Toutes nos préparations sont

faites maison

Les commandes doivent impérativement
être passées minimum 72 heures avant.

Les commandes sont à retirées en boutique

Nous pouvons nous adapter à vos envies, vos suggestions sont les bienvenues.

Umami Kitchen

9 rue Beaurepaire
49100 ANGERS
02.41.86.87.88

La boutique est ouverte du :
Lundi et Mardi.....10h à 14h30
Mercredi et Jeudi 10h à 14h30 et de 17h30 à 19h30
Vendredi..... 10h à 19h30
Le samedi.....10h à 13h30

Notre carte traiteur

Uniquement sur commande
« A partir de 6 personnes avec choix identique pour l'ensemble des convives»

Nos Entrées

Chèvre frais brassé aux herbes fines, huile d'olive fraicheur de légumes, crudités de saison.....5,50€

Roulé de filet mignon aux herbes et épices douces, salade de choux blanc au cumin, sauce laquée au miel….....6,50€

Saumon fumé aux cinq baies, crevettes roses en salade, rillettes de poissons, crème au vinaigre de framboises.....6,50€

Foie gras de canard, pomme rôtie, confit d'oignons, vinaigrette aux légumes croquants……..……7,50€

Nos Plats

Suprême de poulet jaune mariné aux épices, jus laqué soja, blanquette de légumes et pommes de terre fondantes.....14,00€

Filet de canette mariné aux cinq baies, jus laqué au Yuzu, risotto origan parmesan, légumes du moment.....16,00€

Médaillons de veau aux cinq baies, crème de chorizo ibérique, embeurré de polenta au parmesan……...……17,00€

Dos de cabillaud en écaille de chorizo, dahl de lentilles vertes, riz thaï Jasmin……..……16,00€

Pot-au-feu de la mer façon thaï.....18,00€

Nos amuse-bouche – Cocktail

4 pièces par personne…… 6,00€
6 pièces par personne…… 9,00€
8 pièces par personne……...12,00€
12 pièces par personne….……18,00€
15 pièces par personne.....22,50€

Nos Enroulés gourmands

- Wrap de saumon fumé maison, pomme, fromage frais.
- Wrap pastrami de bœuf, fromages aux fruits secs.
- Tamagoyaki, feta et tapenade.

Nos Tartines craquantes

- Tartine rillettes de thon et maquereau fumé, segment de citron vert.
- Tartine charcutière ibérique, sauce estragon.
- Tartine fromagère et son confit d'oignons, miel et noix.

Nos Verrines fraicheurs

- Saumon fumé aux cinq baies, salade aux deux pommes, fromage frais à l'aneth.
- Poulet mariné sauce aigre douce, crème de lentilles vertes acidulée au vinaigre de noix.
- Tartare de concombre et tomates confites, feta à l'ail des ours.

Nos Brochettes assorties

- Crevettes, pétoncle, ananas, citron vert.
- Volaille marinée, pickles et comté.
- Dès de tofu fumé, tomme catalane, olives.

Bouchées chaudes :

- Escargot sur écrasé de courge, beurre persillé.
- Boudin blanc aux deux pommes, confit d'oignons
- Samoussa fromager et légumes aux épices

Une rupture de produit peut entrainer un remplacement par un autre similaire.

Toutes nos viandes sont françaises
Prix net

Nos plats conviviaux

Uniquement sur commande
« A partir de 6 convives »

Couscous……14,00€
Poulet au citron confit, agneau miel lavande, boulette aux trois viandes menthe coriandre, merguez, confit d'oignons raisins à la cannelle, légumes.

Tajine
Légumes cuisinés au citron confit et fruits secs, olives, pommes de terre.
Veau.....12,00€
Agneau.....14,00€
Poulet……10,00€

Paëlla ……12,00€
Poulet, chorizo, poisson, encornets, moules, gambas.

Chili Bœuf/chorizo, riz thaï jasmin…….…10,00€

Cassoulet maison……...12,00€
Cuisse de canette confite, lard fumé, saucisse de Toulouse, coco selon saison.

Rougail saucisse (Montbéliard) riz thaï jasmin.10,00€

Choucroute traditionnelle……..……..14,00€
" De septembre à avril"
Choux, lard salé, lard fumé, kassler, jarret, montbéliarde, knack, pommes de terre.