

COCKTAILS à personnaliser



VIN D'HONNEUR

ACCUEILLIR VOS CONVIVES
SOUS LE SIGNE DE LA GOURMANDISE ET DES FESTIVITÉS

LES BOISSONS À LA DEMANDE

- Sélection de jus de fruits
- Sélection de bières
- Champagne et sélection de vins
- Cocktail d'accueil sur mesure



Cocktail sur mesure



FONTAINE À EAU ARÔMATISÉE - 4 € LE LITRE

- Pomme - concombre - menthe
- Orange - pamplemousse - citron - coriandre

LES COCKTAILS MAISON

COCKTAILS SANS ALCOOL - 10 € LE LITRE

- Citronnade ou orangeade
- Thé glacé maison
- Virgin punch

COCKTAILS ALCOOLISÉS - 15 € LE LITRE

- Sangria blanche ou rouge
- Punch maison
- Framboisine ou Marquissette

PIÈCES SALÉES

À BASE DE POISSONS

LES PIÈCES FROIDES 3€ LA PIÈCE

- Briochain, rilette de saumon fumé aux fines herbes
- Ceviche de bar et agrumes, coriandre fraîche
- Bouchées de truite de l'ain en gravelax mariné au curcuma, gel de vin de blanc, pickles
- Mini brochettes de crevettes et avocat, sauce asiatique
- Tataki de thon, perle de citron et ciboule



LES PIÈCES CHAUDES 3€ LA PIÈCE

- Mini croquettes de poisson et herbes
- Tempura de légumes et crevettes
- Mini feuilletés au saumon et à l'aneth
- Mini burger de Noix de Saint Jacques, mangue et shiso



À BASE DE VIANDES

LES PIÈCES FROIDES 3€ LA PIÈCE

- Mini brochettes de poulet au yaourt et épices
- Jambon persillé maison aux herbes fraîches, condiment savora
- Canapé de jambon salé et fumé, crème aux noix
- Tartare de bœuf à l'italienne, copeaux de parmesan
- Tartelette sablé, confit d'oignon doux, chantilly de foie gras, graine de pavot


LES PIÈCES CHAUDES 3€ LA PIÈCE

- Mini burgers de bœuf au comté, sauce BBQ
- Crispy de poulet, chapelure panko, sauce blanche miel et fines herbes
- Arrancini maison au chorizo et petits pois
- Croque comté jambon truffé
- Samossas de viande farcis aux épinards et fromage

PIÈCES SALÉES


VÉGÉTARIENNES

LES PIÈCES FROIDES 3€ LA PIÈCE

- Bruschetta d'avocat et fromage frais aux fines herbes et graines de sésame
- Verrines de houmous et légumes croquants 
- Mini roulés de courgettes marinées au chèvre frais et menthe
- Sablé parmesan, sphère de carottes, gel de citron
- Bouchées de tomate mozzarella, basilic frais
- Crostini, tapenade d'olive noires et feuille de roquettes



LES PIÈCES CHAUDES 3€ LA PIÈCE

- Aumônières de légumes grillés 
- Bouchées de champignons farcis au fromage de chèvre, noix hachées
- Croquettes de pommes de terre et légumes de saison
- Mini quiches végétariennes
- Nem croustillant de reblochon - pomme verte
- Gyoza croustillant cépes - artichaut

ANIMATIONS LIVE COOKING

POUR ANIMER ET COMPLETER VOTRE VIN D'HONNEUR



ANIMATIONS CULINAIRES FROIDES 9 €/pers

Atelier Découpe de jambon Ibérique (Min.50 pers)

Jambon ibérique découpé au buffet, servi sur «pain con tomate» dressé sur ardoise et passage parmi les convives

ou Atelier «Truite de l'Ain »

Truite de l'Ain fumée découpé au buffet, rilette de truite et pain de campagne grillé, filet mariné en gravlax aneth et agrume, dressé sur ardoise

ou Atelier «Foie Gras de Canard»

Foie gras confit, chutney de saison, servi sur pain speciaux, dressé sur ardoise

ou Atelier Bar à Tartare (boeuf ou thon)

choix d'un tartare et de son assaisonnement composez votre tartare selon vos goûts (épicé, salé, japonisant)

ANIMATIONS CULINAIRES CHAUDES AU BRASÉRO (choix de 3 pièces - 12 €/pers)

- Noix de Saint Jacques au lard paysan, espuma de comté
- Médaillon de lotte, sauce homardine
- Aiguillette de poulet croustillante aux deux sésames, sauce satay et ciboule
- Brochette de boeuf au romarin et lard de colonata, gremolata
- Queue de gambas en persillade
- Pépite de foie gras poêlé, chutney de saison



