



SITE
www.lanotegourmande.fr

MAIL
contact@lanotegourmande.fr

TÉL
04 75 70 98 99

BUREAU
ZI route de Livron, 26400 Alex

RESTAURANT CREST
25 Rue Aristide Dumont, 26400
Crest

RESTAURANT SAOU
Forêt de Saou, 26400 Saou

PLAQUETTE ÉVÉNEMENTIELLE



• FOOD TRUCK ÉVÉNEMENTIEL •
La Note
Gourmande
2017 ©
• TRAITEUR & RESTAURANTS •

Nos Chiffres

702

BURGERS

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

12

EMPLOYÉS

+ 750

ÉVÉNEMENTS

Assurés depuis 2017

70 000

KILOMÈTRES

Parcourus par le FOOD TRUCK,
depuis 2017

6

TONNES DE FRITES

servis annuellement

42 000

COUVERTS

Servis par saison

2

RESTAURANTS

à Crest et à Saou

70 000

BOCAUX CONSIGNÉS
et autant de barquettes jetables
épargnées

27

ANS

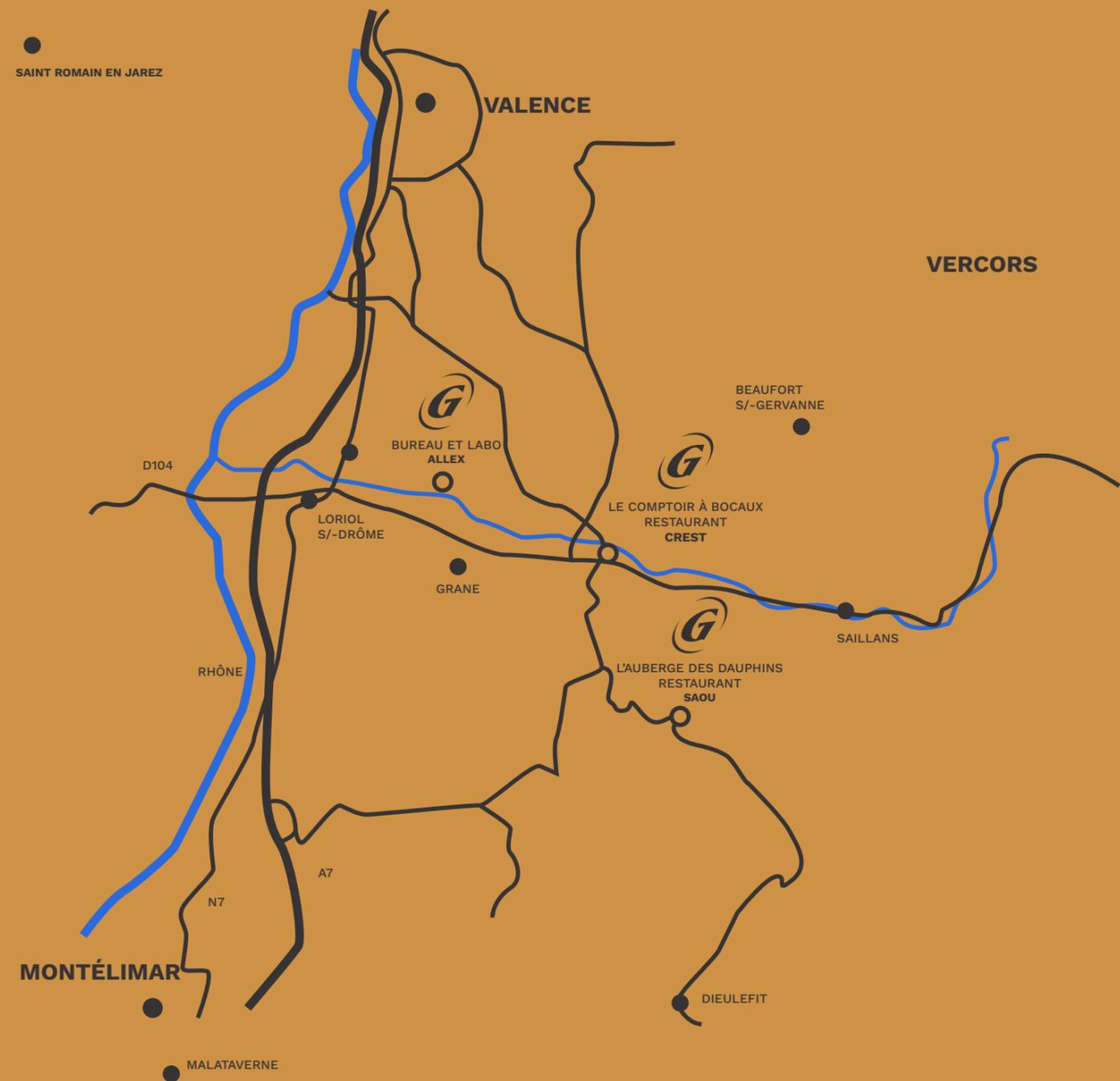
De moyenne d'âge,
de 16 à 57 ans

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 Allex. 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 clés en mains, 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 chaqu'un de ces 3 services :
FOOD TRUCK / TRAITEUR / LIVRAISON
des frais de déplacement sont facturés :
1€ TTC du km aller et retour.

0,80€ HT du km aller et retour.

Au départ de notre laboratoire d'Allex

FORMULE **BOCAUX**

14 € TTC/PERSONNE — 12,6 € HT/PERSONNE

MENU ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Nous vous conseillons de choisir un menu unique



SERVICE LIVRAISON
Obligatoire

LES ENTRÉES - 3.00€ TTC (à la carte) - 2.70 € HT

- **CRÈME DE LÉGUMES DU MOMENT** au curry
- **HOUMOUS «MAISON»** & Légumes Crus
- **CRUMBLE CHÈVRE** & Betterave

LES PLATS - 10.00 € TTC (à la carte) - 9.00 € HT

- **COMME UN SUSHI**
riz mariné, tartare de poisson - selon arrivage,
crème d'avocat citronnée & légumes pickles
- **POULET GRILLÉ AU THYM & CITRON**
& salade de quinoa
- **CREVETTES AU PIMENT D'ESPELETTE**
& risotto aux petits pois
- **MIGNON DE PORC, SAUCE À LA MOUTARDE**
& légumes rôtis
- **SALADE DE QUINOA, BURRATA**
& Légumes Croquants

LES DESSERTS - 3.00 € TTC (à la carte) - 2.70 € HT

