



CLARA ONUKI

Chef à domicile

Ateliers . Brunch . Dîners



Cuisine fusion franco-japonaise

saine & savoureuse



**8 ANS D'EXPÉRIENCE
+ DE 2000 CLIENTS**



Menus de saison

CES MENUS INCLUENT TOUS LES INGRÉDIENTS
ET LE SAVOIR-FAIRE DE LA CHEF

TARIFS À PARTIR DE 6 PERSONNES, HORS
DÉPLACEMENT ET BOISSONS

ACCORDS METS ET VINS (TROIS COULEURS,
PROSECCO OU LAMBRUSCO), SAKÉS OU THÉS
DISPONIBLES SUR DEVIS

CES MENUS SONT FLEXIBLES EN FONCTION DE
VOS ENVIES, SUR DEVIS

DÉTAILS ET CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
DISPONIBLES :

ONUKEI.CLARA@GMAIL.COM

INSPIRATION JAPON

APÉRITIF

MAKIS ACIDULÉS

MANGUE, TOFU CROUSTILLANT AU GINGEMBRE ET CITRON, CONCOMBRE
ET GRAINES GERMÉES

ENTRÉE

TATAKI DE SAUMON - PANURE DE SÉSAME NOIR TORRÉFIÉ

EMULSION DE CORIANDRE, PERSIL ET CITRON VERT

PICKLES DE RADIS AU VINAIGRE D'UMEBOSIS ET MIEL

MESCLUN LOCAL

PLAT

GYOZAS TRADITION

RAVIOLES DOUBLE CUISSON AUX LÉGUMES ET VOLAILLE

CRÉMEUX D'AVOCAT À L'HUILE DE SÉSAME

LÉGUMES RÔTIS AU MISO BLANC

DESSERT

TARTELETTE SARRASIN

AMANDINE LÉGÈRE AU THÉ MATCHA, CRÉMEUX YUZU

KASHA, FRAISES D'ICI

60€/PERS.





ESPRIT VÉGÉTAL

APÉRITIF

BLINIS ET CHÈVRE FRAIS AU CONFIT D'OIGNONS
ET ÉPICES DOUCES

ENTRÉE

RAVIOLES À LA RICOTTA, HARICOTS BLANCS, BASILIC ET
PISTACHE

PESTO D'HERBES FRAÎCHES, GRAINES DE COURGES TORRÉFIÉES
ROQUETTE, BABY TOMATOES RÔTIES

PLAT

EPEAUTRE AU CITRON, ABRICOTS ET ZAATAR
KEFTAS VEGAN À LA MENTHE
CRÈME AU TAHINI ET PAPRIKA FUMÉ // COURGETTES SNACKÉES

DESSERT / DÉCONSTRUIT À L'ASSIETTE

PÊCHES RÔTIES MIEL ET CANNELLE
CRÈME DE MASCARPONE MENTHE ET CITRON VERT
SIROP DE FLEUR D'ORANGER
CRUMBLE AMANDE ET FLEUR DE LAVANDE

55€/PERS.





Formule brunch

45€/PERS.

5 PLATS À CHOISIR PARMIS LES PROPOSITIONS

SALÉES ET SUCRÉES SUIVANTES

MENU ACCOMPAGNÉ D'UNE DÉTOX WATER GLACÉE

ROSE, FRAISE, MENTHE

PLATS SALÉS

SALADE QUINOA, FETA, DATTES, RADIS ET MESCLUN

CHIPS DE BACON, RÉDUCTION BALSAMIQUE

GAUFRES SALÉES AU SARRASIN, CREAM CHEESE, TRUITE

FUMÉE, BAIES ROSES ET ANETH

MINI TARTES COURGETTES CRÈME DE PETIT POIS ET

MENTHE

PATATE DOUCE CONFITE, « VERY CREAMY » HOUMMOUS

TRADITION AU CITRON, POIS CHICHES RÔTIS AU DUKKAH

MUFFINS TOMATES SÉCHÉES ET LÉGUMES DU SOLEIL,

OLIVES KALAMATA



Formule brunch

HEALTHY ET GOURMAND

PLATS SUCRÉS

PANCAKES

COULIS MIEL ET BEURRE DE NOISETTE

OU FRUITS FRAIS

OU CARAMEL BEURRE SALÉ

GRANOLA AU SARRASIN CACAO ET SÉSAME NOIR ET

FROMAGE BLANC ENTIER

MINI TARTELETTES RUSTIQUES, PETIT ÉPEAUTRE,

COMPOTÉE DE PÊCHE, VANILLE, CANNELLE

CAKE AU THÉ MATCHA ET CHUNK DE CHOCOLAT NOIR

PAIN PERDU FAÇON CINNAMON ROLL AU BEURRE SALÉ,

CANNELLE ET SUCRE COMPLET

POSSIBLE VÉGÉTARIEN SANS SUPPLÉMENT POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



