



Quand l'instant devient saveur

Et si votre réception devenait un voyage
de saveurs et d'émotions?



Et si votre séminaire devenait une aventure gourmande et collective ?

Umami Chef Privé transforme vos moments professionnels en expériences culinaires uniques, où saveurs et émotions riment avec partage et cohésion.

Portée par la passion et la créativité, notre équipe de chefs imagine des menus sur mesure qui stimulent les sens et rapprochent les équipes. Buffets, cocktails ou ateliers participatifs : chaque prestation est pensée pour créer un lien autour du plaisir de bien manger, ensemble.

Notre Objectif

Notre objectif ? Faire de votre séminaire un moment unique, riche en saveurs et en partage, où collaborateurs et équipes se retrouvent dans une ambiance conviviale et inspirante.



Tout au long de votre événement, Umami Chef Privé transforme chaque instant en une expérience culinaire mémorable — du petit-déjeuner à l'atelier gourmand, en passant par le repas assis ou le cocktail de clôture.

Chaque détail est pensé pour stimuler les sens, encourager les échanges et offrir à vos collaborateurs une expérience à la fois savoureuse et inoubliable.

Nos Prestations Séminaire



Notre équipe vous accompagne tout au long de la planification de votre réception.

Que ce soit pour un welcome dinner, un déjeuner buffet, un cocktail dînatoire, un dîner assis ou un brunch, nous proposons des formules sur mesure, parfaitement adaptées à vos besoins et au lieu de votre événement.

1. premier contact

Après validation de nos disponibilités, nous recueillons les informations clés : lieu de réception et équipements, types de repas souhaités, régimes et intolérances, ainsi que vos envies et demandes particulières.

2. devis sur mesure

Nous vous proposons une suggestion ouverte de menu. Celle-ci sera, au besoin, à façonner en fonction de vos besoins et attentes. Nous contactons le loueur de vaisselle pour faire connaître nos besoins pour la réception.

3. Dégustation

Sur demande nous pouvons vous proposer de déguster différents mets que nous servirons lors de la réception.

4. Validation

Pour toute validation nous demandons un acompte de 30% du montant total.

5. Personnalisation & Organisation

C'est ici que notre Maitre d'hôtel entre en jeu. Planification des événements, bars, mises en place de la salle de réception, régime spécifique de chaque convive, plan de table, Tout est soigneusement pensé et noté pour que la réception soit parfaitement orchestrée.

6. Jour de l'événement

Notre équipe arrive sur place tôt. Les lieux seront déjà repérés ou connus. Nous mettons en place la réception. Après le repas, les parties utilisées seront nettoyées, la vaisselle rangée minutieusement dans les caisses. Le règlement se fait avant la prestation.

Nos Mets

Pièces apéritives cocktail - service au plateau-

Les bouchées dites 'plateau' sont des pièces apéritives préparées en cuisine et disposées sur plateau, comme leur nom l'indique. Nos serveurs passent parmi les convives pour les servir et expliquer en détail la composition de chaque pièce.

Assortiment de makis (Variante VG)

Maquereau de la criée de capbreton séché et fumé, nectarine, carotte glacée. Crème avocat, coco, citron vert et coriandre.

Thon de nos Côtes

Sur sa bisque de langoustine dense, Thon de la criée de Capbreton en mi-cuit au brasero. Gel de citron confit, chips de polenta aux câpres.

Délice de betterave (VG)

Betterave cuisson Haselback, romarin et huile d'olive sur son crackers de noisettes. Chèvre frais fumé.

Navet, abricot et miso (VG)

Navet lacto-fermenté braisé à la bière et miel. Crème d'abricot, miso et moutarde. Chips de polenta aux câpres

Macarons & foie gras

Macarons, foie gras du Sud-Ouest, Gelée de cidre.

Bouchée d'aubergine à la parmesane (VG)

Aubergine alla Parmigiana en bouchée. Crème de ricotta et zeste citron vert.

Poulet & Korma (variante VG)

Dans son Pani Puri, sauce Korma indienne base cajou. Poulet cuit sous vide, pickles et coriandre. (Paneer maison pour la version VG).



Chorizo & piquillos

Sur son palet au parmigiano reggiano, gelée de chorizo et piquillos. Estragon.

Truite et petit pois

Crémeux de petit pois et raifort, gravlax de truite et chips de polenta et miso.

Ateliers de pièces apéritives

Les Ateliers sont des stands mis en place directement sur le lieu de réception. Un chef prépare les pièces apéritives devant les collaborateurs. Ceux-ci peuvent donc apprécier l'animation et se servir à convenance, ce qui apporte un côté ludique à la réception.