- **VERRINE CHOCOLAT** & caramel
- **CRÈME AU CITRON**, Tartare de Fruits Frais & Sablé



FOOD TRUCK/TRAITEUR/LIVRAISON
1 €/Km - 0,80 € HT/Km

FORMULE **BURGER**

14 € TTC/PERSONNE — 12,6 € HT/PERSONNE

LES INCONTOURNABLES BURGERS ET FRITES MAISON

Pour constituer la carte de votre événement :

Notre burger classique et notre burger saumon
+ le burger de votre choix :



FOOD TRUCK
Obligatoire

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.

BURGER CLASSIQUE

steak, cheddar, fondue d'oignons, 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 aux noix
maison, tomate, salade

- BURGER BARBECUE

steak, cheddar, sauce barbecue maison, oignons
pickles, tomate, salade

- BURGER ITALIEN

steak, mozzarella, tomates séchées, pesto maison,
parmesan, tomate, salade

- BURGER ESPAGNOL

steak, compotée d'oignons et poivron au chorizo,
tomme de brebis, mayonnaise maison pimentée,
tomate, salade

- BURGER FRAÎCHEUR

steak, comté, pickles de légumes,
sauce au yaourt et herbes fraîches, tomate, salade



FOOD TRUCK / TRAITEUR / LIVRAISON
1 €/Km - 0,80 € HT/Km

FORMULE **GAUFRE SALÉE**

14 € TTC/PERSONNE — 12,6 € HT/PERSONNE

L'ORIGINALE, GAUFRE SALÉE MAISON

Pour constituer la carte de votre événement :

La gaufre de votre choix, accompagnée d'un mesclun en garniture



FOOD TRUCK
Possible



SERVICE TRAITEUR
Possible

- GAUFRE TRUITE D'ARDÈCHE & CHÈVRE FRAIS

Gaufre maison, truite d'Ardèche en gravlax, mousse de chèvre frais, betterave & aneth

SELON SAISON :

- GAUFRE ITALIENNE

Jambon cru, pesto maison, burrata, tomates confites, parmesan, jeunes pousses

- GAUFRE SAVOYARDE

Diot de Savoie, raclette, oignons rouges, jeunes pousses

- GAUFRE VÉGÉTARIENNE

Houmous maison, légumes croquants, vinaigrette au miel, sauce yaourt aux herbes fraîches



FOOD TRUCK / TRAITEUR / LIVRAISON
1 €/Km - 0,80 € HT/Km

FORMULE **PLANCHA**

18 € TTC / PERSONNE — 16,2 € HT / PERSONNE

GRILLÉS MINUTE ET SERVIS SUR PLANCHE.
Le FOOD TRUCK, qui change des burgers, spectacle garanti !
Au choix 3 propositions parmi :



