

OSMOSE

cuisine

Carte Traiteur 2025

Formule Entrée - Plat - Dessert à 45€

Min. 6 personnes Max. 20 personnes

Nos entrées

14 € TTC/ pers

- Gravelax de saumon mariné au curcuma, salade croquante de fenouil, gel de vin blanc
- Terrine de foie gras maison, compoté de figue
- Tataki de thon à l'asiatique, vinaigrette japonaise et légumes croquants
- Gyoza cépe et artichauts, bouillon asiatique, petits légumes

Nos plats en cocotte

25 € TTC/ pers

- Ballotine de volaille cuite basse température, sauce poulette aux champignons des bois, pomme mousseline à la truffe
- Rond de paleron de boeuf confit au vin de Mondeuse, carottes sable, polenta crémeuse au parmesan
- Souris d'agneau confite 36 heures, jus d'agneau aux aromate, gratin dauphinois
- Gratin des mareyeurs (langouste, lotte, saint jacques, sauce vin blanc, crème estragon), riz noir vénéré (supplément de 5€)

Nos plats savoyards

17 € TTC/ pers

- Tartiflette au reblochon AOC
- Croziflette à la tomme de savoie
- Diots aux oignon et vin blanc – polenta

Nos desserts

8 € TTC/ pers

- Verrine tiramisu - marron
- Moelleux tout chocolat, intérieur coulant, crème vanillée
- Cheese cake frais, minestrone de fruits exotiques, crumble spéculoos
- Panna cotta chocolat blanc - fruits rouges

Informations

Choix unique pour l'ensemble des convives sauf allergies alimentaires

Couverts et livraison non inclus (ou avec extras)

Commande au plus tard 48 € à l'avance