

MENU TRADITION : 20€

LES ENTRÉES

Vitello tonnato, tomate confite et copeaux de parmesan ☹️ Ⓜ️
Ou Tartare de truite de l'Ain, mi fumée, remoulade de choux fleur et raifort, oeuf de truite ☹️ Ⓜ️

LES PLATS PRINCIPAUX

Noix de joue de porc braisée, polenta crémeuse valdôtaine Ⓜ️ 🌱 🌿
Ou Volaille de Lancenis au vin jaune et champignons de saison, farçon de Chamonix Ⓜ️ 🌱 🌿

LES DESSERTS

Riz au lait, coulis exotique Ⓜ️
Ou Baba au rhum, chantilly vanille Ⓜ️ 🌱 🌿

MENU GOURMET : 30€

LES ENTRÉES

Pâté en croûte maison au foie gras, pickles de légumes Ⓜ️ 🌱 🌿
Ou Saumon Label Rouge en gravlax à la betterave, crème fumée et salade de fenouil Ⓜ️ ☹️

LES PLATS PRINCIPAUX

Epaule d'agneau en cocotte au citron confit, légumes rôtis et pommes grenailles
Ou Quenelle de brochet, sauce homardine, riz sauvage Ⓜ️ 🌱 🌿 🌿

LES DESSERTS

Iles flottantes à la praline rose Ⓜ️ 🌱
Ou Pressé de pommes et poires caramélisées, sablé breton Ⓜ️ 🌱 🌿

MENU OSMOSE : 40€

LES ENTRÉES

Pressé de foie gras et fera fumée, chutney de pommes vertes ☹️ 🌿
Ou Homard laqué d'une nage coraillée, remoulade de radis noir au raifort ☹️ 🌱 🌿

LES PLATS PRINCIPAUX

Cerf mijoté, sauce grand veneur aux aïelles, fruits et légumes d'hiver rôtis, spätzle à la châtaigne Ⓜ️ 🌱 🌿 🌿
Ou Paleron de veau cuit basse température crème aux morilles, gnocchis de pomme de terre Ⓜ️ 🌱 🌿

LES DESSERTS

Verrine Mont-Blanc aux marrons confits Ⓜ️ 🌱
Ou Palet chocolat grand cru, crème pistache Ⓜ️ 🌱 🌿

Prix TTC – Les commandes doivent être faites minimum 72h à l'avance. Retrait des commandes en boutique
Osmose Cuisine 129, route de Taconnaz – 74310 LES HOUCHES

Commande pour minimum 2 personnes
Les choix des menus doivent être les mêmes pour l'ensemble des convives

NOS CHOIX DE PLATS TRAITEURS À PARTAGER :

- Lasagnes au boeuf et sauce napolitaine, crème de parmesan (G) (L) (O) (P) (S) (M)
- Parmentier de canard confit aux légumes de saison et pruneaux, polenta crémeuse (L) (F) (A)
- Croziflette aux champignons et crème de Tomme de montagne (V) (G) (L)
- Brandade de cabillaud, mousseline de pommes de terre (P) (L) (O)

Pour 2 à 4 personnes : 15€

Pour 4 à 6 personnes : 26€

NOS BOCAUX OSMOSE :

Les soupes (1 litre)...8.50€ (L) (F) (A)

- Potiron & Châtaigne
- Céleri & Amande
- Topinambours & Champignons

Produits du terroir (440g)...14.00€

- Farçon de Chamonix (L) (O)
- Tartiflette (L)

NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT NOS CHEF À DOMICILE :

350€/ dîner (jusqu'à 10 personnes) + coût des achats selon le menu 25€/pers.

Préparation d'un repas composé de bouchées apéritif,
d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, avec la présence d'un chef d'Osmose Cuisine.

Au-delà de 10 personnes,
assistance d'un maître d'hôtel facturée à 250€ la prestation.

Liste des allergènes

(G) Gluten
(A) Arachides
(C) Céleri

(Cr) Crustacés
(S) Soja
(M) Moutarde

(O) Oeufs
(L) Lait et lactose
(Gr) Graines de sésame

(P) Poissons
(F) Fruits à coques
(Su) Sulfites

(M) Mollusques
(Lu) Lupin