



*Fêtes
de fin
d'année*

Office Cuisine Chamonix
129, route de taconnaz - 74310 Les Houches
+33.(0)6.23.21.37.43
@osmosecuisine



Sommaire

1

Le Menu des Fêtes

2

Les Options Gourmandes

3

La Carte des Fêtes

4

Infos pratiques

Menu des Fêtes

68€ / personne

La Demi Langouste

À la parisienne, crémeux panais fumé, gel de citron,
réduction de bisque, pickles de légumes

Le Veau

Contisé à la truffe noire, jus réduit,
mousseline de châtaigne, pressé de pommes de terre
et légumes au bouillon

Le Dôme au Chocolat

Mousse royale chocolat, mousse mandarine,
feuillantine chocolat noir, biscuit cacao

Menu Enfant

25€ / personne

Le Boeuf

Confit et effiloché, pomme mousceline et légumes d'hiver

Dessert des Fêtes

Les Options Gourmandes

Les Pièces Apéritives

3 pièces apéritives

10€ / personne

6 pièces apéritives

18€ / personne

Le Plateau de Fromages

Une sélection de 4 fromages affinés

(de la ferme GAEC les Croets Mastins, Coopérative du Val d'Arly)

9€ / personne

La Bûche

**Vanille, fruits rouges,
feuillantine chocolat blanc, biscuit génoise**

6 personnes : 45€

8 personnes : 55€

La Carte des Fêtes

Le Saumon, fumé par nos soins *

(non tranché)

85€ / kg

Le Foie Gras de Canard au naturel *

135€ / kg

La Pâté en croûte maison *

(ris de veau, canard et trompettes de la mort)

95€ / kg

***3 conditionnements possibles**

125gr / 250 gr / 500gr

La Carte des Fêtes

La Volaille

En fricassée, morilles, sauce crème et vin jaune, gratin dauphinois.

26€ / personne

Le Gratin des Mareyeurs

Langouste, lotte, saint-jacques, sauce crème vin blanc à l'estragon, riz basmati

26€ / personne

Le Plateau de Fruits de Mer

Minimum 4 personnes

Par personne : 4 huitres n°3 Fines de clair - 6 bulots cuits - 5 crevettes roses

- 3 langoustines - 1 pince de tourteau - 50gr de crevettes grises -

mayonnaise - beurre salé - rince doigts

45€ / personne

Infos pratiques

Pour commander :

Email : contact@osmose-cuisine.com

Téléphone : +33.(0)6.23.21.37.43

Au laboratoire : 129, route de Tacconnaz - 74310 Les Houches

Le Menu des Fêtes, les Options Gourmandes et la Carte des Fêtes
disponibles sur commande du 20 décembre 2024 au 5 janvier 2025.

Délai :

toute prise de commande doit être formulée 72h à l'avance.

Pour le 24 décembre : le dimanche 22 décembre à 12h

Pour le 31 décembre : le dimanche 29 décembre à 12h

Une fiche explicative sera fournie.

Règlement : un versement d'acompte de 50% sera demandé
pour la validation de chaque commande.

Retrait des commandes au laboratoire :

129, route de Tacconnaz.

Aucune livraison ne sera proposée

Le mardi 24 décembre : de 9h à 15h.

Le mardi 31 décembre : de 9h à 15h

Joyeuses Fêtes de Fin d'Année.