

SEMINAIRES ET BUSINESS

FAITES CONFIANCE À UN TRAITEUR D'EXPÉRIENCE



cuisine
osmose



NOUS VOUS ACCOMPAGNONS
DANS L'ORGANISATION DE VOS
ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS :
REPAS, SÉMINAIRE, COCKTAIL,
SOIRÉE FESTIVE ET DANSONTE...



VOTRE ÉVÉNEMENT SUR MESURE

De l'événement privé, au cocktail dinatoire en passant par la soirée d'entreprise nous vous proposons un large éventail de préparations chaudes, froides et adaptées pour les groupes.

Nous vous proposons des services personnalisés sous forme de buffet froid ou chaud, cocktail, apéritif de bienvenue, repas assis, afin que votre séminaire soit une réussite.

Nous sommes à votre écoute pour rendre ce moment inoubliable.



NOTRE PROMESSE :

VOUS GARANTIR LA RÉUSSITE
DE VOTRE ÉVÉNEMENT
GRÂCE À NOTRE EXPÉRIENCE

NOTRE FORCE :

UNE QUALITÉ DE SERVICE OPTIMALE,
UNE OFFRE COMPLÈTE ET DE QUALITÉ
UNE EMPREINTE LOCALE

NOTRE ENGAGEMENT :

NOTRE PROFESSIONNALISME
QUAND À VOS ATTENTES POUR ÊTRE
EN MESURE DE VOUS PROPOSER
UNE EXPÉRIENCE UNIQUE
ET UNE CUISINE « FAITE MAISON »



LES PAUSES

MIN 10 PERSONNES

INCLUS

- Jus de fruits / Eaux minérales et café et thé
- Eco cup, gobelets
- Livraison

PAUSE SUCRÉE/SALÉE À 11,82 € HT / PERS

Bruschetta à la tomate et Samoussa aux légumes
Soupe de fraise et Choux craquelin

OU

Mini Club sandwich et Brochette raisin - comté
Cannelé bordelais et Rocher coco

OU

Assortiment de mini wraps
Brochette bille de mozzarella et tomate
Tartelette de saison et Macaron



PETIT DÉJEUNER À 8,18 € HT / PERS.

Assortiment de mini viennoiseries
Fruits frais de saison



GOÛTER À 9,09 € HT / PERS

Financier framboise et chocolat
Mini cookies maison
Mini Moelleux chocolat
Brochette de fruits frais

OU

Mini Muffin
Biscuit sablé citron
Mendiant croustillant chocolat noir
Brochette de fruits frais

LES PLATEAUX REPAS FROIDS

INCLUS

- Livraison de Servoz à Vallorcine
- Wood box individuelle avec couverts, serviette et boule de pain



PLATEAUX À 17,27 € HT/ PERS

LE RÉGIONAL

- Salade de betteraves rôties et fumées, mousse de chèvre, mâche
- Quiche savoyarde aux pommes de terre, reblochon et lardons
- Mousse au chocolat maison

LE VEGAN

- Courgettes grillées, vierge aux olives, tomates, herbes fraîches
- Salade de blé aux légumes printaniers, mesclun
- Fruits exotiques aux épices

Choix d'un même plateau repas pour l'ensemble des convives , commande au plus tard 48h avant

PLATEAUX À 20 € HT / PERS

LE FUSION

- Salade asiatique, julienne de légumes, coriandre et cacahuète
- Tataki de saumon mi cuit en croûte de sésame, mayonnaise estragon, salade de choux blanc
- Tarte citron meringuée revisitée

LE TRADITION

- Oeuf mimosa, salade de mâche
- Véritable salade de boeuf, pomme de terre et cornichon
- Tartelette chocolat et noix de pécan

LE MARIN

- Houmous de pois chiche, fraîcheur de légumes, graines caramélisées au tamarin
- Rillette de cabillaud, salade de pomme de terre à l'aneth et miel
- Panna Cotta aux fruits rouges

LE CLASSIQUE

- Légumes grillés à l'italienne, pesto à la roquette, pignon de pin
- Poitrine de poulet croustillante, romaine, copeaux de parmesan, croutons et vinaigrette césar
- Tiramisu maison

LES PLATEAUX REPAS CHAUDS

INCLUS

- Livraison de Servoz à Vallorcine
- Wood box individuelle avec couverts, serviette et boule de pain



