

FOOD TRUCK ÉVÉNEMENTIEL

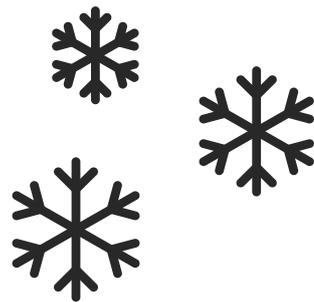
# *La Note Gourmande*

2017

TRAITEUR & RESTAURANTS

## NOS OFFRES

# *des Fêtes*



04.75.70.98.99

CONTACT@LANOTEGOURMANDE.FR



COCKTAILS  
*Dinatoire*

# COCKTAIL

# *Gourmand*

16,00€ / pers.

## CÔTÉ SALÉ

- *Notre Terrine des Fêtes*
- *Moelleux au Potiron, mousse à la Fourme d'Ambert*
- *Mini Burger au Chapon*
- *Mini Cookie Comté & Noix*
- *Mini Choux Wasabi & Œuf de truite*
- *Rillettes de Saumon au Citron Vert*

## CÔTÉ SUCRÉ

- *Assortiment de Mignardises  
(2 pièces par personne)*

*ou*

- *Nos Bûches de Noël:*
  - *Choco Noisette*
  - *Exotique*
  - *Marron Myrtille*



# COCKTAIL

# *Exquis*

20,00€ / pers.

## CÔTÉ SALÉ

- *Notre Terrine des Fêtes*
- *Moelleux au Potiron, mousse à la Fourme d'Ambert*
- *Panna Cotta au Brie, Crumble à l'Huile de Truffe*
- *Mini Burger au Chapon*
- *Mini Cookie Comté & Noix*
- *Mini Choux Wasabi & Œuf de truite*
- *Mini Wrap au Saumon mariné*
- *Mini Choux confit d'Oignons et Foie Gras*

## CÔTÉ SUCRÉ

- *Assortiment de Mignardises  
(2 pièces par personne)*
- *ou*
- *Nos Bûches de Noël:*
  - *Choco Caramel Cacahuète*
  - *Exotique*
  - *Marron Myrtille*



# COCKTAIL

# *Elégant*

27,00€ / pers.

## CÔTÉ SALÉ

- *Mini Croissant Saint Marcellin - Noisette*
- *Moelleux au Potiron, mousse à la Fourme d'Ambert*
- *Panna Cotta au Brie, Crumble à l'Huile de Truffe*
- *Mini Burger au Chapon*
- *Mini Cookie Comté & Noix*
- *Mini Choux Wasabi & Œuf de truite*
- *Mini Wrap au Saumon mariné*
- *Mini Burger Foie Gras & Oignons*
- *Magret fumé & Sablé au Pavot*
- *Capuccino Panais Chataigne*

## CÔTÉ SUCRÉ

- *Assortiment de Mignardises  
(2 pièces par personne)*
- *ou*
- *Nos Bûches de Noël:*
  - *Choco Caramel Cacahuète*
  - *Exotique*
  - *Marron Myrtille*





MENUS  
*de Fêtes*

MENU

# *Gourmand*

*19,00€ / pers.*

**ENTRÉE**

*Velouté de Potimarron  
et Crumble à la Chataigne*

**PLAT**

*Civet de Cerf  
Gratin Dauphinois*

**DESSERT**

*Nos Bûches de Noël:  
Choco Caramel Cacahuète  
Exotique  
Marron Myrtille*



# MENU

# *Exquis*

*25,00€ / pers.*

## ENTRÉE

*Velouté de Potimarron  
et Crumble à la Chataigne*

OU

*Terrine des Fêtes, Chutney à la Poire*

## PLAT

*Ballotine de Chapon, sauce Suprême  
Gratin Dauphinois à l'Huile de Truffe*

OU

*Dos de Poisson sauce Nantua,  
Risotto de Petit Epeautre*

## DESSERT

*Nos Bûches de Noël:*

*Choco Caramel Cacahuète  
Exotique  
Marron Myrtille*



# MENU

# *Elégant*

32,00€ / pers.

## ENTRÉE

*Panna Cotta au Foie Gras et confit d'Oignons*

OU

*Tartare de Crevettes rôties & Potimarron,  
Vinaigrette aux Agrumes*

## PLAT

*Suprême de Chapon aux Cèpes, Ecrasé de  
Pomme de Terre & Butternut*

OU

*Pavé de Saumon en croûte safrannée  
Risotto de Petit Epeautre  
et fondue de Poireaux*

## DESSERT

*Nos Bûches de Noël:*

*Choco Caramel Cacahuète  
Exotique  
Marron Myrtille*



# LES OPTIONS

## *Forfait Vin*

*MARIUS IGP - M. CHAPOUTIER*

*Rouge et Blanc, 2 verres par personne*

*4,00€ / pers.*

*Côtes du Rhône - M. CHAPOUTIER*

*Rouge et Blanc, 2 verres par personne*

*6,50€ / pers.*

## *Forfait Apéritif*

*Verre de Vin, Clairette de Die, Jus de Fruits artisanaux*

*1 verre par personne*

*3,00€ / pers.*

## *Forfait Fromage*

*Assortiment de 3 fromages secs*

*A l'assiette ou sur Plateau*

*4,00€ / pers.*

