



Plaque Commerciale

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.

Parce que dans un camion on ne fait pas seulement des Frites et des Burgers (même si l'on adore ça), 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 Alex, 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.

Pour l'apéritif

COCKTAIL 1 - 8.00 € PAR PERSONNE

POP CORN SALÉ

WRAP

au saumon

ou

CUPCAKE SALÉ

comté et lard fumé

TOAST VÉGÉTALE

courgette, ricotta & estragon

ou

MINI SUCETTE

de Tomate Cerise

COCKTAIL 2 - 12.00 € PAR PERSONNE

EN PLUS DU COCKTAIL 1, VOUS AUREZ :

HOUMOUS «MAISON»

et légumes crus

ou

MOUSSE DE FROMAGE FRAIS AUX HERBES

et légumes crus

CAPPUCCINO COURGETTE

et curry

ou

CRÈME D'AUBERGINE ET MOUSSE FOUETTÉE

au piment d'Espelette

COCKTAIL 3 - 16.00 € PAR PERSONNE

EN PLUS DU COCKTAIL 1 ET 2, VOUS AUREZ :

1 ATELIER PLANCHA AU CHOIX :

crevette

ou

Saint-Jacques (+2.00€ / personne)

ou

poulet



Pour le repas

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 fraîches, 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.

Pour le repas

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 repas

FORMULE COCKTAIL DINATOIRE À 24.00 € PAR PERSONNE

Au choix parmi : un poisson / une viande / un snacking

Mise en Bouche

SOUPE FROIDE

de légumes de saison

Poisson, au choix :

LAME DE SAUMON FAÇON GRAVLAX

laquée au balsamique, gomasio «maison» aux céréales
accompagnée de Raïta de courgette

ou

COQUILLES SAINT-JACQUES SNACKÉES (+2.00€ / PERSONNE)

accompagnée de Raïta de courgette

Viande, au choix :

MIGNON DE PORC MARINÉ AIGRE DOUX

accompagné de légumes façon Thai

ou

MAGRET DE CANARD (+2.00€ / PERSONNE)

à l'ail et aux herbes fraîches
accompagné de légumes façon Thai

Snacking, au choix :

WRAP VÉGÉTARIEN

accompagné de frites «maison»

ou

MINI BURGER CLASSIQUE (+1.50 € / PERSONNE)

accompagné de frites «maison»

Pour le dessert

AU CHOIX PARMIS 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



En Extra

FORFAIT BOISSON

JUS DE FRUITS ARTISANAUX 4.50 €

1 jus de 33 cl / personne
au choix parmi 3 parfums

FORFAIT APÉRITIF 12.00 €

3 verres / personne.
Clairette ou crémant de Die,
Chatillon en Dillois : rouge ou blanc
soft

FORFAIT VIN

2 verres / personne
AOP Chatillon en Diois, rouge ou blanc : 7 € / personne
AOP Brézème, rouge ou blanc : 9 € / personne

FORFAIT CHAMPAGNE

nous consulter

FORFAIT FROMAGE AFFINÉS

PLATEAU DE 3 FROMAGES 4.00 € / PERSONNE

assortiment de fromages artisanaux

PLATEAU DE 5 FROMAGES 7.00 € / PERSONNE

assortiment de fromages artisanaux

FORFAIT PERSONNEL

20.00 € / SERVEUR ET PAR HEURE

LOCATION MATÉRIEL

CONTACTER NOTRE PARTENAIRE DAUPHINÉ RECEPTION

0475812394

Conditions de vente

- Tarif valable pour 2 H de service maximum au delà 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



@LaNoteGourmandeFoodTruck



@LaNoteGourmande