Umami
Chef privé

Quand l'instant devient saveur

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



Umami Chef Privé est le traiteur qui transformera votre grand jour en une expérience gastronomique inoubliable.

Animée par une passion authentique et un sens du détail inégalé, son équipe de chefs et serveurs expérimentés travaille main dans la main avec vous pour cerner vos envies, vos goûts et votre histoire.

Ensemble, nous créons un menu sur mesure, à votre image, où chaque bouchée devient une émotion.

0767407134
contact@umami-chefprive. com

IG: umami_chefprive

Notre Objectif

Notre objectif ? Vous faire vivre le mariage de vos rêves, en toute sérénité, entourés de ceux qui vous sont chers, dans une ambiance magique et décontractée.





Durant toute l'organisation de votre mariage, nous vous écoutons et créons ensemble l'organisation de votre réception. Du vin d' honneur au repas de mariage, jusqu' au brunch du lendemain.

Chaque détail est soigneusement orchestré pour vous offrir une expérience aussi savoureuse qu'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 vin d'honneur, un dîner assis ou un brunch du dimanche, chaque détail est pris en compte pour faire de votre réception un moment unique.

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 façonnée par la suite en fonction de vos besoins et attentes. Nous contactons le loueur de vaisselle pour faire connaitre nos besoins pour la réception.

3. Dégustation

Sur demande nous pouvons nous déplacer sur votre lieu de résidence pour vous proposer de déguster différents mets que nous servirons lors de votre 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 parfaite.

6. Le Grand jour

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 ou au jour du mariage.

Pièces apéritives plateau

6€ la référence par convive
(3 pièces par personne)

Pour la réception de cocktail nous vous recommandons entre 5 et 7 références différentes (pièces dites au plateau et ateliers mélangés).

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

Thon de nos Côtes (+1€)

Sur sa bisque de langoustine dense, Thon de la criée de Capbreton en mi-cuit. 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.

Macarons & foie gras (+1€)

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

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).

Assortiment de makis (Variante VG)

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



Saveur de provence

Sur son financier aux saveurs d'origan et romarin, pesto de roquette, spherification de gaspacho et brunoise de concombre.

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 au miso.

Boeuf et muhammara

Cécina de boeuf du chef, sauce muhammara gentillement pimentée aux poivrons, cacahuète de Soustons. Gelée d'huitre.

Bouchée d'aubergine à la parmesane (VG)

Aubergine alla Parmigiana en bouchée. Skyr et zeste citron vert.



Ateliers de pièces apéritives



7 € l'atelier par convive (2 pièces par personne)

Les Ateliers sont des stands mis en place directement sur le lieu de réception. Un chef prépare les pièces apéritives devant les convives. 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.

(やきとり) Atelier yakitori

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

Atelier tacos

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

Atelier foie gras (+2€)

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

Atelier Huitres

Huitres de l'île d'oléron. Vous pouvez la déguster avec une sauce Gin, hibiscus et sucre de canne ou un jus de boeuf Yuzu et badiane.

(にぎり) Atelier Nigiri (+5€)

Riz vinaigré, Thon Rouge de la criée de Capbreton, Wasabi frais et gel de fleur de chataigner.



Service à table



Entrée/plat/fromage/dessert : 60€ par personne
Plat/fromage/dessert : 46€
Wedding cake : +2€/personne

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

Entrées



Carpaccio de poulpe

Poulpe de la criée de Capbreton cuit sous-vide puis tranché finement. Siphon tiède de Parmigiano Reggiano, spherification de citron vert et tsukadani d'algues wakamé.

Boeuf roulé comme un maki

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



Crabe & porc

Chair de crabe, nectarine ou pomme (selon saison), coriandre, noisette torréfiée. Leche del tigré au citron vert et jus de porc. Espuma pomme de terre et beurre de crabe. Chips de serrano.

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 célérisotto au citron confit. Crémeux de patate douce et citron vert. Légumes braisés et rôtis. petit pois, condiment citron confit. Chips de polenta aux câpres.

Surf & Turf

Faux-filet de boeuf Angus saignant sur sa bisque de langoustine. Légumes braisés. Purée de pommes de terre et câpres. Chips de polenta et pistache légèrement sucrée.

Volaille, moutarde et romarin

Ballottine de volaille du Sud-Ouest en croute de noisettes. Crème de moutarde et romarin, légumes de saison et pressé de pommes de terre.





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.

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.