PLATEAUX À 17,27 € HT / PERS

LE RÉGIONAL

- Saladine savoyarde, tomme et jambon de montagne
- Diot fumé de savoie au vin blanc, tomate et oignons, polenta valdotaïne
- Mont-blanc à la myrtille

LE VEGAN

- Salade Thaï, légumes croquants, cacahuète, vinaigrette asiatique
- Curry végan de légumes, riz rouge
- Salade de fruits exotiques

Choix d'un même plateau repas pour l'ensemble des convives , commande au plus tard 48h avant

PLATEAUX À 20 € HT / PERS

LE FUSION

- Salade de choux rouge, condiment, yaourt de soja et noix de cajou
- Tikka massala de poulet, wok de légumes et riz
- Fromage blanc, marmelade de fruits et crumble

LE TRADITION

- Rillette de truite de l'ain, crèmeux avocat, fenouil croquant,
- Fricassé de volaille à la forestière, écrasé de pomme de terre au beurre demi-sel, légumes de saison
- Tiramisu maison

LE MARIN

- Trio de Lentilles, raisins secs, roquette, tomates séchées et houmous de poivron
- Blanquette de la mer, légumes de saison, riz blanc
- Mousse au chocolat

LE CLASSIQUE

- Brousse de chèvre frais, betterave rôtie, pousses d'épinards, granola salé maison
- Paleron de boeuf confit au vin de Mondeuse, carotte confite et risotto de petit épeautre aux champignons
- Panna cotta chocolat blanc - passion

LES BUFFETS

À PARTIR DE 20 PERSONNES

Buffet froid à 22,73 € HT ou avec plat chaud à 31,82 € HT (3 entrées - 2 plats - 2 desserts)

INCLUS

- Eaux minérales (50cl/pers)- café/ thé
- Livraison entre Servoz et Argentière (au-delà sur devis)
- Le pain de notre artisan boulanger
- 1/3 vin (avec supplément de 6€/pers)

L'ITALIEN

Les Entrées

Vitello tonnato, câpre, sauce au thon, roquette, parmesan

Charcuteries fines valdostaine, condiment

Antispasti et légumes grillés - pesto maison , pignon de pin

Les Plats froids

Fritatas pomme de terre et chorizo

Caponata à la sicilienne

Les Plats chauds

Sauté de veau marsala, champignons et tomate

Polenta crèmeuse au mascarpone

Les Desserts

Panna cotta chocolat blanc et pistache

Tiramisu maison

LE SAVOYARD

Les Entrées

Planche de charcuterie fines, condiment et pickles
Salade de crozets, tomme de savoie, pomme verte et noix

Betterave rôties aux fines herbes, chantilly de raifort

Les Plats froids

Pâté en croute de la maison Osmose, condiment et salade croquante

Truite de l'ain en bellevue, mayonnaise estragon , légumes croquants

Les Plats chauds

Paleron de bœuf confit au vin de mondeuse, légumes de saison

Risotto de petit épeautre aux champignons et comté

Les Desserts

Gâteau de Savoie, crème anglaise vanillée

Amandine aux fruits de saison





FUSION FOOD

Les Entrées

Assortiment de makis

Salade asiatique, julienne de légumes, coriandre cacahuéte

Gambas, sésame, haricot vert, œuf dur

Les Plats froids

Saumon mi cuit, salade de choux blanc, sauce ponzu

Tataki de bœuf mariné au soja, champignons japonais, salade de cresson

Les Plats chauds

Curry vert de crevettes au lait de coco, citronnelle et gingembre, riz basmati

Choux fleur rôti aux épices tandoori

Les Desserts

Salade de fruits exotiques

Brownie noix de pécan

LE VEGETARIEN

Les Entrées

Taboulé de boulgour, pois chiche, tomate, oignons rouges et fines herbes

Houmous de carottes bio, mousse de chèvre, graines caramélisées

Tartare de légumes croquants aux épices, crèmeux avocats, nachos maison

Les Plats froids

Caponata aux aubergines confites, câpres et parmesan

Tarte salée végétarienne aux légumes de saison

Les Plats chauds

Tikka masala, dhal de lentilles, riz basmati

Chakchouka végétarienne aux falafels, paprika fumé et poivrons grillés

Les Desserts

Compoté de fruits, granola et fromage blanc

Fondant tout chocolat



MENU BRASERO

À PARTIR 50 PERSONNES

à 40,91 € HT

Bar à salades et crudités de saison

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

Merguez - Saucisse aux herbes - Saucisse brasse

Travers de porc mariné façon texane

Brochette de poulet mariné au citron confit et thym

Accompagnement

Maïs grillé - tête de champignons persillés - fenouil confit - pommes grenailles

Sauces : chimichurru - gremolata - tartare

Fromages (supp.5 €/pers)

