

IMAGINEZ UN CONTE DE FÉE qui vous ressemble...



cuisine
osmose
2025



VIN D'HONNEUR

ACCUEILLIR VOS CONVIVES
SOUS LE SIGNE DE LA GOURMANDISE ET DES FESTIVITÉS

LES BOISSONS À LA DEMANDE

- Sélection de jus de fruits
- Sélection de bières
- Champagne et sélection de vins
- Cocktail d'accueil sur mesure



Cocktails sur mesure



FONTAINE À EAU ARÔMATISÉE - 4 € LE LITRE

- Pomme - concombre - menthe
- Orange - pamplemousse - citron - coriandre

LES COCKTAILS MAISON COCKTAILS SANS ALCOOL - 10 € LE LITRE

- Citronnade ou orangeade
- Thé glacé maison
- Virgin punch

COCKTAILS ALCOOLISÉS - 15 € LE LITRE

- Sangria blanche ou rouge
- Punch maison
- Framboisine ou Marquisette

PIÈCES SALÉES

À BASE DE POISSONS

LES PIÈCES FROIDES

3€ LA PIÈCE

- Briochain, rillette de saumon fumé aux fines herbes
- Ceviche de bar et agrumes, coriandre fraîche
- Bouchées de truite de l'ain en gravlax mariné au curcuma, gel de vin de blanc, pickles
- Mini brochettes de crevettes et avocat, sauce asiatique
- Tataki de thon, perle de citron et ciboule



LES PIÈCES CHAUDES

3€ LA PIÈCE

- Mini croquettes de poisson et herbes
- Tempura de légumes et crevettes
- Mini feuilletés au saumon et à l'aneth
- Mini burger de Noix de Saint Jacques, mangue et shiso



À BASE DE VIANDES

LES PIÈCES FROIDES

3€ LA PIÈCE

- Mini brochettes de poulet au yaourt et épices
- Jambon persillé maison aux herbes fraîches, condiment savora
- Canapé de jambon salé et fumé, crème aux noix
- Tartare de bœuf à l'italienne, copeaux de parmesan
- Tartelette sablé, confit d'oignon doux, chantilly de foie gras, graine de pavot

LES PIÈCES CHAUDES

3€ LA PIÈCE

- Mini burgers de bœuf au comté, sauce BBQ
- Crispy de poulet, chapelure panko, sauce blanche miel et fines herbes
- Arrancini maison au chorizo et petits pois
- Croque comté jambon truffé
- Samossas de viande farcis aux épinards et fromage

PIÈCES SALÉES

VÉGÉTARIENNES

LES PIÈCES FROIDES

3€ LA PIÈCE

- Bruschetta d'avocat et fromage frais aux fines herbes et graines de sésame
- Verrines de houmous et légumes croquants
- Mini roulés de courgettes marinées au chèvre frais et menthe
- Sablé parmesan, sphère de carottes, gel de citron
- Bouchées de tomate mozzarella, basilic frais
- Crostini, tapenade d'olive noires et feuille de roquette



LES PIÈCES CHAUDES

3€ LA PIÈCE

- Aumônières de légumes grillés
- Bouchées de champignons farcis au fromage de chèvre, noix hachées
- Croquettes de pommes de terre et légumes de saison
- Mini quiches végétariennes
- Nem croustillant de reblochon - pomme verte
- Gyoza croustillant cépes - artichaut

ANIMATIONS LIVE COOKING

POUR ANIMER ET COMPLETER VOTRE VIN D'HONNEUR



ANIMATIONS CULINAIRES FROIDES 9 €/pers

Atelier Découpe de jambon Ibérique
(Min.50 pers)

Jambon ibérique découpé au buffet, servi sur «pain con tomate» dressé sur ardoise et passage parmi les convives

ou Atelier «Truite de l'Ain »