FOOD TRUCK
Obligatoire

- CHORIZO IBÉRIQUE

Sauce aux herbes fraîches

- BROCHETTE DE POULET

Mariné au thym et citron

- MIGNON DE PORC

Marinade façon Thaï

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

Viande Française de race Limousine

- CREVETTES FLAMBÉES

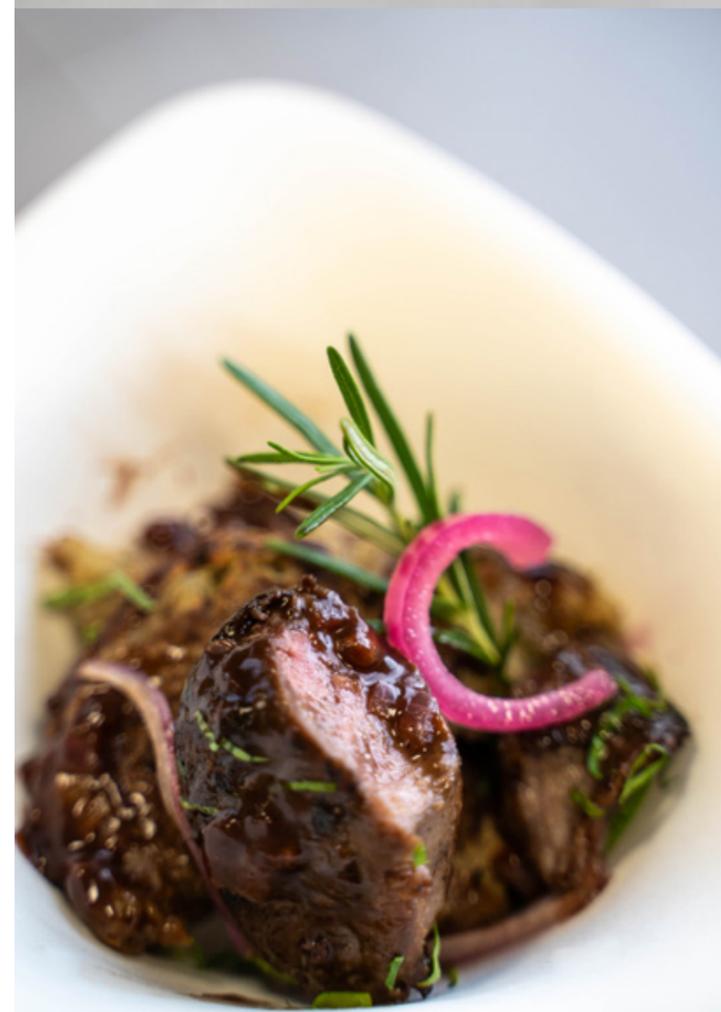
Au pastis

- POULPE GRILLÉ (SUPPLÉMENT DE 3€ TTC / PERSONNE)

Au paprika

EN ACCOMPAGNEMENT

Frites & assortiment de sauces maison et salade



FOOD TRUCK / TRAITEUR / LIVRAISON
1 €/Km - 0,80 € HT / Km

FORMULE COCKTAIL DINATOIRE

24 € TTC / PERSONNE — 21,6 € HT / PERSONNE

UNE FORMULE COMPLÈTE
Qui réunit tout le savoir faire de La Note Gourmande



SERVICE TRAITEUR
Possible



SERVICE LIVRAISON
Possible

À l'exception de :
- Crevettes flambées
- Pièce de boeuf



FOOD TRUCK / TRAITEUR / LIVRAISON
1 €/Km - 0,80 € HT / Km

ON DÉBUTE AVEC NOS TAPAS À PARTAGER

RILLETTE DE THON

Au citron vert

MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS

À l'aneth

TERRINE

Façon Pulled Pork

WRAP

Oriental

2 ATELIERS AU CHOIX PARMI :

- MINI BURGERS

(Classique ou Truite d'Ardèche)

- MINI GAUFRE SALÉE

(Truite ou Italienne/Savoyarde ou Végé)

- CREVETTES FLAMBÉES AU PASTIS

(supplément de 3 € TTC / pers)

- PIÈCE DE BOEUF À LA PLANCHA

(supplément de 4€ TTC / pers)