PLANCHES FROIDES

30 € LA PLANCHE POUR 5 PERSONNES



- Assortiments de fromages affinés, fruits secs et frais
- Assortiments de charcuteries de Savoie et Vâldotaines, condiments et pickles
- Planche Veggie : Dips de légumes, houmous, guacamole, fromage frais aux herbes, gressins 🌱
- Planche de la Mer : Saumon gravelax mariné au curcuma, blinis, rillette de thon et foccacia



DÉJEUNER POËLE GÉANTE

À PARTIR DE 70 PERSONNES
Pour le déjeuner du lendemain



Entrées en buffet (4 au choix)

- Verrine de pois frais - ricotta et noisettes grillées
- Taboulé de boulgour aux herbes fraîches
- Jardin de légumes croquants, houmous, guacamole, sauce fromage blanc
- Gravelax de saumon mariné au curcuma, julienne de légumes
- Frittatas italienne végétarienne
- Salade fraîcheur de lentilles corail aux fines herbes
- Ceviche de dorade aux agrumes
- Vitello tonnato, sauce au thon, copeaux de parmesan
- Tartare de tomates et concombre, basilic frais
- Planches de charcuteries fines - condiment
- Rillettes de crabe et crèmeux d'avocats
- Quinoa gourmand au poulet fumé, fruits secs et fines herbes

37 € par personne

avec chef pour servir la poêle géante

Plat poêle géante (au choix)

- Riz safrané aux crevettes, petits pois et chorizo
- Gnocchis à la sauce tomate et parmesan
- Tartiflette et salade verte
- Diots au vin blanc et oignons confits / polenta Valdôtaine

Desserts (3 au choix)

- Mini éclair café / chocolat
- Tartelette aux fruits
- Financier amandes
- Salade de fruits frais
- Granola, fromage blanc myrtille
- Mini moelleux au chocolat
- Panna cotta, coulis de fruits rouges
- Salade de fruits exotiques
- Choux craquelin



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

A défaut d'un accord écrit et signé des deux parties dérogeant aux présentes conditions générales de prestation, celles-ci s'appliquent de plein droit et régissent seules les prestations fournies par Office Cuisine. Seules les clauses particulières des accords signés avec le client pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de prestation.

Tarifs

Les tarifs sont exprimés en Euros TTC. Les tarifs applicables sont ceux en vigueur au moment de la réservation. Si toutefois la réservation a lieu plus de six mois avant la date de la prestation, Osmose Cuisine se réserve le droit d'intégrer cette augmentation au prix de ces produits. Le client en sera informé. Il appartient au client d'apprécier lors de la réservation si le prix lui convient en acceptant son caractère forfaitaire. Aucune contestation concernant le prix de la prestation ne pourra être prise en considération ultérieurement.

NB: La TVA en vigueur est de 10% pour les repas, buffets, les boissons non alcoolisées, le personnel de service. Pour les boissons alcoolisées, la TVA appliquée est de 20%, ainsi que pour les frais de déplacement, la livraison et la location de matériel. Un taux de 5,5% est appliqué sur les repas/buffets, les boissons non alcoolisées lors de retrait ou livraison sans service.

Confirmation de réservation

Toute demande de réservation fait l'objet de l'émission par Osmose Cuisine d'une proposition commerciale, avec les CGV mentionnant le détail de la ou des prestations sollicitées, la date d'exécution et le prix.

La confirmation de la réservation ne sera prise en compte qu'après l'encaissement par Osmose Cuisine d'un acompte de :

- 30% du prix TTC de la prestation, 6 mois ou plus avant la date de cette dernière
- 50% du prix TTC de la prestation, moins de 6 mois avant la date de cette dernière,

accompagné de la proposition commerciale et des conditions générales de vente dûment signées et revêtues de la mention « Bon pour accord ».

A défaut de la réception de l'acompte avec le devis final dans les 30 jours suivant sa date d'émission par Osmose Cuisine, la demande de réservation est caduque sans autre formalité.

A défaut d'encaissement de l'acompte par Osmose Cuisine causé par un défaut de provision ou tout autre raison relevant de sa responsabilité, le client devra s'acquitter de l'acompte avant le délai de 30 jours suivant l'envoi de la proposition commerciale. Passé ce délai, la proposition commerciale sera caduque sans autre formalité. Il est de la responsabilité d'Office Cuisine Chamonix / Osmose Cuisine, dès qu'elle en a connaissance, d'informer le client de l'incident de règlement.

Conditions d'annulation - Annulation partielle

Le client doit confirmer, par écrit, le nombre définitif de convives au plus tard 7 jours avant le déroulement de la prestation.

Modification du nombre 7 jours ou plus avant la date de la prestation : Si le nombre de convives annulés représente moins de 10% du nombre total de convives, le client sera facturé sur la base du nombre de convives confirmés.

