



UNI

EVENTS PRIVÉS & PRIVATISATION

UNI · Cuisine japonaise gastronomique · Paris 8e

PRESENTATION 2026



Chef Dmytro Pak



POURQUOI CHOISIR UNI

Une adresse d'exception pour vos evenements



Triangle d'Or, 8e arrondissement

Adresse de prestige, à deux pas des Champs-Élysées.



Cuisine d'auteur

Gastronomie japonaise contemporaine



Comptoir Itamae en live

Le geste du maître sushi comme spectacle culinaire, en salle.



Trois espaces, plus une terrasse

Du dîner intimiste à la privatisation totale, jusqu'à 74 convives assis.

L'art du Japon, revele avec elegance

Véritable sanctuaire de la cuisine japonaise au cœur du Triangle d'Or, UNI invite ses convives à un voyage sensoriel authentique. À l'image d'un Inrō, le restaurant dévoile peu à peu ses merveilles avec élégance, accueillant chacun dans une atmosphère où l'enchantement visuel rencontre l'émotion gustative.

Chaque événement chez UNI est conçu comme une expérience singulière : un cadre discret et raffiné, une cuisine d'auteur, et un service attentif qui s'efface pour laisser toute la place à vos convives.



Quatre univers, un seul restaurant



Salle Principale

 **Jusqu'à 41 couverts en dîner assis**
Jusqu'à 50 convives en cocktail debout

Diners d'entreprise, lancements, anniversaires, cocktails dinatoires.

Sonorisation, écran, accès direct • + 5 places au bar



Sushi Bar

 **Jusqu'à 22 couverts en dîner assis**
Jusqu'à 15 convives en cocktail debout

Diners confidentiels, comites de direction, Omakase en groupe.

7 places bar + 7 places comptoir sushi



Tatami Room — Salon Privé

 **Jusqu'à 14 couverts en dîner assis**

Reunions de direction, diners de prestige, celebrations intimes.

Espace clos, assis uniquement



Privatisation Totale

 **Jusqu'à 80 convives en cocktail debout**

Soirees d'exception, galas, lancements exclusifs.

