



Propositions Noël 2022

**PRIVATISEZ NOTRE RESTAURANT
POUR VOS REPAS DE FÊTES**

MAIL :

contact@lanotegourmande.fr

TÉL:

04.75.70.98.99

BUREAU :

ZI route de Livron,
26400 Allex

RESTAURANT :

25 rue Aristide Dumont,
26400 Crest



Un Lieu à privatiser

**ET SI VOUS PRIVATISIEZ
NOTRE RESTAURANT POUR VOTRE
REPAS DE FÊTES ?**

Quelques infos :

Où : 25 rue Aristide Dumont, 26400 Crest

Pour combien : de 15 à 50 personnes

Quand : du 1^{er} au 23 décembre

Qu'est ce qu'on mange ?

Découvrez nos formules sur les pages suivantes.

Quel Budget ?

Montant global < 1 000 € :

150 € la soirée *

Montant global > 1 000 € :

offert pour la soirée *

* Privatisation compris de 20 h à minuit,
au delà 100 € / heure supplémentaire.

Le Buffet

BUFFET SUR PLACE POUR UN MINIMUM DE 15 PERSONNES
DISPONIBLE ÉGALEMENT À LA LIVRAISON OU À RÉCUPÉRER DANS NOS LOCAUX

FORMULE BUFFET 25.00 € / PERSONNE

GRAVLAX DE TRUITE D'ARDÈCHE

gelée à la clairette rosée

MINI BURGER

au foie gras

NOTRE TERRINE DE FÊTES

porc, pistache, coing

CRÈMEUX DE CÉLERI

à la Granny Smith

MOUSSE DE BRIE

à la truffe

FLAN DE BUTTERNUT

et noisette

SALADE DE POIRE

et endives

TERMINER EN DOUCEUR... 5.00 € / PERSONNE

DE L'AGRUME AU MARRON :

pain de Gènes aux agrumes, marmelade d'orange et citron,
mousse au marron

Le Menu de Noël

**À DÉGUSTER EN BOCAUX,
SUR PLACE OU À EMPORTER DANS NOTRE RESTAURANT**
LIVRAISON POSSIBLE POUR UN MINIMUM DE 15 PERSONNES

MENU À 32.00 € / PERSONNE
(hors fromage)

Pour commencer... 7.00 €

LA TRUITE D'ARDÈCHE

en gravlax, gelée à la clairette rosée, crémeux de céleri,
salade de poire comme un condiment

Le plat... 19.00 €

LE POULET AUX ÉCREVISSES À NOTRE FAÇON

effiloché de poulet fermier, queues d'écrevisses et jardin de légumes,
quenelle de semoule à la bisque d'écrevisse

OU

NOTRE VERSION DU CERF À LA ROYALE

épaule de cerf confite, foie gras,
coing rôti, carottes et oignons glacés, sauce vin rouge,
écrasé de pomme de terre façon pomme dauphine

Le fromage... 5.00 €

MOUSSE DE BRIE

à la truffe

Pour terminer en gourmandise... 6.00 €

DE L'AGRUME AU MARRON

pain de Gènes aux agrumes,
marmelade à l'orange et citron,
mousse marron et sablé

À partager

À EMPORTER DANS NOTRE RESTAURANT
LIVRAISON POSSIBLE POUR UN MINIMUM
DE 100 € D'ACHAT

NOTRE TERRINE DE FÊTE

porc, pistache, coing

NOTRE TRUITE D'ARDÈCHE EN GRAVLAX

4.00 € / 100 grammes

NOS BÛCHES SALÉES

FOIE GRAS, BUTTERNUT & NOISETTE

18.00 € la buche de 6 / 8 parts

CHÈVRE, TRUITE D'ARDÈCHE & BETTERAVES

18.00 € la buche de 6 / 8 parts





Conditions de vente

Ces formules sont disponibles uniquement sur commande pour les groupes de plus de 15 personnes, nous demanderons 30 % d'acompte ainsi que la signature du devis personnalisé.

Pour la formule buffet, nous vous demanderons de nous préciser le nombre exact de participants au moins 7 jours avant la date de votre événement.

En cas d'annulation de certains participants, nous nous réservons le droit de facturer l'intégralité de la prestation.

Pour la formule buffet, la prestation comprend la vaisselle jetable pour la partie nourriture (plateaux, assiettes, couverts, verrines).

En cas de livraison au delà de 30 km d'Allex, nous facturons notre déplacement en fonction de la distance.

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



@LaNoteGourmandeFoodTruck



@LaNoteGourmande