

PLAQUETTE ÉVÉNEMENTIELLE



Nos Chiffres

702

BURGERS

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

14

EMPLOYÉS

80 000

KILOMÈTRES

Parcourus par le FOOD TRUCK,
depuis 2017

+ 1000

ÉVÉNEMENTS

Assurés depuis 2017

42 000

COUVERTS

Servis par saison

6

TONNES DE FRITES

servies annuellement

3

ÉTABLISSEMENTS

à Crest, Saou
et Saint-Paul-Trois-Châteaux

90 000

BOCAUX CONSIGNÉS

et autant de barquettes jetables
épargnées

30

ANS

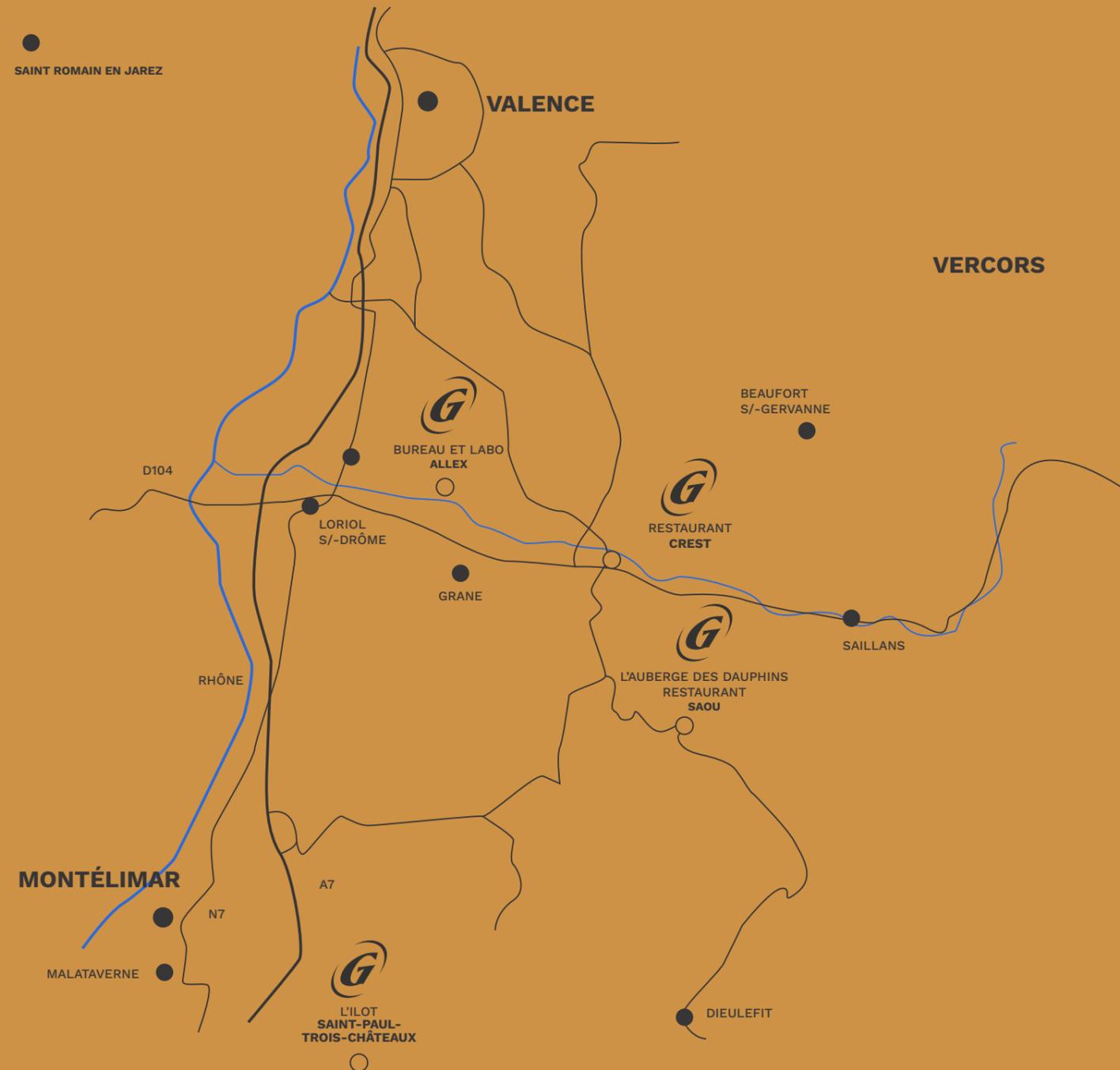
De moyenne d'âge,
de 16 à 57 ans

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 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.



