FOOD TRUCK ÉVÉNEMENTIEL

La Note Gourmande 2017 ©

TRAITEUR & RESTAURANTS

La Carte des fêtes

À EMPORTER

LES CLASSIQUES

- **FOIE GRAS MAISON** 12€/100G
  & Chutney Oignons aux 4 épices
- **SAUMON GRAVLAX** 6€/100G

PLATEAUX APERITIF

MINI BURGERS FEUILLETÉS 3€/PIÈCE

- Foie Gras & Figue
- Saumon Gravlax & crème à l'Aneth
- Saint Marcelin & Jambon à la Truffe

PLATEAU DE FROMAGES

45€/4 À 6 PERSONNES

- Picodon à l'Huile
- Gouda vieux
- Saint Marcellin à la Truffe
- Tomme de Brebis à l'Espelette
- Roquefort
- Tête de Moine
- Camembert

NOTRE ENTRÉE

TATAKI DE THON 12€
à l'Huile de Truffe & Légumes croquants marinés Thaï

COMMANDE JUSQU'AU
LUNDI 21 DECEMBRE

NOS PLATS

- Suprême de Chapon rôti 16€
  aux Jus de Champignons
- Gambas & Saint Jaques 20€
  au Beurre Blanc à la Citronnelle
- Lapin aux Ecrevisses 30€

Le prix est par portion unitaire

NOS GARNITURES

- Gratin Dauphinois à la Truffe 6€
- Risotto à la Bisque de Gambas maison 10€
- Mini Potirron rôti et farçi aux Champignons 12€

Le prix est par portion unitaire

NOS BÛCHES DE NOËL

En partenariat avec la Maison OUGIER

BÛCHE POP-CORN 30€ 6/8PARTS
Pommes Tatin, Maïs Torréfié & Mousse Orozéa

BÛCHE LOËVA
Roulée, 100% Chocolat Loëva

BÛCHE FRAMBOISE
Framboise, Amande & Vanille

04 75 70 98 99
Contact@lanotegourmande.fr
ZI Route de Livron, 26400 ALLEX