Truite de l'Ain fumée découpé au buffet, rillette de truite et pain de campagne grillé, filet mariné en gravlax aneth et agrume, dressé sur ardoise

ou Atelier «Foie Gras de Canard»

Foie gras confit, chutney de saison, servi sur pain speciaux, dressé sur ardoise

ou Atelier Bar à Tartare (boeuf ou thon)

choix d'un tartare et de son assaisonnement
composez votre tartare selon vos goûts (épicé, salé, japonisant)

ANIMATIONS CULINAIRES CHAUDES AU BRASÉRO (choix de 3 pièces - 12 €/pers)

- Noix de Saint Jacques au lard paysan, espuma de comté
- Médailon de lotte, sauce homardine
- Aiguillette de poulet croustillante aux deux sésames, sauce satay et ciboule
- Brochette de boeuf au romarin et lard de colonata, gremolata
- Queue de gambas en persillade
- Pépite de foie gras poêlé, chutney de saison



PLANCHES FROIDES

30 € LA PLANCHE POUR 5 PERSONNES



- Assortiments de fromages affinés, fruits secs et frais
- Assortiments de charcuteries de Savoie et Vâldotaines, condiments et pickles
- Planche Veggie : Dips de légumes, houmous, guacamole, fromage frais aux herbes, gressins ✓
- Planche de la Mer : Saumon gravlax mariné au curcuma, blinis, rillette de thon et focaccia



MENU SPÉCIALITÉS

À 46 €



Entrées

Planche à partager - charcuterie fines - Dips de légumes et sauce d'accompagnements

Plat principal

Fondue Savoyarde aux 4 fromages - (Meule - Comté - Abondance - Beaufort)
 & Croûtons de pain et salade verte croquante 

ET/OU

Bar à Raclette de Savoie
 & Pomme de terre en robe des champs et salade verte croquante

Desserts

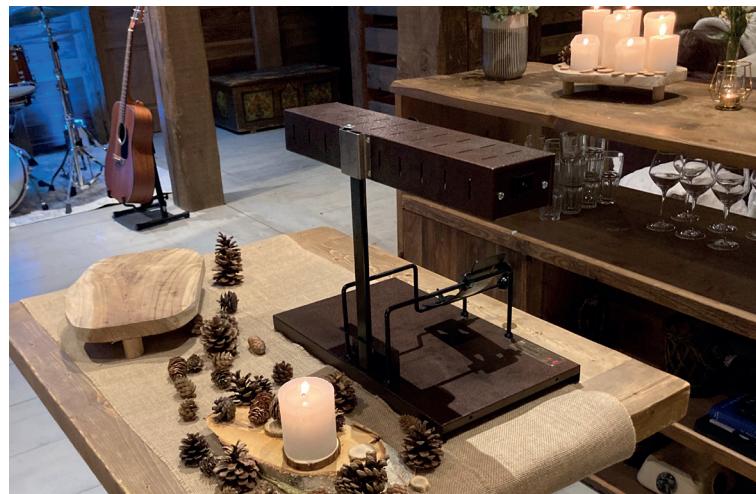
Entremets des Mariés : choix de tartes et d'entremets de saison

ou Pièce montée traditionnelle de choux caramélisés

ou Assiette gourmande

INCLUS DANS TOUS NOS MENUS

- Eaux minérales (50cl/pers) - café/ thé
- Le pain de notre artisan boulanger



MENU RÉGIONAL

À 58 €

Entrées

Tartare de truite de l'ain, légumes croquants, mayonnaise estragon, gel de citron et pousses d'herbes

- ou Raviole d'écrevisses et Ricotta, bouillon de champignons (Entrée chaude)
- ou Terrine de poireaux, sauce câpre, cornichon et fines herbes 

Plat principal

ou Suprême de poulet fermier, sauce poulette au vin d' ayze du Mont blanc, gâteau de pomme de terre au Comté, légumes de saison

- ou Filet de poisson du Léman, beurre blanc à la ciboulette, écrasé de pomme de terre aux noisettes
- ou Pot au feu de légumes, choux farci végan 

