



cuisine
osmose

PRODUITS TRAITEUR
CATERING

• 2020-2021 •

129 route de Taconnaz
74310 Les Houches

contact@osmose-cuisine.com

+33 (0)6 23 21 37 43

LES BOCAUX

Consigne de 2 € par bocal
Deposit of 2 €

LES SOUPES PASTEURISÉES pour 2 personnes
Pasteurized soup in 1 liter bottle for 2 persons

Velouté de courge butternut aux châtaignes Butternut squash velouté with chestnuts	8.50 €
Crème de topinambour et champignons Jerusalem artichoke and mushroom cream	8.50 €
Soupe de patate douce, poireaux et lait de coco Sweet potato, leek and coconut soup	8.50 €
Soupe de poisson maison, croûtons et rouille Homemade fish soup, croutons and rouille	8.50 €
Soupe à l'oignon Onion soup	8.50 €

LES BOCAUX PASTEURISÉS pour 2 personnes
Pasteurized bocaux for 2 persons

Les diots de Savoie aux oignons, tomates et lentilles Diots de Savoie with onions, tomatoes and lentils	16 €
La tartiflette au Reblochon de la Coopérative du Val d'Arly Tartiflette Reblochon from the Val d'Arly Cooperative	16 €
Le Farcement de Chamonix Chamonix Farcement, potatoes with smoked bacon, prunes and grapes	16 €
La volaille en fricassée aux cèpes et poireaux Chicken in cream with cep and leeks	18 €
Le veau en blanquette à l'ancienne, légumes d'automne Veal blanquette, autumn vegetables	18 €
Le bœuf fumé et confit, carottes et haricots rouges Smoked confit beef, carrots and red beans	18 €
La lotte, noix de Saint-Jacques et gambas, légumes en navarin, sauce homardine Monkfish, scallops and prawns, navarin vegetables, lobster sauce	20 €
Le canard en pot au feu mijoté Duck pot aux feu	20 €

LES BARQUETTES TRAITEURS

Fait maison, produit surgelé
CATERING TRAYS

Homemade, frozen product



NOUS cuisinons & surgelons
We cook & freeze



VOUS réchauffez & profitez
You heat & enjoy

	2/3 pers.	4/6 pers.
Lasagne au bœuf, sauce napolitaine, crème de parmesan Beef lasagna, Neapolitan sauce, parmesan cream	15 €	28 €
Hachis parmentier pur bœuf, revisité au Comté Pure beef shepherd's pie with Comté	15 €	28 €
Gratin de poisson et fruits de mer, fines herbes et légumes Fish and seafood gratin, fresh herbs and vegetables	15 €	28 €
Croziflette à la tomme de Savoie et champignons Croziflette with tomme de savoie and mushrooms	15 €	28 €
Moussaka végétarienne au chèvre Vegetarian moussaka with goats' cheese	15 €	28 €
Lasagnes au saumon, crème de Ricotta, épinards et Pecorino Lasagna with salmon and spinach	15 €	28 €

« LES COCOTTES D'OSMOSE »

Les petits plats dans les grands...

Plat familial cuisiné et servi en cocotte de fonte, le savoir-faire de nos chefs directement à votre table

- Minimum 4 personnes par cocotte
- Commande 48h à l'avance

Family sized dishes cooked and served in a cast iron casserole dish, the expertise of our chefs directly at your table

- Minimum of 4 people per casserole
- Order 48 hours in advance

Fricassée de volaille jaune de Lancenis, sauce aux morilles, gratin de pommes de terre et légumes rôtis
Lancenis chicken, morel sauce, potato gratin and roasted vegetables Prix /pers. | 16 € |

Paleron de bœuf confit au vin de Mondeuse, carottes des sables, écrasé de pommes de terre à la truffe
Beef paleron confit with Mondeuse wine, carrots, crushed potato with truffle 16 € |

Navarin de lotte, Saint-Jacques et gambas, sauce homardine, riz noir vénéré, fondue de poireaux
Monkfish stew, scallops and prawns, lobster sauce, black rice, leek fondue 16 € |

Epaule d'agneau confite 7 heures, jus caramélisé aux oignons doux, légumes d'hiver rôtis, pommes grenailles
7 hour Lamb shoulder, caramelized onions, roasted winter vegetables, new potatoes 18 € |

Pot au feu de canard, foie gras, légumes du bouillon
Duck pot au feu, foie gras, vegetables in the broth 18 € |

LES KITS À LA MAISON

“HOME KITS”

Commande 48h à l'avance Order 48 hours in advance

Plateau de charcuteries locales et italiennes (500 g) 18.50 €

Local and Italian charcuterie platter (500 g)

- Jambon cru de Savoie Raw ham from Savoy
- Coppa italienne Italian coppa
- Viande séchée des Alpes Dried bresaola from the Alps
- Finocchiona (saucisson aux graines de fenouil) Finocchiona (sausage with fennel seeds)
- Spianata (saucisse piquante) Spianata (spiced sausage)
- Rillettes de porc au beurre de foie gras Pork rillettes with foie gras butter

Plateau de fromages de la Coopérative du Val d'Arly (500 g) 18.50 €

Cheese platter from the Val d'Arly Cooperative (500 g)

- Morbier Morbier
- Comté 18 mois Comte 18 months
- Tamié Tamié
- Tomme de la ferme Tomme from the farm
- Crottin de chèvre Crotin de chèvre
- Chutney maison Homemade chutney

Kit Raclette Raclette kit 12 € /pers.

300 g de fromage /pers. Cheese 300g /person

Minimum 4 personnes Minimum 4 people

- Raclette au lait cru et Morbier Raclette and morbier cheese
- Pommes de terre cuites en robe des champs Potatoes in their skins
- Charcuterie Charcuterie

Kit Fondue savoyarde Premium Premium Savoyard Fondue Kit 12 € /pers.

Minimum 4 personnes Minimum 4 people

- Sachet de fromage à fondue (250 g /pers) meule, Comté, Abondance Fondue cheese (250 g / pers)
- Préparation vin blanc pour la fondue Preparation of white wine for the fondue
- Charcuterie Charcuterie
- Croûtons de pain Bread croutons

QUI SOMMES-NOUS ?

L'agence culinaire Osmose vous propose ses services sur mesure : **traiteur**, événementiel privé ou d'entreprise, **chef à domicile**, cours de cuisine, **livraison de plateaux repas**.

Who are we ?

The Osmose culinary agency offers you its tailor-made services: **catering**, private or corporate events, **home chef**, cooking classes, **delivery of meal trays**.

HORAIRES D'OUVERTURE DE NOTRE LABORATOIRE :

Opening time of our laboratory:

Lundi	9h - 18h
Mardi	9h - 18h
Mercredi	9h - 18h
Jeudi	9h - 18h
Vendredi	9h - 18h
Samedi	9h - 12h
Dimanche	Fermé

RETRAIT À NOTRE LABORATOIRE OU LIVRAISON POSSIBLE* au tarif de :

Collection at our laboratory
or delivery possible* at a price of:

- 3 € secteur de Servoz, Les Houches, Tacconnaz, Les Bossons
- 5 € secteur de Chamonix, Les Bois, Les Praz, Les Tines
- 10 € secteur d'Argentière
- 15 € Vallorcine

*Si les conditions nous le permettent If conditions allow it

Plus d'informations
sur notre site web :



www.osmose-cuisine.com