



cuisine
osmose

OSMOSE TRAITEUR

**CARTE DES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE
• 2020 •**



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 2021

MENU DE NOËL

Dîner du 24 décembre et déjeuner du 25 décembre
45 € par personne

La Saint-Jacques

En coquille lutée, truffe noire et poireaux

Le Chapon fermier en deux façons

Le suprême en basse température,
La cuisse confite et farcie, sauce Vin Jaune et morilles

Pomme Anna

Panais, salsifis, carottes et marrons rôtis

La Boule de « Noël »

Coque chocolat, caramel coulant, cacahuète,
mousse chocolat, dacquoise noisette



MENU DU RÉVEILLON

Dîner du 31 décembre
65 € par personne

Le Homard

Demi homard en bellevue, rillettes de pinces,
mayonnaise de crustacés

L'agneau

Épaule confite et laquée au Madère, jus caramélisé
Pommes Sarladaises aux cèpes
Légumes d'hiver rôtis

Le Brie

Truffé et pickles de poire

« Le Champignon du Nouvel An »

Sablé breton noisette, crème mousseline à la noisette
du Piémont, cœur praliné, noisettes grillées

FORMULE COCKTAIL DÎNATOIRE « DÉCOUVERTE »

4 personnes minimum
30 € par personne soit 15 pièces par personne

Les Bouchées Froides

- Blini, rillettes de saumon aux fines herbes, crème citronnée
- Sablé parmesan, mousse poivron et chorizo ibérique
- Pain nordique, saumon fumé, perles de citron
- Sphère de chèvre frais à la pistache, crackers aux graines de courge
- Briochette de speck, caviar de tomates et parmesan
- Royale de foie gras, noisettes grillées, gelée de coing
- Croque Comté à la crème de noix et Vin Jaune
- Sablé sésame noir, crème de truffe et julienne de viande séchée
- Houmous de pois chiches, graines de courges caramélisées

Les plaisirs à réchauffer

- Brochette de crevettes laquées aux deux sésames
- Grignotte de poulet croustillant, sauce satay
- Croquette de cabillaud et pomme de terre, sauce aigre douce

Les Mignardises sucrées

- Tartelette truffe façon forêt noire
- Opéra marron et citron yuzu
- Macaron pistache et fruits rouges

FORMULE COCKTAIL DÎNATOIRE « PRESTIGE »

4 personnes minimum
42 € par personne soit 18 pièces par personne

Les Bouchées Froides

- Blini, rillettes de saumon aux fines herbes, crème citronnée
- Cévice de daurade, guacamole, pickles d'oignon rouge
- Lobe de foie gras confit, chutney de prunes
- Tartare de bœuf fumé, condiment et crème de raifort
- Bun's au magret fumé, chantilly de foie gras, confit d'oignon
- Tataki de thon aux deux sésames, ciboule et perle de citron
- Rillettes de crabe, avocats et piment d'Espelette
- Sablé sésame noir, crème de truffe et julienne de viande séchée
- Chaud froid de volaille, sauce poulette aux truffes
- Pain nordique, saumon fumé, crème à l'aneth

Les plaisirs à réchauffer

- Médaillon de lotte sauce homardine
- Aiguillette de canard croustillante au satay
- Noix de Saint-Jacques rôtie au lard et Comté
- Burger façon Rossini

Les Mignardises sucrées

- Tartelette truffe façon forêt noire
- Opéra marron et citron yuzu
- Macaron pistache et fruits rouges
- Praliné - caramel et fruit de la passion

NOS PRODUITS TRAITEUR À LA CARTE

Hors 24 décembre et 31 décembre

Les Entrées

- Lobe de Foie gras de canard confit, chutney de prunes 11 € les 100 g
- Saumon en gravlax à la betterave et agrumes 8 € les 100 g
- Saumon fumé par nos soins 7 € les 100 g
- Médaillon de homard, rillettes de cabillaud et pickles de girolles 12.50 €
- Carpaccio de betterave, mousse raifort et graines caramélisées 9 €

Les Plats

- Navarin de lotte, noix de Saint-Jacques et gambas, sauce homardine, légumes de saison 19 €
- Magret de canard cuit à basse température aux morilles et Vin Jaune, gratin dauphinois 20 €
- Pavé de truite de l'Ain, beurre blanc au caviar, crèmeux de riz noir vénéré 24 €
- Filet de bœuf façon Rossini, pomme mousseline aux truffes 25 €
- Légumes « oubliés » braisés, sauce aux truffes 17 €

Les Desserts

- Boule « Noël » : coque chocolat, caramel coulant, cacahuète, mousse chocolat, dacquoise noisette 7 €
- Éclair « Christmas » : pâte à choux, crumble, crème pâtissière pistache, cerise amarena 7 €
- Tartelette citron meringuée 6 €
- Diablotin chocolat - framboise 6 €



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