Fromages (Supp. 5€/pers)

Demi Saint-Marcellin affiné, meslun gourmand

- ou Planche de fromages de nos régions affinés, confiture et fruits secs (servi au buffet)
- ou Fromage blanc à la crème

Desserts

Entremets des Mariés : choix de tartes et d'entremets de saison

- ou Pièce montée traditionnelle
- ou Assortiment de mignardises (4 pièces par personne)



MENU BRASERO

À 60€

À PARTIR DE 50 PERSONNES

Buffet d'entrées

Brochette de melon, jambon cru et mozzarella - Tartare de saumon à l'avocat et agrumes - Bruschetta tomate & basilic - Rillette de thon citronnée - toasts grillés ; Gaspacho tomate légerement épicé
ou Bar à salades et crudités

Atelier braséro au feu de bois devant les convives (chef inclus)

Viandes : Pièce de boeuf du boucher fleur de sel et herbes ; Pluma de porc ibérique mariné au piment d'espelette et thym frais
Poissons : Gambas persillées et flambées ; Brochette d'espadon

Garniture

Légumes grillés - Pommes de terre en papillote et sauce crème - Maïs grillé citron vert, piment d'espelette - Tête de champignons en persillade

Sauces : chimichurru - gremolata - tartare

ou Cochon de lait à la broche au feu de bois farci au riz et épices & Gratin dauphinois et légumes rôtis

Fromages (supp.5 €/pers)

Planche de fromages affinés, confiture et fruits secs (servi au buffet)

Desserts

Entremet des Mariés : choix de tartes et d'entremets de saison **ou** Pièce montée traditionnelle
ou Assortiment de mignardises (4 pièces par personne)

MENU « LA VERTE »

70 €

Mises en bouche (au choix)

Terre : Vitello tonnato, câpre et anchois **ou** Panna cotta de foie gras, pomme caramélisées

Mer : Tartare de daurade aux agrumes **ou** Saumon en tataki, crème citron raifort

Veggie : Gaspacho de saison  

ou Crème de pois frais, Ricotta aux herbes et noisettes grillées 

Plats

Magret de canard, jus brun de volaille aux épices, purée de pomme de terre et légumes verts
ou Paleron de veau cuit basse température, jus de braisage aux aromates, risotto d'épeautre au parmesan et légumes fanes

ou Filet de daurade snacké, vierge de légumes et olives noires, polenta crèmeuse

ou Pavé de truite de l'ain rôti, beurre anisé, risotto de petit épeautre au citron confit, tian de légumes

ou Fagottino de légumes de saison, crème de pomme de terre au safran, légumes grillés 

ou Polenta crèmeuse aux champignons sauvages, noisettes torréfiées  

Fromages (supp.5 €/pers)

Demi Saint-Marcellin affiné

ou Ardoise de fromages de nos régions

ou Fromage blanc à la crème

Desserts

Entremets des Mariés au choix

ou Pièce montée traditionnelle **ou** Wedding cake **ou** Naked cake

ou Assortiment de mignardises (4 pièces par personne)

MENU « LES DRUS »

80 €

Entrées

Pressé de foie gras, anguille fumée, pickles de mini betteraves, caramel de vin rouge

ou Pithivier de canard, choux et champignons sauvages, jus brun réduit à la truffe

ou Boudin blanc de homard et saint jacques aux petits légumes, sauce gribiche

ou Ballotine de saumon bomlö, mousseline de poissons, algues nori, gel de citron et mayonnaise à l'estragon

ou Tarte sablé parmesan, champignons sauvages à l'anis et cresson à l'huile de citron 

ou Crème de petits pois, lait de coco et morilles 

Plats

Boeuf Wellington, duxelle de champignons, épinard et pâte feuilletée, jus réduit au porto, légumes primeurs, pomme mousseline

ou Pouarde de Bresse au vin jaune et morilles, riz basmati, flan d'épinard

ou Filet de bar rôti, beurre de champagne au caviar français, risotto de riz noir vénéré

ou Navarin de joue de lotte, saint jacques et gambas, sauce homardine, petits légumes primeurs

ou Raviolis d'artichauts truffés, barigoule d'artichauts, émulsion d'herbes 

ou Aubergines frites et glacées à la sauce miso, sésame et tempura de légumes de saison 