L'expérience "chef à domicile"

en quelques mot

1 100 % FAIT MAISON

Le goût de l'Authentique et le savoir-faire d'une chef spécialisée en cuisine saine et japonaise.

2 PRODUITS FRAIS

Produits frais d'origine la plus locale possible.
Produits d'épicerie fine et d'artisanat traditionnel japonais, avec traçabilité.

3 SAVEURS NOUVELLES

Profiter du repas pour voyager depuis chez soi.
Se laisser surprendre...

4 MOMENT D'EXCEPTION

Jamais "être ensemble" n'aura été aussi beau.
Savourez, profitez en famille ou entre amis.

5 HYGIÈNE & SÉCURITÉ

Normes HAACCP respectées.
Port de masque et gants.
La confiance et la sécurité comme mot d'ordre.

6 FLEXIBILITÉ

Ecoute et flexibilité selon vos envies et votre budget.
Menus végétariens, options veganes, sans gluten et sans allergènes possibles.



Clara Onuki

Portrait par Florent Lamiaux, magazine 95°C

"Fière de ses origines bretonnes, c'est le Japon qui se dessine au bout de ses doigts lorsqu'elle cuisine. Clara Onuki, épouse d'un artiste franco-japonais a découvert cette gastronomie à l'occasion d'un long voyage. Elle comprend là bas **l'importance de l'alimentation saine dans sa vie** et décide d'investiguer un peu plus loin cette découverte. Le Japon semble détenir les secrets d'une **cuisine savoureuse et propice à la santé**, elle y restera donc plusieurs mois, après une formation en diététique, pour se perfectionner à l'art de la *Washoku*, la cuisine traditionnelle japonaise.

Cette cheffe adore **mêler sa créativité à ses origines, son nouveau terroir ensoleillé et sa passion pour l'art japonais**. Son credo : une jolie cuisine, délicate et savoureuse, qu'elle continue à approfondir dans chacune de ses assiettes, et la transmission d'une cuisine authentique qu'elle offre à travers des ateliers de cuisine ou des événements réalisés en tant que cheffe à domicile. L'un de ses combats dans une France qui associe le Japon aux sushis, **faire connaître la gastronomie japonaise méconnue et l'alliance de belles saveurs et de bien-être**.

Membre de Slow Food France, elle propose à sa clientèle une cuisine fusion à base de produits de première qualité et de fraîcheur."



*"La cuisine est pour moi un véritable
moyen de communication, de
transmission. C'est aussi une manière
de partager mon éthique autour de
l'alimentation responsable, soucieuse
de la nature et des hommes.
Il est aujourd'hui primordial de
privilégier l'harmonie entre les
produits naturels, les producteurs, les
distributeurs, le cuisinier et les
consommateurs"*

Vos retours...

Chef à domicile

"Nous ne pouvions pas espérer meilleur repas de mariage ! Un GRAND MERCI pour ces saveurs et cette bonne humeur." Thomas

"Nous tenions à te remercier et te féliciter pour le repas que tu nous as préparé. C'était un délice, au-delà de nos attentes. Alors merci pour ton talent de chef et ton parfait équilibre de gentillesse, d'humour et de discrétion. C'était PARFAIT!" Fanny

Cours de cuisine - Ateliers

"Merci pour ce beau moment de partage culinaire. C'était instructif, plein d'humour et de beauté." Carole

"Clairement mon plus beau cadeau d'anniversaire! Une ambiance familiale dans son chez soi qui crée une ambiance parfaite. Merci Clara pour ton savoir-faire et ta gentillesse." Marine



CLARA ONUKI

Contact, Devis & Infos

onuki.clara@gmail.com

clara-onuki.fr

07 82 48 88 15