BURGER CLASSIQUE
steak, cheddar, fondue d'oignon, bacon,
mayonnaise «maison» aux herbes, tomate, salade
BURGER SAUMON
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 à la noix «maison», tomate, salade
BURGER BARBECUE
steak, cheddar, sauce barbecue «maison», oignons pickles, tomate, salade
BURGER ITALIEN
steak, mozzarella, tomates séchées, pesto, parmesan, tomate, salade
BURGER ESPAGNOL
steak, compotée d'oignons et poivron au chorizo,
tomme de brebis, mayonnaise pimentée, tomate, salade
BURGER FRAÎCHEUR
steak, comté, pickles de légumes,
sauce au yaourt et herbes faîches, tomate, salade
****

- Les enfants seront servis en début de service.
  merci de nous indiquer le nombre d'enfants en avance.

- Possibilité de remplacer la viande par des galettes végétariennes,
  merci de nous indiquer le nombre de végétarien à l'avance.

Plaquette Brunch 2023

Plancha

FORMULE PLANCHA 18.00 € PAR PERSONNE

GRILLÉ MINUTE ET SERVIS SUR PLANCHES,
Au choix 3 propositions parmi :

CHORIZO IBÉRIQUE
grillé
****

BROCHETTE DE POULET MARINÉ
thym et citron
****

MIGNON DE PORC
façon thaï
****

PIÈCE DE BŒUF
(SUPPLÉMENT DE 3€ / PERSONNE)
viande française de race Limousine
****

CREVETTES FLAMBÉES
au pastis
****

POULPE GRILLÉ
(SUPPLÉMENT DE 3€ / PERSONNE)
au paprika
****

EN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE FORMULE PLANCHA :
frites & assortiment de sauces « maison » et salade
****

Pour le dessert

AU CHOIX PARMI LA LISTE, 3.00 € PAR PIÈCE

Voici les idées de verrines et bouchées sucrées
que nous vous avons imaginé pour terminer votre repas en douceur !

CRÈME CITRON
tartare de fruits frais et meringue aux noisettes
****

MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT
et caramel Beurre Salé
****

CRÉMEUX AU CHOCOLAT ET FRUITS ROUGES
éclats de speculoos
****

MOELLEUX AUX POMMES
éclats de speculoos
****

BROWNIE CHOCOLAT
chantilly vanille
****

SALADE DE FRUITS FRAIS
à la menthe
****

Plaquette Brunch 2023

Conditions de vente

- Tarif valable pour 2 H de service maximum au délà 100 € / H vous sera facturé.

- La prestation est assurée pour un minimum de 50 personnes.

- Pour garantir votre réservation, nous vous demanderons 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).

- Notre équipe reste sur place le temps du service de votre repas et quittera les lieux de l'événement une fois le service terminé.

- Nous nous réservons le droit de modifier certains tarifs au cour de l'année.

- Seul les tarifs indiqués sur le devis dûment signé sont fermes et définitifs.

Au plaisir de vous régaler très bientôt !
L'équipe La Note Gourmande

MAIL
contact@lanotegourmande.fr

TÉL
04.75.70.98.99

BUREAU
ZI route de Livron,
26400 Allex

La Note GOURMANDE

DEPUIS 2017

@LaNoteGourmandeFoodTruck

@LaNoteGourmande