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'Allex

FORMULE **BOCAUX**

18 € TTC / PERSONNE — 16,36 € HT / PERSONNE

MENU ENTRÉE - PLAT - DESSERT

Nous vous conseillons de choisir un menu unique

LES ENTRÉES - 4.00€ TTC (à la carte) - 3.64 € HT

- CRÈME DE LÉGUMES DE SAISON

Mousseline au Piment d'Espelette

- PANNA COTTA AU COMTÉ

Salade croquante aux Agrumes

- HOUMOUS DRÔMOIS

Pois Chiches & Lentilles, Légumes pickels

LES PLATS - 12.00 € TTC (à la carte) - 10.91 € HT

🔥 - POULPE SNACKÉ EN PERSILLADE

Risotto de petit Épeautre

- COMME UN POKE BOWL

Tartare de Poisson suivant arrivage, Crème d'Avocat, Fruits frais et Riz mariné

- POULET GRILLÉ ET COULIS DE LÉGUMES

Salade de Lentilles de notre maraîcher

🔥 - EFFILOCHÉ DE PORC FAÇON THAÏ

Riz sauté aux Légumes et Citronnelle

- SALADE DE QUINOA ET LÉGUMES CROQUANTS

Espuma de Saint-Marcelin

LES DESSERTS - 4.00 € TTC (à la carte) - 3.64 € HT

- CRÈME CITRON

Fruits frais et Sablé au Thé Matcha

- CRÉMEUX AU CHOCOLAT GIANDUJA (CHOCO-NOISETTE),

Croquant aux Amandes



SERVICE LIVRAISON
Obligatoire



CONSIGNE : 1,50 €



PLATS À RÉCHAUFFER



FOOD TRUCK / TRAITEUR / LIVRAISON
1€/Km - 0,83 € HT / Km



FORMULE **BURGER**

14€ TTC / PERSONNE — 12,73€ 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, 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

- **BURGER FRAÎCHEUR**

Steak, Comté, Pickles de Légumes,
Sauce au Yaourt et Herbes fraîches, Tomate, Salade



FOOD TRUCK / TRAITEUR / LIVRAISON
1€/Km - 0,83 € HT / Km



FORMULE **GAUFRE SALÉE**

14€ TTC / PERSONNE — 12,73€ 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 - 0,83 € HT / Km

FORMULE **PLANCHA**

22€ TTC / PERSONNE — 20€ 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 Thai
- **PIÈCE DE BŒUF (SUPPLÉMENT DE 3€ TTC / PERSONNE)**
Viande Française de race Limousine
- **CREVETTES FLAMBÉES**
Au Pastis
- **POULPE GRILLÉ (SUPPLÉMENT DE 3€ TTC / PERSONNE)**
En persillade

EN ACCOMPAGNEMENT
Frites, Assortiment de sauces maison & Salade



FOOD TRUCK / TRAITEUR / LIVRAISON
1€/Km - 0,83 € HT / Km



FORMULE COCKTAIL DINATOIRE

24€ TTC/PERSONNE — 21,82€ HT/PERSONNE

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



SERVICE TRAITEUR
Possible



SERVICE LIVRAISON
Possible



FOOD TRUCK/TRAITEUR/LIVRAISON
1€/Km - 0,83 € HT/Km

LES PIÈCES SALÉES

- **MINI RISOTTO**
Au petit Épeautre
- **GAUFRE SALÉE**
Au tartare de Saumon Gravlax
- **MINI BURGER**
Poulet & Parmesan
- **HOUMOUS DRÔMOIS**
Pois Chiches & Lentilles, Légumes pickles
- **LÉGUMES CROQUANT**
& Mousse au Yaourt
- **MÉDAILLON DE MIGNON DE PORC**
Mariné façon Thaï
- **MINI WRAP**
Comme un Sushi