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

Desserts

Choix de tartes et d'entremets de saison

ou Assortiment de mignardises (4 pièces par personne)



DÉJEUNER POÊLE GÉANTE

À PARTIR DE 70 PERSONNES



37 € TTC 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 Valdôtaine

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

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 craquelins



LES MENUS À TABLE

À PARTIR DE 20 PERSONNES

INCLUS

- Eaux minérales (50cl/pers)- café/ thé
- Nappes
- Serviettes en papier
- Le pain de notre artisan boulanger
- 1/3 vin (avec supplément de 6€/pers)



Un choix seulement par proposition :
une entrée, un plat et un dessert
pour l'ensemble des convives.

MENU SAVOYARD À 22,73 € HT / PERS

Entrée (au choix)

Salade montagnarde, Tomme de montagne, noix, jambon sec, tomate

Crème d'artichauts et cépes, chantilly de parmesan

Plat (au choix)

Tartiflette au Reblochon de Savoie et salade verte

Fondue Savoyarde et salade verte

Dessert (au choix)

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Moelleux chocolat intérieur coulant, crème arabica



MENU OSMOSE À 22,73 € HT/ PERS**Entrée (au choix)**

- Tarte fine aux tomates confites, roquette et parmesan, crème de vinaigre balsamique
 ou Salade de magret fumé, féta, mâche, grenade et noix

- ou Terrine de poireaux aux algues nori, vinaigrette passion  

Plat (au choix)

- Blanc de poulet fermier, sauce poulette au vin d'Ayze, pommes grenaille au miel et romarin, légumes rôtis

- ou Escalope de saumon au beurre de ciboulette, risotto de petit épeautre au citron confit et amandes
 ou Patates douces rôties au four, houmous de noix de cajou  

Dessert (au choix)

- Tarte du jour ou Tiramisu maison

- ou Panna cotta végan, coulis et fruits  

**MENU FRENCHIE À 31,82 € HT / PERS****Entrée (au choix)**

- Croustillant de reblochon et pomme verte, salade de mesclun, pignons de pin grillés

- ou Ballotine de saumon et mousseline de poissons aux herbes, mayonnaise estragon, gelée de citron, jeunes pousses

- ou Carpaccio de céleri fumé, réduction de vin rouge, noix caramélisées  

Plat (au choix)

- Suprême de pintade braisée aux champignons de saison, gratin dauphinois et légumes de saison

- ou Quenelle de brochet de la « Maison Bobosse », sauce écrevisse, riz pilaf aux amandes

- ou Parmigianna vegan aux aubergines grillées  

Dessert (au choix)

- Moelleux au chocolat intérieur coulant, crème vanillée

- ou Crumble pomme-poire de Savoie, glace vanille artisanale

- ou Ananas rôti au citron vert  

MENU TOP À 40,91 € HT / PERS.

Entrée

- Tataki de thon aux deux sésames, filament de céleri, légumes croquants, vinaigrette asiatique
- ou Crème de lentilles vertes, escalope de foie gras grillée, espuma châtaigne
- ou Salade de choux kale mariné, kumquat, pistache et trévise
- 
- 

Plat

- Navarin de lotte et crevettes sauce homardine, légumes de saison, riz noir vénéré
- ou Demi magret de canard, pomme verte et jus au miel, pomme mousseline à la truffe
- ou Risotto de riz noir vénéré, choux farci aux légumes
- 
- 

Dessert

- Tarte citron revisitée
- ou Gros macaron aux fruits de saison
- ou Tiramisu végan aux pistaches
- 
- 



MENU DE GALA avec service à table à 60€ TTC

À PARTIR DE 20 PERSONNES



INCLUS

- Serviettes en papier
- Les eaux minérales
- Le pain de notre artisan boulanger
- Le service du café, thé et infusions

Un choix seulement par proposition :
une entrée, un plat et un dessert
pour l'ensemble des convives.