Fromages (supp.5 €/pers)

Demi Saint-Marcellin affiné

ou Ardoise de fromages de nos régions

ou Fromage blanc à la crème

Desserts

Entremet des Mariés : une sélection d'entremets au chocolat, fruits de saison, Saint-Honoré et Paris-Brest

ou Pièce montée traditionnelle **ou** Wedding cake **ou** Naked cake

ou Assortiment de mignardises (5 pièces par personne)

LES ENFANTS font partie de votre réception

Nous vous proposons des menus enfants jusqu'à 12 ans, adaptés à leur âge et à leurs envies



MENU INTERVENANT (NOUNOU, DJ, PHOTOGRAPHE...)

Nous avons conscience que vos prestataires n'auront pas l'occasion de manger comme vos invités, pour qu'ils puissent manger quand ils le souhaitent.

Nous vous proposons ces deux formules à 21€

Un plat chaud (similaire au repas des invités) et un dessert
ou Un plateau repas complet froid

Le Cocktail enfant (4 pièces) - 4€ par enfant

- Mini croque-monsieur
- Brochette de bille de melon et jambon
 - Gougère au Comté
 - Mini burger au bœuf

Le Menu Enfant - 15€ par enfant

Entrées

Tomate à l'ancienne, Mozzarella Buffala
ou Œuf mayonnaise, salade fraîcheur
ou Assiette de rosette, radis au beurre

Plats

Hamburger pur bœuf, pommes de terre crispy
ou Emincé de poulet à la crème, pâtes fraîches
ou Filet de poisson blanc, beurre nantais,
écrasé de pommes de terre

Desserts

ou Fondant au chocolat
ou Coupe glacée
ou Salade de fruits frais

LES DESSERTS

Découvrez les desserts de nos partenaires au choix dans les menus



Mignardises au choix dans les menus



Entremets au choix dans les menus



 aux petits
gourmands
LE SOMMET DE LA GOURMANDISE

ché
richard

- Torche marron
- Délice chocolat feuilleté
- Assortiment de tartelettes de saison
- Pavlova aux fruits de saison
- Choux craquelin
- Mini millefeuille
- Financier Chocolat
- Financier Fruits rouges
- Brownies aux Noix

- Délice des Sous-Bois : 4/6/8 Personnes : fond sablé, biscuit cuillers, mousse fraise/cassis, crémeux framboise/cassis et compoté de fruits rouges
- Fraisier-Framboisier : Taille illimité : Mousseline vanille et fine génoise, fraises et/ou framboises et/ou myrtilles
- Mil'ho ou Saint Honoré Taille illimité
- Chamonix : 4/6/8/10/12/ Personnes et plus : Mousse chocolat noir, croustillant praliné, biscuit macaron
- Paris-Brest : 4/6 et 6/8 Personnes : Couronne de pâte à choux, mousseline praliné
- Forêt Noire : 4/6/8 Personnes : Génoise chocolat, mousse chocolat noir, cerise amarena, chantilly, copeaux de chocolat

LA COLLATION DE NUIT



CHOIX DE COLLATION SALÉ (PETITE FAIM)

- **Planche de charcuterie**

Jambon speck, coppa, lard d'Arna au miel, rosette, pancetta, viande séchée des Alpes
Tarif pour 100 personnes : 80€

- **Planche de fromages**

Tomme de montagne, Morbier, Reblochon, Comté, Beaufort, chèvre
Tarif pour 100 personnes : 95€