LES PIÈCES SUCRÉES

- **CRÈME CITRON**
Fruits frais et Sablé au Thé Matcha
- **CRÈMEUX AU CHOCOLAT GIANDUJA (CHOCO-NOISETTE),**
Croquant aux Amandes



FORMULE **BRUNCH**

18€ TTC / PERSONNE — 16,36€ 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 % Drômois

- ASSORTIMENTS DE FROMAGES SECS ET CHARCUTERIES

De nos producteurs

- DÉCLINAISON DE MINI BUNS SALÉS

De saison

- MINI CAKES SALÉS

Assortiment de saison

- SALADE COMPOSÉE

Aux Légumes croquants



FOOD TRUCK / TRAITEUR / LIVRAISON
1€/Km - 0,83 € HT / Km

PIÈCE MONTÉE DE **FROMAGES**

6€ TTC / PERSONNE — 5,45€ HT / PERSONNE

METTEZ-EN PLEIN LES YEUX À VOS INVITÉS
Avec notre pyramide de Fromages affinés



SERVICE TRAITEUR
Possible



SERVICE LIVRAISON
Possible



FOOD TRUCK / TRAITEUR / LIVRAISON
1€/Km - 0,83 € HT/Km

DÉCLINAISON DE 8 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 — 2,25€ HT/PERSONNE



OPTION **DESSERT**

4€ TTC / PERSONNE — 3,64 € 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**
Au Basilic
- **VÉRITABLE TIRAMISU**
Au Café & Mascarpone
- **MOELLEUX CHOCOLAT**
Insert Châtaigne
- **MOUSSE AU CHOCOLAT**
Croquant Feuillantine
- **CRÈME CITRON**
Fruits frais et Sablé au Thé Matcha
- **CRÈMEUX AU CHOCOLAT GIANDUJA (CHOCO- NOISETTE),**
Croquant aux Amandes
- **GÂTEAU DE SAVOIE**
Au Fruits de saison & Chantilly Tonka



NOS BOISSONS

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

Choisissez le forfait qui correspond à votre formule

FORFAIT APÉRITIF :

- 9€ TTC/PERSONNE — 7,50€ HT/ PERSONNE
- 3 verres/personne
- Eau plate et Eau pétillante
- Jus de Fruits artisanaux
- Clairette de Die ou Crémant de Die
- Châtillon-en-Diois AOP rouge ou blanc

FORFAIT BOISSONS REPAS :

- 6€ TTC/PERSONNE — 5€ HT/ PERSONNE
- 2 verres/personne
- Eau plate et Eau pétillante
- Châtillon-en-Diois AOP rouge ou blanc

FORFAIT BOISSONS SOFT :

- 5€ TTC/PERSONNE — 4,55€ HT/ PERSONNE
- 2 verres/personne
- Jus de Fruits artisanaux
- Eau plate et Eau pétillante

FORFAIT BOISSONS BRUNCH:

- 9€ TTC/PERSONNE — 8,18€ HT/ PERSONNE
- 3 verres/personne
- Jus de Fruits artisanaux,
- Café (Consigne percolateur : 100€ TTC)
- Thé et Infusion (Consigne percolateur : 100€ TTC)

FORFAIT BIÈRE:

- Brasserie La Manivelle, Bière artisanale Bio
- Fut 20L : 100€ TTC — 83,33 € HT
- Location tireuse : 40€/jour TTC — 33,33€/jour HT

LE COUP DE COEUR :

- 2,50 € TTC/PERSONNE — 2,08 € HT/ PERSONNE
- 1 verre/personne
- Le Spritz Drômois, Cave Carod



Nos Extras

PRIVATISATION DE NOTRE ÉTABLISSEMENT

📍 25 rue Aristide Dumont,
26400 CREST

200 € TTC / SOIRÉE - 166,67 € HT/SOIRÉE
De 18H à MINUIT

Au delà 100€ par heure supplémentaire

CAPACITÉ 30 À 60 PERSONNES

Possibilité de louer l'écran de présentation
50 € TTC - 41,67 € HT

FORFAIT PERSONNEL

20 € TTC / SERVEUR ET PAR HEURE - 16,67 € HT

LOCATION MATÉRIEL

CONTACTER NOTRE PARTENAIRE DAUPHINÉ 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