Atelier melon & Serrano

Sur sa Ricotta au poivre timut, sorbet melon & citron, jambon Serrano 20 mois d'affinage et chips d'olives.

Atelier yakitori

Brochettes de volaille du Sud-Ouest marinées. Sauce Yakitori.

Atelier tacos

Dans son tacos de maïs bleu, brunoise d'avocat, pommes, tomate, feta. Effiloché de porc et crémeux citronnelle tahini. Jalapeños et coriandre.

Atelier foie gras

Brioche perdue betterave et porto, foie gras mi-cuit et praliné noisette miso.



Service à table

Entrées

Carpaccio de poulpe

Poulpe de la criée de Capbreton cuit sous-vide puis tranché finement. Siphon tiède de Parmigiano Reggiano, billes de citron vert et algues,

Boeuf roulé comme un maki

Rond de gîte roulé comme un maki, crème de petit pois au raifort, cacahuète. Roquette & Parmigiano. Jus de bœuf corsé badiane et yuzu.

Oeuf parfait et petit pois

Oeuf cuit à 64 degrés sur son crémeux de petit pois au raifort. Emulsion de menthe, chips de petit pois au piment d'espelette et pickles.



Plats

L'Accalmie

Poisson sélectionné en fonction de la saison, sur son célerisotto au citron confit. Crémeux de patate douce et citron vert. Légumes braisés et rôtis. petit pois, condiment citron confit. Chips de polenta aux câpres.

Poitrine de porc fondante à la japonaise

Poitrine de porc braisée & son rémeux de carottes à la sauce Chamoy. Légumes de saison. Jus de porc au saké. Légumes de saison. Tuile croquante.

Surf & Turf

Ballottine de veau cuit sous-vide aux baies rose sur sa bisque de langoustine. Légumes braisés. Purée de pommes de terre et câpres. Chips de polenta et pistache légèrement sucrée.

Canard Laqué façon UMAMI

Magret de canard du Sud-Ouest laqué aux saveurs de coriandre, cardamome, cumin, miel, vinaigre de cidre et soja. Cuisson sous-vide. Crémeux de carottes sauce Chamoy. Légumes braisés. Réduction de laque.

Volaille, moutarde et romarin

Ballottine de volaille du Sud-Ouest en croute de noisettes. Crème de moutarde et romarin, légumes de saison et pommes duchesse au paprika fumé.

Mille feuilles d' aubergine, miso et saké (VG)

Aubergines confites au miso et saké, crème d'artichaut, légumes de saison. Jus végétal corsé. Chips de polenta aux câpres.



Fromage

La sélection de fromage se fait conjointement avec vous, basée sur vos goûts et attentes. Les suggestions sont faites par notre fromagère de Fromages & Horizons (Seignosse).

Nous accompagnons cela de fruits de saison et Pain au levain BIO (La grigne, HOSSEGOR).

Dessert

La fraise de la ferme Villenave

Gâteau breton, Ganache vanille et fève de Tonka, déclinaison de fraise. Gel de citron. Basilic & verveine.

Chocolat, coriandre, citron vert

Spoon chocolat infusé coriandre. Madeleine au citron vert, Feuilletine chocolat noir au piment d'espelette. Pistaches.

Abricot, lavande & romarin

Feuilleté du Chef au romarin, compotée d'abricots rôtis au miel. Ganache fleur d'oranger. Crème glacée lavande. Abricot lacto-fermenté et poudre de romarin.



Si vous préférez un buffet de gâteaux, des mignardises ou une pièce montée, nous vous mettons en relation avec nos pâtisseries partenaires.

Service Buffet

Assortiment de tartinades (deux tartinades au choix)

Caviar d'aubergine à la vietnamienne, humus libanais, tapenade, crémeux de poivrons façon piperade, tarama, tartinade de courge façon indienne, Guacamole. Servit avec ses petits pains plats, crackers.

Salade du soleil (en fonction des saisons)

Base sarrasin ou boulgour, tomates séchées, potiron rôti, poivrons, roquette, nectarine, avocat, graines, citron confit et feta. Pousses d'épinard et mesclun. Vinaigrette praliné noisette et vinaigre de framboise.

Tartes salées

Tatin d'aubergine : Aubergines, sauce tomate, parmesan reggiano, basilic, base feuilletée.

Tarte potiron et feta : Base feuilletée, compotée d'oignons, potiron, feta fraîche. Curcuma.

Quiche lorraine : Base brisée, œufs, crème, muscade, poitrine fumée et emmental râpé.

Quiche chèvre noix : Base brisée, œufs, crème, muscade, fromage de chèvre, noix et miel. Roquette.