- **Assortiment de mini club-sandwich,**

wraps végétariens et focaccia maison
Tarif pour 100 personnes : 100€

- **La traditionnelle soupe à l'oignon,**

croûtons et fromage râpé
Tarif par personne : 4€

LA PAUSE SUCRÉE

- Brochette de fruits frais

Tarif pour 100 personnes : 85€

- Madeleines, cannelés, brownies

Tarif par personne : 2,50€

INCLUS

- Pains spéciaux de la Maison Richard

- Dressage du buffet

NON INCLUS

- Service

DÉJEUNER POÊLE GÉANTE

À PARTIR DE 70 PERSONNES
Pour le déjeuner du lendemain



37 € par personne
avec chef pour servir la poêle géante

Plat poêle géante (au choix)

- Riz safrané aux crevettes, petits pois et chorizo
- Gnocchis à la sauce tomate et parmesan
- Tartiflette et salade verte
- Diots au vin blanc et oignons confits / polenta Valdôtainne

Desserts (3 au choix)

- Mini éclair café / chocolat
- Tartelette aux fruits
- Financier amandes
- Salade de fruits frais
- Granola, fromage blanc myrtille
- Mini moelleux au chocolat
- Panna cotta, coulis de fruits rouges
- Salade de fruits exotiques
- Choux craquelin



Entrées en buffet (4 au choix)

- Verrine de pois frais - ricotta et noisettes grillées
- Taboulé de boulgour aux herbes fraîches
- Jardin de légumes croquants, houmous, guacamole, sauce fromage blanc
- Gravelax de saumon mariné au curcuma, julienne de légumes
- Frittatas italienne végétarienne
- Salade fraîcheur de lentilles corail aux fines herbes
- Ceviche de dorade aux agrumes
- Vitello tonnato, sauce au thon, copeaux de parmesan
- Tartare de tomates et concombre, basilic frais
- Planches de charcuteries fines - condiment
- Rillettes de crabe et crèmeux d'avocats
- Quinoa gourmand au poulet fumé, fruits secs et fines herbes

BRUNCH DU LENDEMAIN

À PARTIR DE 50 PERSONNES

C'est le moment idéal pour prolonger les festivités dans une ambiance plus décontractée.

Supplément Boissons Froides et Chaudes

6 € par personne comprenant jus de fruits (orange et pomme bio de la Source du Verger) lait froid, café et thé



LE MONTAGNARD

à 40 € sans service ou 50 € avec service

Le Sucré

- Assortiment de mini viennoiseries (2 pièces par personne - croissant - pain au chocolat - pain raisin -)
- Assortiment de pains (baguette tradition, aux graines, spéciaux)
- Beurre, confiture, pâte à tartiner
- Salade de fruits frais
- Brioche aux pralines de Saint Genix
- Granola - fromage blanc

Le Salé

- Planche de charcuterie de nos vallées
- Planche de fromage de la coopérative du val d'arly
- Tarte savoyarde pomme de terre - reblochon
- Salades variées dont : salade waldorf, salade de concombre et menthe, salade de légumes grillés, taboulé de quinoa

Les oeufs cuisinés sur place : omelette aux fines herbes, fromage, jambon, oeuf brouillés, oeuf au plat, bacon ... (dans l'option avec chef et service)

BRUNCH DU LENDEMAIN

LE CONTINENTAL

à 45€ SANS SERVICE ou 57€ AVEC SERVICE

Le Sucré

- Mini viennoiseries assorties
- Pancakes, crêpes
- Assortiment de pains (baguette tradition, aux graines, pain viking)
- Beurre, confiture, pâte à tartiner, sirop d'érable
- Salade de fruits frais
- Cake citron - Banana bread
- Muesli complet - fromage blanc - Yaourt nature et fruits de Savoie