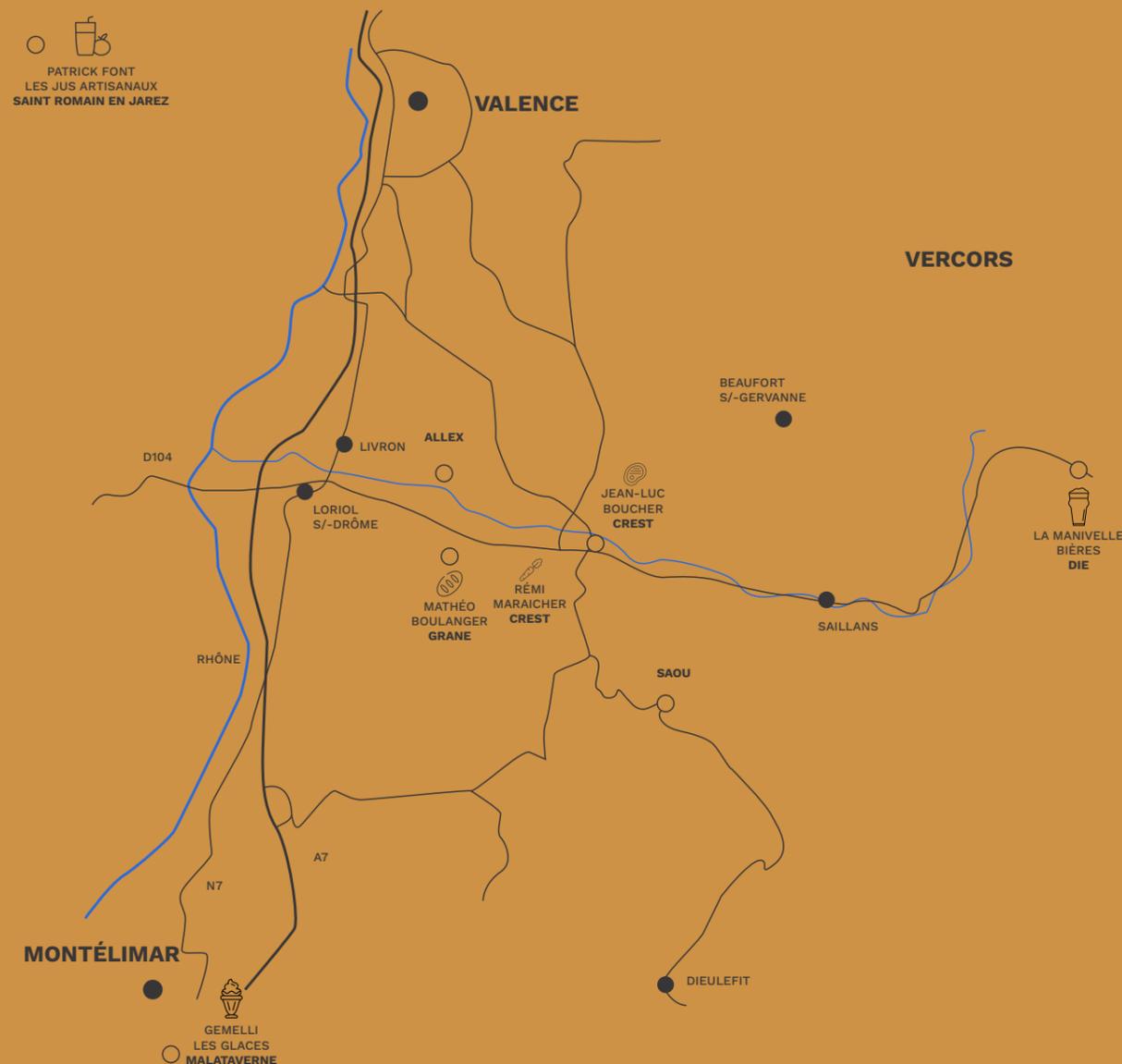
OUVERTURE DU RESTAURANT : L'ILOT
85 Impasse du Bouquet, 26130 SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAU

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

MAIL

contact@lanotegourmande.fr

TÉL

04 75 70 98 99

BUREAU

ZI route de Livron, 26400 Allex

RESTAURANT CREST

25 Rue Aristide Dumont, 26400 Crest

RESTAURANT SAOU

Forêt de Saou, 26400 Saou