(かくに) Poitrine de porc fondante à la japonaise

Poitrine de porc braisée pendant 10 heures & son crémeux de carottes à la sauce Chamoy. Légumes de saison. Jus de porc au saké. La couenne fondante..

Fromage

La sélection de fromage se fait conjointement avec les mariés, basée sur leurs gouts et attentes. Nous accompagnons cela de fruits de saison et Pain au levain BIO (La grigne, HOSSEGOR).



Dessert (à l'assiette)

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.

La fraise de la ferme Villenave

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

Savarin, nectarine, Timut

Savarin imbibé amaretto, nectarines en compotées et fermentées, ganache vanille, chocolat blanc et poivre de Timut.

Chocolat, coriandre, citron vert

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



Wedding cake

Framboise, estragon et chocolat blanc

Génoise à l'estragon, compotée de framboises aux noix de pécan, ganache vanille et chocolat blanc.

Fraisier

Fraises au basilic et verveine, ganache vanille chocolat blanc. Biscuit imbibé.

Tour'amisu

Servit dans sa coupe de champagne, le célèbre tiramisu, dessert emblématique de l'italie. Disposé en pyramide, façon fontaine de champagne.

Service Buffet

1 tarte, 1 tajine, 2 tartinades ou la salade et 1 sucré : 30€/convive
2 tartes, 1 tajine, 2 tartinades & salade, 2 sucrés : 40€/convive

Nos suggestions ne sont pas exhaustives.
N'hésitez pas à nous contacter pour nous parler de vos envies ou de projets plus spécifiques.



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 ou vinaigre de framboise.

Assortiment de tartinades (deux tartinades au choix)

Caviar d'aubergine à la vietnamienne, humus libanais, tapenade, crémeux de poivrons façon piperade, tarama, tardinade de courge façon indienne, Guacamole. Servit avec crackers & pain.





Tartes salées

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.

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

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



Tajines

Tajine d'agneau : oignons rouges, carottes, pommes de terre, aubergines et courgettes. Abricots et épaule d'agneau. Raz el Hanout.

T**ajine de poulet :** oignons rouges, carottes, pommes de terre, aubergines et courgettes. raisins secs au curcuma et miel, volaille du sud-ouest. Raz el Hanout.

Tajine de kefta : oignons rouges, ail, boulettes de viande de boeuf aux épices, citron confit. Raz el Hanout, coriandre et sauce tomate harissa.

Tajine de légumes : oignons rouges, carottes, pommes de terre, aubergines et courgettes. olives, citron confit. Raz el Hanout.

Deserts

Cheesecake framboise et chocolat blanc cuit

Cookies

Lemon cake

Tiramisu



Brunch

2 sucrés et 2 salés + Café, thé et eaux aromatisées : 27€/ convive

3 salés et 3 sucrés + Café, thé et eaux aromatisées: 35€/ convive

5 salés et 3 sucrés + Café, thé et eaux aromatisées: 41€/ convive



Tomates et feta

Brunoise de tomates, nectarines, avocat et sa feta croutons.

Atelier oeufs

Oeufs mollet, coque, brouillés ou au plat..

Atelier Huitres

Huitres de l'ile d'oléron. Vous pouvez la déguster avec une sauce Gin, hibiscus et sucre de canne ou un jus de boeuf Yuzu et badiane.



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 skyr au citron vert.

Gravlax de truite

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

Fromage/Serrano

Assortiment de fromage et de jambon serrano

Eaux aromatisées, thé & café

L'offre Brunch comprend également café, thé, Bissap d'hibiscus menthe et eau citronnée. (compris dans le tarif)



Atelier crèpes

Crèpes bretonnes, accompagnées de confiture, citron/sucre ou pâte à tartiner.

Tartelette de saison

Sur sa tartelette, ganache chocolat blanc et fève de tonka. En fonction des saison : saveur fraises et basilic, abricot et romarin, poire fumée ou pomme et caramel beurre salé.



Viennoiseries

Chaque convive aura une chocolatine et un croissant.

Assortiment de fruits

Sélection en fonction des saison

Cookies

Cookies croustillants à l'extérieur et encore fondant à l'intérieur. Pépites de chocolat.

Lemon cake

Traditionnel gâteau au citron, imbibé de son sirop de citron sucré.

Tarifs

Tarification et personnel

Ces tarifs sont exprimés TTC, ils 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 exceptionnel.





Menu enfant

Pour les enfants de -12 ans

Plat / dessert : 18€/enfant

Pour toute demande particulière veuillez nous contacter directement



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 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.

près plus 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

Explorer mon linktree