Le Salé

- Truite de l'ain fumé par nos soins , sauce fromage blanc aux herbes, blins
- Oeuf mimosa
- Charcuterie italienne, antipasti, roquette et parmesan
- Salades variées dont : salade waldorf, salade de concombre et menthe, salade de légumes grillés, taboulé de quinoa

Le Chaud (dans l'option avec chef et service)

- Les oeufs cuisinés sur place : omelette aux fines herbes, fromage, jambon, oeuf brouillés, oeuf au plat , bacon ...
- Saucisse à l'anglaise, champignons, roesti de pomme de terre, tomate provençale

LE HEALTHY

à 45€ SANS SERVICE ou 57€ AVEC SERVICE

Le Sucré

- Pancakes maison aux fruits de saison, chantilly végétale
- Banane bread
- Pain de Maïs, Pain noir scandinave, aux graines
- Beurre, confiture, pâte à tartiner, sirop d'érable
- Salade de fruits frais
- Granola multi graines bio - fromage blanc myrtille ou châtaigne de la ferme

Le Salé

- Saumon Bio mariné à la betterave, sauce fromage blanc
- Avocado toast et pois chiches
- Houmous carottes bio - cumin, dips de légumes
- Tarte Veggie

Le Chaud (dans l'option avec chef et service)

- Les Oeufs benedict veggie ou brouillé cuisiné devant les convives -
- Tofu Brouillé au curry et légumes

CE QUI EST INCLUS

ET CE QUI NE L'EST PAS



INCLUS :

- Le matériel de service et le dressage des buffets
- Le pain de notre artisan boulanger
- Les eaux minérales pour le repas (50cl/pers)
- Le petit matériel de cuisine / hors gros matériel sur devis (étuve, table inox, armoire réfrigérée....)

NON INCLUS :

- La vaisselle
- Le nappage et les serviettes
- Le service en salle et dressage de salle



LE PERSONNEL DE SERVICE

EXEMPLE SUR LA BASE DE 100 CONVIVES :

- 1 maître d'hôtel
- 4 chefs de rang

TOTAL DE 240 € TTC de l'heure

- Pour 1 repas debout 1 chef de rang pour 30 convives
- Pour 1 repas assis 1 chef de rang pour 25 convives

Le chef de cuisine ainsi que ses cuisiniers sont compris dans les prix déjà affichés

Le service est assuré dès le début de la mise en place de la salle et du buffet (4 h avant la réception) jusqu'à la fin de la prestation. Nous comptons dans ce cas 11 h de service. Au delà, un tarif de 48€ de l'heure par serveur sera facturé.



Régimes spéciaux

végétarien



sans gluten

vegan

PARTENAIRES LOCAUX

CONTACTS

- **Photographe** - Mc Pix - 06.25.89.11.30 - mcpix@gmail.com
- **Fleuriste** - Fleur'i'cimes Artisan Fleuriste - 04.50.53.03.15 - fleuricimes@gmail.com
- **Haute Wedding Chamonix** contact@hautewedding.co.uk 06.86.13.10.40
- **Wedding planner** - Coton Champagne - 06.76.63.79.09 - contact@cotonchampagne.fr
- **Vaisselle / Chapiteau / Mobilier / Déco** - Tentation Vaisselle - 04.50.47.96.76
- **Location de salle - Casino Chamonix**
margot.grandjean@casinoroyal-chamonix.com 04 50 53 07 65
- **Hôtel des Grands-Montets** info@hotel-grands-montets.com 04 50 54 06 66
- **DJ et groupes de musique** liste disponible sur demande



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

A défaut d'un accord écrit et signé des deux parties dérogeant aux présentes conditions générales de prestation, celles-ci s'appliquent de plein droit et régissent seules les prestations fournies par Office Cuisine. Seules les clauses particulières des accords signés avec le client pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de prestation.