Quiche truite : Base brisée, œufs, crème, muscade, truite fumée, citron confit, baies roses. Roquette.

Tarte sur mesure : au gré des saisons et arrivages les suggestions varient.

Tajines

Nous adaptons les tajines aux saisons et demandes.

Nos suggestions ne sont pas exhaustives.

N'hésitez pas à nous contacter pour nous parler de vos envies ou de projets plus spécifiques.



Brunch

BUN CHA en brioche

Poitrine de porc grillée au barbecue, marinade caramel et nuoc mam. Dans sa brioche toastée, Accompagné de coleslaw, pickles d'oignon rouge, et crème de ricotta au citron vert.

Gravlax de truite

Sur son petit bagel, gravlax de truite aux cerises lacto fermentées, baies roses et aneth. Sauce hollandaise et herbes de saison.

Tomates et chèvre frais

Brunoise de tomates, nectarines, avocat et son chèvre frais fumé. croutons.

Viennoiseries et banana bread



Tartelette fraise feve de tonka

Sur sa tartelette, ganache chocolat blanc et fève de tonka, fraises et basilic.

Eaux aromatisées

Eau d'hibiscus et eau citronnée.

Porridge à la fleur d'oranger

Sur une base de lait d'avoine, fruits séchés et oléagineux. Fruits frais.



Tarifs

Tarification et personnel

Ces tarifs n'incluent pas le personnel : nos serveurs/chefs expérimentés assurent le service des boissons (fournies par vos soins) et des mets tout au long de la réception. Leur présence est facturée sur mesure, selon vos besoins

Tarifs personnalisés

chaque réception est unique, les tarifs sont établis au cas par cas en fonction de vos envies et attentes.

Services complémentaires

Nous proposons des options personnalisables telle que la mise en place des tables, un bar d'après midi ou de nuit, un stand goûter, ainsi que de nombreuses autres options personnalisables pour rendre votre événement vraiment unique.

**Pour une réception de type cocktail
suivi d'un repas servi à table, nos tarifs
sont les suivants**

Cocktail

Pièces apéritives 'plateau'
(3 bouchées/personne) 5€/personne

Pièces apéritives 'Atelier'
(2 bouchées/personne) 6€/personne

Pour toute demande particulière
veuillez nous contacter directement.

Repas

Entrée/plat/fromage/dessert :
55€/personne

Plat/fromage/dessert : 43€/personne

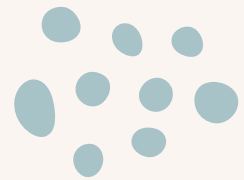
Entrée/plat/fromage : 43€/personne

Pour toute demande particulière veuillez
nous contacter directement

Pour une réception de type Brunch, servit en buffet, nos tarifs sont les suivants

Service en buffet, 2 références sucrées & 2 références salées : 22€/personne

Service en buffet, 3 références sucrées & 3 références salées : 29€/personne



-Pour une réception de type buffet les tarifs sont les suivants

Service en buffet, 4 références différentes (dont une sucrée) : 23€/personne

Service en buffet, 6 références différentes (dont deux sucrées) : 31€/personne

NOTRE PHILOSOPHIE

Chez Umami Chef Privé, nous privilégions les produits de saison, issus de producteurs locaux. Nos légumes proviennent de l'agriculture raisonnée ou biologique, et nos produits de la mer viennent majoritairement de la Criée de Capbreton ou de celle de Saint-Jean-de-Luz.

Notre idée est simple : vivre et se nourrir au rythme des saisons, sublimer ce qui nous est offert et mettre à l'honneur des produits parfois oubliés ou mis de côté

Après près de 15 ans de voyages à la découverte des cuisines du monde, le Chef et son équipe créent une fusion moderne, vivante, colorée et umamiesque, où chaque plat raconte une histoire et célèbre la richesse des saveurs.

Nous Contacter

Nous sommes à votre disposition tous les jours, de 9h00 à 18h00, par téléphone ou WhatsApp, pour discuter de votre projet, répondre à vos questions et vous conseiller dans la préparation de votre événement.

Vous pouvez également nous joindre par email ou via Instagram.

Quel que soit le moyen choisi, nous nous engageons à vous répondre rapidement et à vous accompagner à chaque étape pour faire de votre événement un moment unique et mémorable.

Devis sur mesure – réponse sous 48h.
Marc-Antoine Péan, société UMAMI Chef Privé.

 **(+33) 0767407134**

 **contact@umami-chefprive.com**

 **www.umami-chefprive.com**

 **@umami_chefprive**



Scannez pour explorer
mon linktree