FORMULE **BRUNCH**

18 € TTC/PERSONNE — 16,2 € HT/PERSONNE

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



SERVICE LIVRAISON
Obligatoire

ASSORTIMENTS DE MUFFIN

Chocolat et fruits

SALADE DE FRUITS FRAIS

À la menthe

PAIN ARTISANAL ET CONFITURE MAISON

100 % Dromois

ASSORTIMENTS DE FROMAGES SECS ET CHARCUTERIES

De nos producteurs

DÉCLINAISON DE WRAP

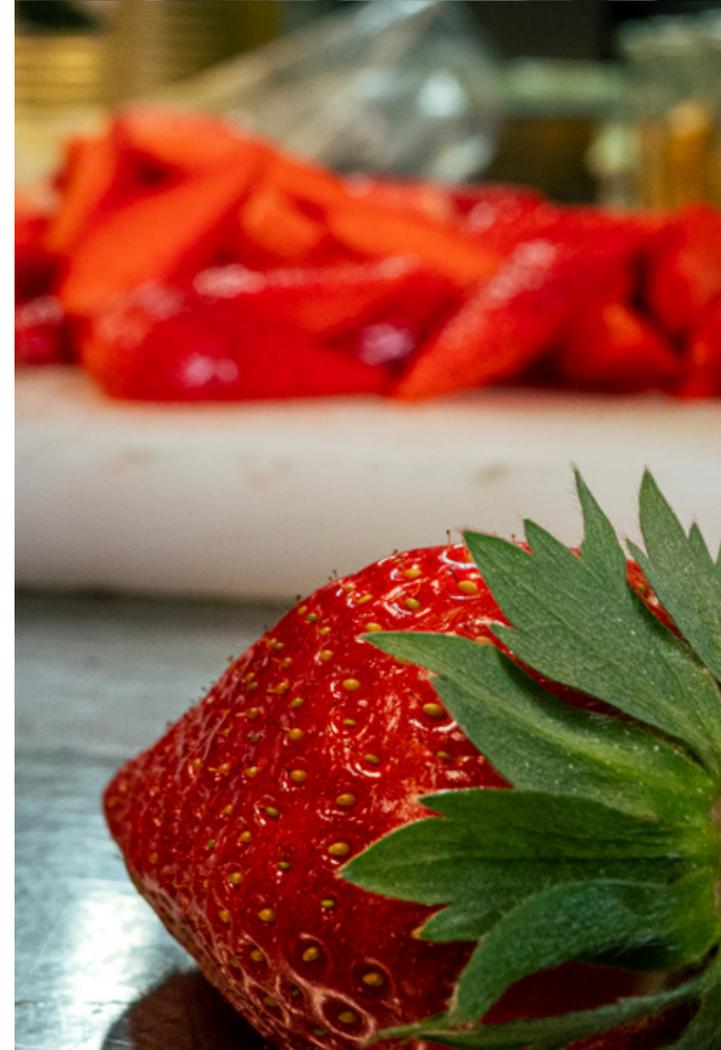
De saisons

MINI CAKES SALÉS

Assortiment de saison

SALADE COMPOSÉE

Aux légumes croquants



FOOD TRUCK / TRAITEUR / LIVRAISON
1 €/Km - 0,80 € HT/Km

OPTION **DESSERT**

3 € TTC/PERSONNE — 2,7 € HT/PERSONNE

TERMINEZ VOTRE REPAS EN DOUCEUR

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

- **CRÈME CITRON**
tartare de fruits frais et meringue aux noisettes
- **MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT**
et caramel Beurre Salé
- **CRÈMEUX 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



Nos Extras

FORFAIT BOISSON

JUS DE FRUITS ARTISANAUX 4.50 € TTC - 4.05 € HT

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

FORFAIT APÉRITIF 12.00 € TTC - 9.60 € HT

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

FORFAIT VIN

2 verres/personne
AOP Chatillon en Diois, rouge ou blanc : 7 € TTC/personne - 5,60 € HT
AOP Brézème, rouge ou blanc : 9 € TTC/personne - 7,20 € HT

FORFAIT CHAMPAGNE

nous consulter

FORFAIT FROMAGES AFFINÉS

PLATEAU DE 3 FROMAGES 4.00 € TTC / PERSONNE - 3.60 € HT
assortiment de fromages artisanaux

PLATEAU DE 5 FROMAGES 7.00 € TTC / PERSONNE - 6.30 € HT
assortiment de fromages artisanaux

FORFAIT PERSONNEL

20.00 € TTC / SERVEUR ET PAR HEURE - 18.00 € HT

LOCATION MATÉRIEL

CONTACTER NOTRE PARTENAIRE DAUPHINÉ RECEPTION

0475812394

Nos Conditions

- Le service FOOD TRUCK est assuré pour un minimum de 50 personnes est valable pour 2 H de service, au-delà 100 €/H
- 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.