Tarifs

Les tarifs sont exprimés en Euros TTC. Les tarifs applicables sont ceux en vigueur au moment de la réservation. Si toutefois la réservation a lieu plus de six mois avant la date de la prestation, Osmose Cuisine se réserve le droit d'intégrer cette augmentation au prix de ces produits. Le client en sera informé. Il appartient au client d'apprécier lors de la réservation si le prix lui convient en acceptant son caractère forfaitaire. Aucune contestation concernant le prix de la prestation ne pourra être prise en considération ultérieurement.

NB: La TVA en vigueur est de 10% pour les repas, buffets, les boissons non alcoolisées, le personnel de service. Pour les boissons alcoolisées, la TVA appliquée est de 20%, ainsi que pour les frais de déplacement, la livraison et la location de matériel. Un taux de 5,5% est appliqué sur les repas/buffets, les boissons non alcoolisées lors de retrait ou livraison sans service.

Confirmation de réservation

Toute demande de réservation fait l'objet de l'émission par Osmose Cuisine d'une proposition commerciale, avec les CGV mentionnant le détail de la ou des prestations sollicitées, la date d'exécution et le prix.

La confirmation de la réservation ne sera prise en compte qu'après l'encaissement par Osmose Cuisine d'un acompte de :

- 30% du prix TTC de la prestation, 6 mois ou plus avant la date de cette dernière
- 50% du prix TTC de la prestation, moins de 6 mois avant la date de cette dernière,

accompagné de la proposition commerciale et des conditions générales de vente dûment signées et revêtues de la mention « Bon pour accord ».

A défaut de la réception de l'acompte avec le devis final dans les 30 jours suivant sa date d'émission par Osmose Cuisine, la demande de réservation est caduque sans autre formalité.

A défaut d'encaissement de l'acompte par Osmose Cuisine causé par un défaut de provision ou tout autre raison relevant de sa responsabilité, le client devra s'acquitter de l'acompte avant le délai de 30 jours suivant l'envoi de la proposition commerciale. Passé ce délai, la proposition commerciale sera caduque sans autre formalité. Il est de la responsabilité d'Office Cuisine Chamonix / Osmose Cuisine, dès qu'elle en a connaissance, d'informer le client de l'incident de règlement.

Conditions d'annulation - Annulation partielle

Le client doit confirmer, par écrit, le nombre définitif de convives au plus tard 7 jours avant le déroulement de la prestation.

Modification du nombre 7 jours ou plus avant la date de la prestation : Si le nombre de convives annulés représente moins de 10% du nombre total de convives, le client sera facturé sur la base du nombre de convives confirmés.

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Dans le cas d'une annulation de plus de 10%, le client sera facturé, pour le nombre de participants annulés, du montant de l'acompte encaissé par convive ; Toute modification 6 jours ou moins avant la date de la prestation sera inopérante : le prix initialement convenu sera pleinement exigible, quel que soit le nombre de participants annulés ou non-présents le jour de la prestation.

Pour une annulation complète de la prestation

Annulation 2 mois avant la prestation - acompte remboursé intégralement. Annulation jusqu'à 15 jours avant la prestation - remboursement de 50% de l'acompte. Annulation moins de 15 jours avant la prestation - pas de remboursement de l'acompte.

Nombre de convives supérieur

Le client doit confirmer, par écrit, le nombre définitif de convives au plus tard 7 jours avant le déroulement de la prestation. La réception de convives supplémentaires sera soumise à l'accord préalable d'Office Cuisine Chamonix / Osmose Cuisine qui pourra s'y opposer discrétionnairement pour des raisons de qualité de service ou en raison de la capacité administrative d'accueil des lieux, sans engager sa responsabilité et sans que le client puisse exiger une annulation ou une modification de sa réservation. En cas d'acceptation, il sera facturé un supplément à concurrence du nombre de convives supplémentaires sur la base unitaire TTC convenu dans la proposition commerciale ou le devis.