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Dans le cas d'une annulation de plus de 10%, le client sera facturé, pour le nombre de participants annulés, du montant de l'acompte encaissé par convive ; Toute modification 6 jours ou moins avant la date de la prestation sera inopérante : le prix initialement convenu sera pleinement exigible, quel que soit le nombre de participants annulés ou non-présents le jour de la prestation.

Pour une annulation complète de la prestation

Annulation 2 mois avant la prestation - acompte remboursé intégralement. Annulation jusqu'à 15 jours avant la prestation - remboursement de 50% de l'acompte. Annulation moins de 15 jours avant la prestation - pas de remboursement de l'acompte.

Nombre de convives supérieur

Le client doit confirmer, par écrit, le nombre définitif de convives au plus tard 7 jours avant le déroulement de la prestation. La réception de convives supplémentaires sera soumise à l'accord préalable d'Office Cuisine Chamonix / Osmose Cuisine qui pourra s'y opposer discrétionnairement pour des raisons de qualité de service ou en raison de la capacité administrative d'accueil des lieux, sans engager sa responsabilité et sans que le client puisse exiger une annulation ou une modification de sa réservation. En cas d'acceptation, il sera facturé un supplément à concurrence du nombre de convives supplémentaires sur la base unitaire TTC convenu dans la proposition commerciale ou le devis.

Annulation par Osmose Cuisine

Office Cuisine pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, sans aucune indemnité à sa charge, sauf le remboursement du prix encaissé, en cas de survenance de tout événement indépendant de sa volonté faisant obstacle à son fonctionnement normal, tels que grèves totales ou partielles de fournisseurs, sous-traitants ou transporteurs, interruption des transport, de la fourniture d'énergie, de matières premières ou dans tout autre cas fortuit ou de force majeure (tels que guerres, émeutes, manifestations, sinistres affectant les installations et/ou son approvisionnement) auxquels les premiers événements sont conventionnellement assimilés.

Prestations supplémentaires non incluses dans le devis ou la proposition commerciale

Toute prestation supplémentaire non incluse lors de la réservation (boissons, mobilier, vaisselle, autres) fera l'objet d'une facturation complémentaire le jour même de la prestation.

Modalités de règlement

Le paiement du solde du prix sera effectué, sur présentation de facture, le jour même de la prestation. La facturation des prestations supplémentaires sera également faite le jour même et devra être réglée à la fin de la prestation. En cas de retard de paiement, Osmose Cuisine se réserve le droit de suspendre toutes les commandes/prestations en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie (1,5) le taux d'intérêt légal annuel par jour de retard. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les huit jours suivant la date de la facture. Aucune remise ne sera appliquée en cas de règlement anticipé.

TVA acquittée sur les encaissements

Le client est réputé avoir souscrit une assurance civile pour les dommages éventuellement causés par ses convives lors du déroulement de la prestation, que ce soit des dommages infligés à d'autres clients présents ou aux biens appartenant au lieu de déroulement de la prestation. Il sera seul responsable de toutes pertes, casses et dégradations qui pourraient être causées par ses convives sur les biens et le matériel appartenant à Osmose Cuisine, au lieu de la prestation ou ceux mis à disposition du client. Le matériel endommagé/cassé, manquant ou non restitué sera facturé en supplément à la fin de la prestation.

Osmose Cuisine décline toute responsabilité en cas de dégradation ou vol de valeurs, sacs à main, porte-document, vêtements.. appartenant aux convives ou de tout matériel entreposé dans le lieu de la prestation. Dans le cas où le client apporterait son propre matériel (électrique - sonorisation, éclairage, -, vaisselle, mobilier), celui-ci le fera sous sa seule responsabilité et il devra prendre en compte les contraintes (notamment de respect du voisinage) et les limites techniques de l'installation du lieu de la prestation. Il restera en tout état de cause seul responsable des dégâts et nuisances que son installation/matériel auraient pu produire ou que ceux-ci subiront, en ce compris le vol.

Osmose Cuisine s'engage à respecter les locaux qui abritent la prestation. À

cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre Osmose Cuisine et garantir la société de tout recours qui pourrait être engagé par les participants.

Lieu de la prestation

Les tarifs ont été prévus pour des sites de réception sans contraintes particulières (marches, pentes, éloignement des locaux de préparation et du site de réception). En fonction des différentes contraintes constatées lors de la visite, des heures de personnel supplémentaires pourront être nécessaires.

A défaut d'un accord écrit et signé des deux parties dérogeant aux présentes conditions générales de prestation, celles-ci s'appliquent de plein droit et régissent seules les prestations fournies par Osmose Cuisine. Seules les clauses particulières des accords signés avec le client pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de prestation.

REJOIGNEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX

#OSMOSECUISINE



OSMOSE CUISINE

129, Route de Taconnaz
74310 Les Houches

contact@osmose-cuisine.com

06 23 21 37 43

cuisine
osmose