



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 fraîcheur de légumes, crudités de saison.....**5,80€**

Roulé de filet mignon aux herbes et épices douces, salade de choux blanc au cumin, sauce laquée au miel.....**6,80€**

Saumon fumé aux cinq baies, crevettes roses en salade, rillettes de poissons, crème au vinaigre de framboises.....**6,80€**

Nos Plats

Suprême de poulet jaune mariné aux épices, jus laqué soja, blanquette de légumes et pommes de terre fondantes....**15,00€**

Filet de canette mariné aux cinq baies, jus laqué au Yuzu, risotto origan parmesan, légumes du moment.....**17,00€**

Médallions de veau aux cinq baies, crème de chorizo ibérique, embeurré de polenta au parmesan.....**18,00€**

Dos de cabillaud en écaille de chorizo, dahl de lentilles vertes, riz thaï Jasmin.....**18,00€**

Pot-au-feu de la mer façon thaï.....**19,00€**

Nos amuse-bouche – Cocktail

4 pièces par personne..... 7,60€

6 pièces par personne..... 11,40€

8 pièces par personne.....15,20€

12 pièces par personne.....22,80€

15 pièces par personne.....28,50€

Soit **1,90 pièce**

Nos Enroulés gourmands

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

Nos Cakewichs (alliance du cake et du sandwich)

- Rillettes de thon et maquereau fumé, segment citron
- Charcuterie ibérique, sauce estragon.
- Tartare de chèvre et son confit d'oignons, miel et noix.

Nos Verrines fraîcheurs

- 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 cuillères gourmandes

- Crevettes, terrine de poisson, ananas, citron vert.
- Volaille marinée, pickles et comté, guacamole.
- Dèes de tofu fumé, tomme catalane, olives, tapenade.

Bouchées chaudes :

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

Nos mini burgers : 2,80 € pièce (65g)

- Bœuf
- Poulet
- Végétarien.

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.....18,00€

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.....**16,00€**

Agneau.....**18,00€**

Poulet.....**14,00€**

Paëlla15,00€

Poulet, chorizo, poisson, encornets, moules, gambas.

Chili Bœuf/chorizo, riz thaï jasmin.....13,00€

Cassoulet maison.....16,00€

Cuisse de canette confite, lard fumé, saucisse de Toulouse, coco selon saison.

Rougail saucisse (Montbéliard) riz thaï jasmin.13,00€

Choucroute traditionnelle.....17,00€

“ De septembre à avril”

Choux, lard salé, lard fumé, kassler, jarret, montbéliarde, knack, pommes de terre.

*Prix nets par personne