



cuisine
osmose

OSMOSE TRAITEUR

**CARTE DES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE
• 2021 •**



Laboratoire de Taconnaz

129 route de Taconnaz

74310 Les Houches

contact@osmose-cuisine.com

+33 (0)6 23 21 37 43



Offre valable
du 15 décembre 2020 au 3 janvier 2022

MENU DE NOËL

Dîner du 24 décembre et déjeuner du 25 décembre
55 € par personne

Bouillon aux Truffes noires de la Drôme

Fletan basse température, oignons Roscoff, salsifis caramélisés

Le Chapon de ferme en deux cuissons

Le suprême cuit en vapeur douce, la cuisse confite au foie gras, sauce Madère.

Gâteau de pomme de terre aux cèpes

cavolo nero

Le Bonnet de Noël

Croustillant spéculoos, biscuit vanille, mousse cheese cake, compotée cassis



MENU DU RÉVEILLON

Dîner du 31 décembre
65 € par personne

Esturgeon mi-cuit mi-fumé

Mousseline de topinambours, gelée de pomme verte, condiment moutarde et caviar

Filet de Bœuf façon « Wellington »

Duxelle de champignons, foie gras, épinards
Purée aux truffes noires

Tartelette flocon d'or

Sablé cacao, mousse aux deux chocolats, intérieur caramel mou et cacahuète

COCKTAIL FESTIF

Valade du 18 au 31 décembre
4 personnes minimum
45 € par personne les 16 bouchées
ou 35 € par personne sans les bouchées sucrées

Les Bouchées Froides

- Miette de tourteau, condiment moutarde et cèleri frit
- Saint-jacques en carpaccio aux agrumes et cacao
- Bouillabaisse revisitée, rouille à l'ancienne
- Rillettes d'aile de raie, beurre noisette et câpres
- Chaud froid de volaille façon coq au vin
- Canard confit, mandarine fumée
- Betteraves jaunes rôties, crème de truffe noire
- Tataki de pastèque caramélisée, sauce ponzu

Les Bouchées Chaudes

- Gyoza aux cèpes
- Burger de bœuf Rossini
- Nuggets de pigeon, sauce albufera
- Gambas rôties thermidor

Les Bouchées sucrées

- Boule de neige : mousse noix de coco, confit ananas/vanille, sablé praliné coco
- Mille-Fruits « passion/framboise » : biscuit framboise, coulis fruits de la passion
- Palet « Pistache/Chocolat » : mousse pistache, cerises confites, biscuit cacao, ganache chocolat
- Brownies « Noisette/caramel » : biscuit brownies aux noisettes, crèmeux noisette, caramel au praliné, streusel noisette

NOS PRODUITS TRAITEUR À LA CARTE

Hors 24 décembre et 31 décembre

Les Entrées

4 personnes minimum - 48H à l'avance minimum

• Pressé de foie gras de canard

prix à la portion (environ 60 g)
dressé individuellement sur un plateau
de présentation **11 € / pers.**

Bloc sous vide :

250 g **32 €**
500 g **60 €**

• Gravlax de saumon Bomlö à la betterave, agrume et aneth

prix à la portion (environ 80 g)
dressé individuellement sur un plateau
de présentation **9 € / pers.**

Sachet sous vide :

250 g **22 €**
500 g **40 €**

• Saumon Bomlö fumé par nos soins

prix à la portion (environ 100 g)
dressé individuellement sur un plateau
de présentation **9 € / pers.**

Sachet sous vide :

250 g **22 €**
500 g **40 €**

• Pâté en croûte maison aux pistaches, foie gras et pigeon

prix à la portion (environ 100 g)
dressé individuellement sur un plateau
de présentation **8 € / pers.**

Sachet sous vide :

250 g **18 €**
500 g **35 €**

Les Plats traiteur

18 € / pers.

4 personnes minimum - 48H à l'avance minimum

- Paleron de bœuf français braisé en basse température au vin de Mondeuse, carottes des sables
 - Epaule d'agneau confite 7h, jus aux aromates et oignons caramélisés
 - Osso bucco, citron confit, olives vertes, tomates, gremolata
 - Pressa de porc ibérique, fenouils rôtis, poivrons rouges
 - Volaille de Lancenis au Vin Jaune, crème et morilles
 - Tortellini aux cèpes, bouillon aux truffes, courges rôties, châtaignes et sauge
 - Bourride de cabillaud, sauce Noilly Pratt, légumes d'une aioli
 - Homard (400- 600 g) thermidor, salsifis et topinambours caramélisés
- prix suivant arrivage

Garnitures au choix

4 personnes minimum **5 € / pers.**

- Pommes grenailles confites
- Ecrasé de pomme de terre
 - Gratin dauphinois
 - Gratin de cardons à la moëlle
 - Risotto de petit épaître aux cèpes
 - Riz noir vénéré aux poireaux
 - Légumes d'hiver rôtis



Offre spéciale !

10 % de remise

pour toute commande
« Carte des Fêtes »

passée avant le 15 Décembre

POUR COMMANDER

Sur place directement au laboratoire
aux horaires d'ouverture

Par téléphone : 0623213743

Par mail : contact@osmose-cuisine.com

Les commandes sont prises la veille avant 12h.

Pour les 24 et 25 décembre :

le mardi 22 décembre avant 12h

Pour le 31 décembre :

le mardi 29 décembre avant 12h

RÈGLEMENT

Versement de 50% à la commande
Puis solde à l'enlèvement de celle-ci

RETRAIT DES COMMANDES

Directement à notre laboratoire
aux horaires d'ouverture

Le jeudi 24 décembre de 9h à 18h,

le 25 décembre de 10h à 12h30

Le jeudi 31 décembre de 9h à 18h, fermé le 1^{er} janvier

Livraison possible sur devis

*Veuillez nous consulter concernant la présence
éventuelle d'allergènes dans notre carte

HORAIRES D'OUVERTURE :

Lundi au vendredi 9h - 18h

Samedi 9h - 12h

www.osmose-cuisine.com