Annulation par Osmose Cuisine

Office Cuisine pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, sans aucune indemnité à sa charge, sauf le remboursement du prix encaissé, en cas de survenance de tout événement indépendant de sa volonté faisant obstacle à son fonctionnement normal, tels que grèves totales ou partielles de fournisseurs, sous-traitants ou transporteurs, interruption des transport, de la fourniture d'énergie, de matières premières ou dans tout autre cas fortuit ou de force majeure (tels que guerres, émeutes, manifestations, sinistres affectant les installations et/ou son approvisionnement) auxquels les premiers événements sont conventionnellement assimilés.

Prestations supplémentaires non incluses dans le devis ou la proposition

commerciale

Toute prestation supplémentaire non incluse lors de la réservation (boissons, mobilier, vaisselle, autres) fera l'objet d'une facturation complémentaire le jour même de la prestation.

Modalités de règlement

Le paiement du solde du prix sera effectué, sur présentation de facture, le jour même de la prestation. La facturation des prestations supplémentaires sera également faite le jour même et devra être réglée à la fin de la prestation. En cas de retard de paiement, Osmose Cuisine se réserve le droit de suspendre toutes les commandes/prestations en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie (1,5) le taux d'intérêt légal annuel par jour de retard. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les huit jours suivant la date de la facture. Aucune remise ne sera appliquée en cas de règlement anticipé.

TVA acquittée sur les encaissements

Le client est réputé avoir souscrit une assurance civile pour les dommages éventuellement causés par ses convives lors du déroulement de la prestation, que ce soit des dommages infligés à d'autres clients présents ou aux biens appartenant au lieu de déroulement de la prestation. Il sera seul responsable de toutes pertes, casses et dégradations qui pourraient être causées par ses convives sur les biens et le matériel appartenant à Osmose Cuisine, au lieu de la prestation ou ceux mis à disposition du client. Le matériel endommagé/cassé, manquant ou non restitué sera facturé en supplément à la fin de la prestation.

Osmose Cuisine décline toute responsabilité en cas de dégradation ou vol de valeurs, sacs à main, porte-document, vêtements.. appartenant aux convives ou de tout matériel entreposé dans le lieu de la prestation. Dans le cas où le client apporterait son propre matériel (électrique - sonorisation, éclairage, -, vaisselle, mobilier), celui-ci le fera sous sa seule responsabilité et il devra prendre en compte les contraintes (notamment de respect du voisinage) et les limites techniques de l'installation du lieu de la prestation. Il restera en tout état de cause seul responsable des dégâts et nuisances que son installation/matériel auraient pu produire ou que ceux-ci subiront, en ce compris le vol.

Osmose Cuisine s'engage à respecter les locaux qui abritent la prestation. À

cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre Osmose Cuisine et garantir la société de tout recours qui pourrait être engagé par les participants.

Lieu de la prestation

Les tarifs ont été prévus pour des sites de réception sans contraintes particulières (marches, pentes, éloignement des locaux de préparation et du site de réception). En fonction des différentes contraintes constatées lors de la visite, des heures de personnel supplémentaires pourront être nécessaires. A défaut d'un accord écrit et signé des deux parties dérogeant aux présentes conditions générales de prestation, celles-ci s'appliquent de plein droit et régissent seules les prestations fournies par Osmose Cuisine. Seules les clauses particulières des accords signés avec le client pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de prestation.

REJOIGNEZ NOUS SUR LES RÉSEAUX

#OSMOSECUISINE



FAITES-NOUS PART de votre projet

ET CRÉONS ENSEMBLE VOTRE INSTANT



Pour nous aider à être au plus près de vos attentes, **merci de remplir ce formulaire**



OSMOSE CUISINE

129, Route de Taconnaz
74310 Les Houches

contact@osmose-cuisine.com

06 23 21 37 43

cuisine
osmose

The logo for Osmose Cuisine features the word "cuisine" in a small, white, sans-serif font above a larger, bold, white font for "osmose". The letter "o" in "osmose" is partially overlaid by a vertical red line, and the letter "m" is also partially red, creating a stylized, modern look.