Entrées

Boudin blanc de langouste et Saint Jacques aux petits légumes, sauce gribiche

ou Pressé de foie gras et Fera fumé, condiment pomme verte

ou Nori wraps, légumes croquants, chili dips vegan  

Plats

Wellington de filet de veau, duxelle de champignons, sauce porto, pomme duchesse à la truffe, légumes de saison

ou Filet de bar snacké, sauce vierge aux agrumes et olives noires, mousseline de carottes, salade d'herbes

ou Gyoza végan, légumes du soleil, bouillon corsé aux champignons  

Desserts

Pavlova exotique, coulis et sorbet

ou Trilogie de mignardises

ou Macaronade aux fruits  

Régimes spéciaux

végétarien


sans gluten


vegan


COCKTAIL SUR MESURE

À PARTIR DE 20 PERSONNES

À BASE DE POISSONS

LES PIÈCES FROIDES

2,73 € HT 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

2,73 € HT 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

2,73 € HT 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

2,73 € HT 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

VÉGÉTARIENNES

LES PIÈCES FROIDES

2,73 € HT 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

2,73 € HT 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



LES PLANCHES

27,27 € HT LA PLANCHE (POUR 5 PERS)

- 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

LES BOISSONS

Les formules boissons ne sont pas prévues dans nos formules et vous restez libres de prévoir directement vos cocktails ou accompagnements pour vos évènements.

Si vous le désirez et afin de faciliter vos démarches, nous pouvons nous en charger.

LES BOISSONS À LA DEMANDE

- Sélection de jus de fruits
- Sélection de bières
- Sélection de vins
- Champagne



FONTAINE À EAU ARÔMATISÉE - 4 € TTC LE LITRE

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

LES COCKTAILS MAISON COCKTAILS SANS ALCOOL - 10 € TTC LE LITRE

- Citronnade ou orangeade
- Thé glacé maison
- Virgin punch

COCKTAILS ALCOOLISÉS - 15 € TTC LE LITRE

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

LIVE COOKING FROID SALÉ

À PARTIR DE 50 PERSONNES
9 € TTC PAR PERSONNE

PENSEZ
À NOS OFFRES
LIVE COOKING
POUR ANIMER
VOTRE ÉVÉNEMENT !



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



ANIMATION « 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



ANIMATION « FOIE GRAS DE CANARD »

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



BAR À TARTARE DE BŒUF ET/OU DE THON

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

LIVE COOKING CHAUD SALÉ

À PARTIR DE 50 PERSONNES
9 € TTC PAR PERSONNE

ANIMATION MEULE DE RISOTTO AU PARMESAN

Tout le savoir-faire de nos chefs :
Meule de parmesan entière dans
laquelle le risotto est mélangé
devant vous



ANIMATION MINI BURGER

2 pièces par personne
Viande de bœuf à la plancha,
pain buns maison au sésame,
confit d'oignons,
fromage à raclette, salade



ANIMATION ARBRE À FONDUE

Authenticité, simplicité
et convivialité
dans l'esprit d'un apéro fondue



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

- Noix de Saint Jacques au lard paysan, espuma de comté
- Médaillasson 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

LIVE COOKING SUCRÉ

À PARTIR DE 50 PERSONNES :
9 € TTC PAR PERSONNE



PENSEZ
À NOS OFFRES
LIVE COOKING
POUR ANIMER
VOTRE ÉVÉNEMENT !



ANIMATION CRÊPES

Crêpes dentelle à la farine de blé
Accompagnements sucrés :
confiture, miel, nutella, caramel
beurre salé, sirop d'érable...
Sur la base de 100 crêpes



BROCHETTES DE FRUITS ET BAR A SMOOTHIE

Fruits de saison coupés
devant vous,
disposé sur des pics



PLANCHAS GIVRÉES

Assortiment de parfums de
glaces roulées et travaillées sous
vos yeux sur une plaque givrée
Choix de coulis : fruits rouges,
chocolat et caramel, choix de
toppings : éclats de noix,
noisettes et m&m's



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
- **Nid des Pècles (hébergement)** contact@niddespecles.com 06 35 31 67 81
- **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 ou HT fonction des prestations. 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



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.