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 : LE COMPTOIR À BOCAUX
25 Rue Aristide Dumont, 26400 CREST

2022

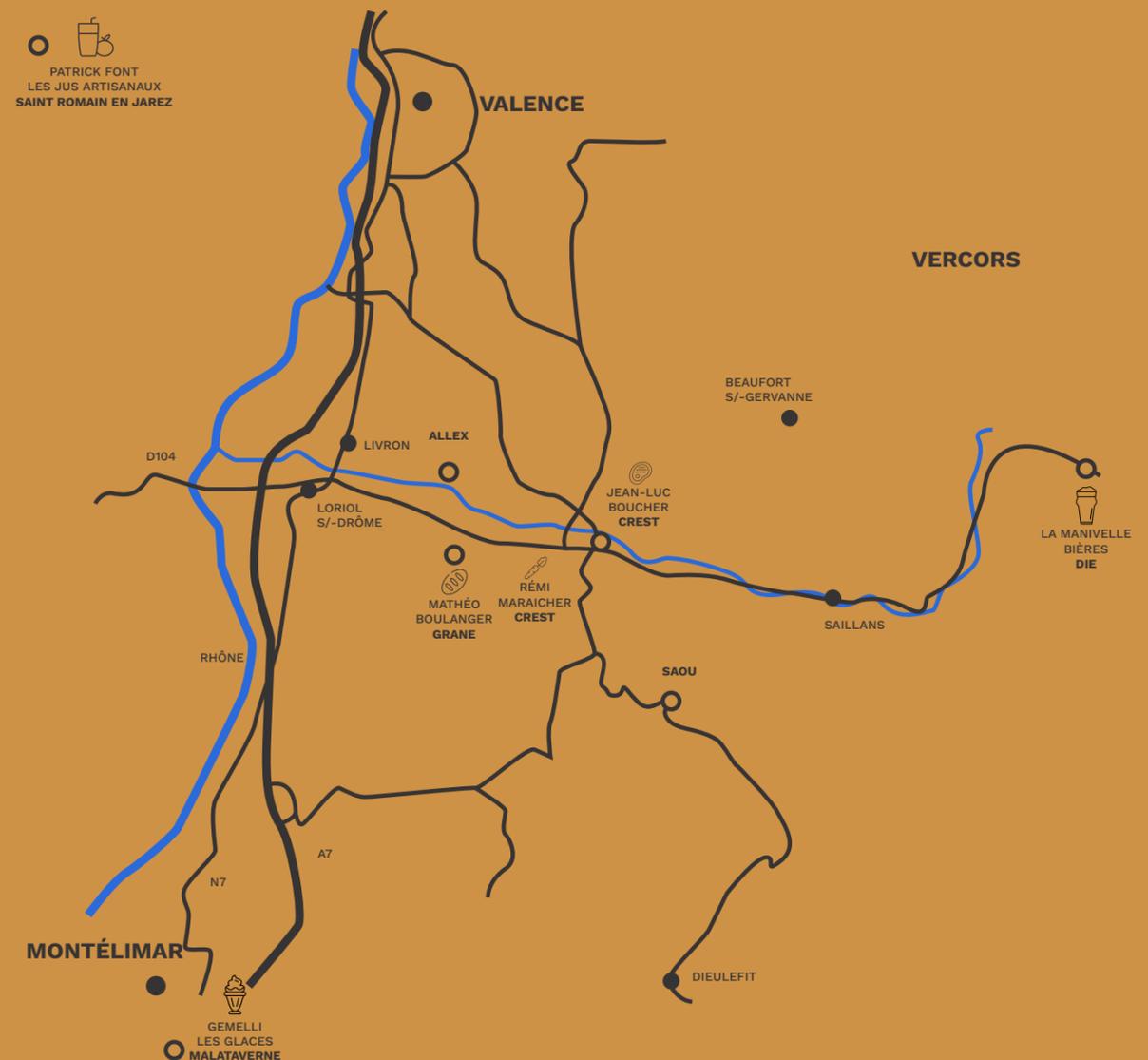
OUVERTURE DU RESTAURANT : AUBERGE DES DAUPHINS
Forêt de Saou, 26400 SAOU

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.



• FOOD TRUCK ÉVÉNEMENTIEL •

La Note
Gourmande

2017 ©

• TRAITEUR & RESTAURANTS •