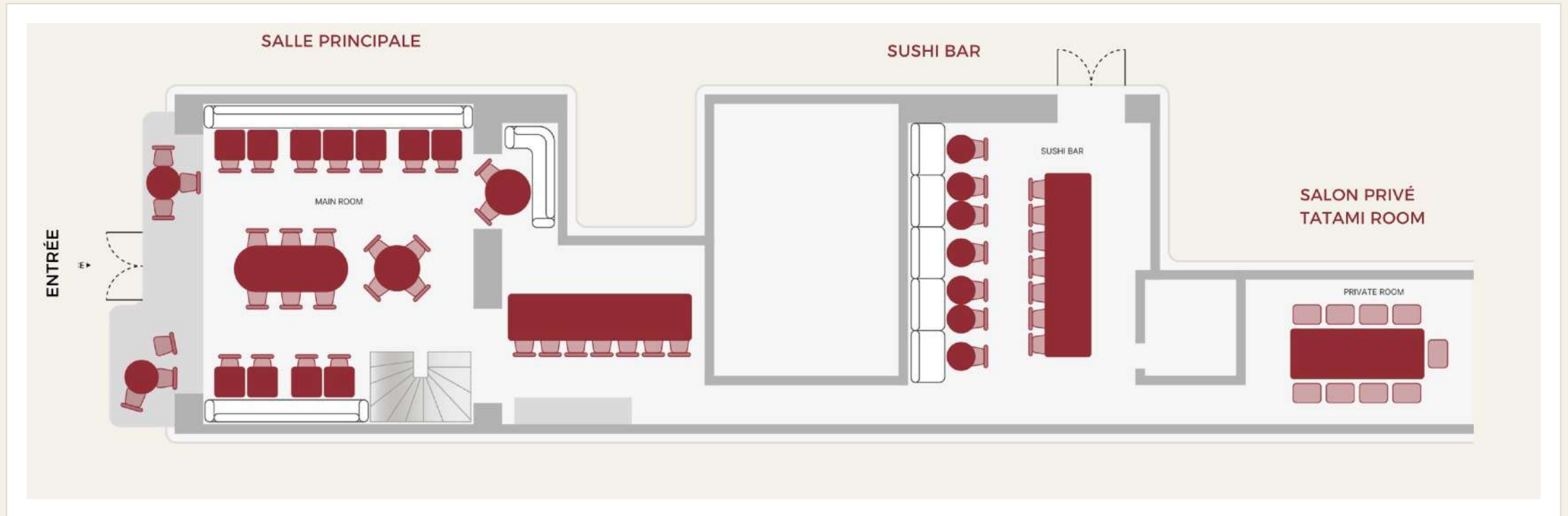
Restaurant entier, service dédié

UNI dispose également d'une terrasse extérieure, disponible en complément selon la saison – capacité sur demande.

PLAN DU LIEU

Un espace pense pour circuler, ou pour s'isoler

Conçu comme un espace fluide et continu, UNI relie naturellement la salle principale, le Sushi Bar et le salon privé. Pour une ambiance plus intimiste, le Sushi Bar peut être réservé en semi-privatif, ou l'ensemble du restaurant privatisé pour une exclusivité totale.



Services & Equipements

INCLUS



Sonorisation de salle



Climatisation & Wi-Fi haut débit



Vestiaire



Menus personnalisés



Vidéoprojecteur & écran, gâteau d'anniversaire

SUR DEMANDE



DJ Set & live music



Animations divers



Accord mets et saké / vins naturels



Décoration florale sur devis



Apport extérieur autorisé (frais possibles)

NOTRE MENU

Un menu 100 % sur mesure

Chaque evenement est compose a la carte, plat par plat, pour s'adapter precisement a votre effectif et a votre budget.

1

Vous choisissez vos plats, catégorie par catégorie

Entrees, sashimi, nigiri, rolls, plats principaux, desserts.

2

Nous ajustons les quantités à votre effectif

Chaque plat est dose pour votre nombre de convives exact.

3

Vous recevez un devis clair, au plat près

Un tarif total et par personne, sans surprise.

LES CATÉGORIES À COMPOSER

Entrees

Sashimi

Nigiri

Rolls & Hand Rolls

Plat principal

Dessert



EXEMPLE DE MENU

Un menu, compose pour vous

Chaque plat est choisi a la carte, categorie par categorie, pour s'ajuster precisement a votre effectif et a votre budget. Voici, a titre d'exemple, une composition realisee pour 10 convives.

ENTRÉES

Edamame nature ou epice	x4
Salade de wakame	x3
Carpaccio de hamachi	x3
Tartare de bœuf	x3
Oursin & crabe, gelee ponzu	x10
Concombre ecrase, sesame	x3

SASHIMI

Saumon	x3
Thon	x3
Saint-Jacques	x3

NIGIRI

Hamachi	x5
Chutoro, oursin & caviar	x5
Anguille	x5

ROLLS / HAND ROLLS

Roll thon epice	x3
Hand roll au Hamachi	x5

PLAT PRINCIPAL (AU CHOIX)

Bœuf Kakuni	x2
Daurade grillee	x2

DESSERT (AU CHOIX)

Baklava japonais	x2
Pudding a la mangue	x2

10 CONVIVES	TOTAL 1 400 €	140 € / PERSONNE	EXEMPLE
-------------	---------------	------------------	---------





À SAVOIR

Conditions generales

Confirmation

Privatisation confirmée à la signature du devis et au versement de l'acompte. Détails logistiques à valider 1 mois avant l'événement.

Paiement

Acompte de 50 % à la signature. Solde réglé au plus tard 48h avant l'événement. Prix TTC, hors boissons.

Annulation

Acompte retenu en cas d'annulation moins de 7 jours avant l'événement ; montant total dû sous 48h avant.

Allergies & regimes

Communiqués au minimum 72h à l'avance pour être garantis.

Apports extérieurs

Autorisés sur demande écrite préalable ; frais supplémentaires possibles.

Droit applicable

Droit français – tribunal du ressort du siège social d'UNI Paris en cas de litige.

CONTACTEZ NOUS

Votre prochain evenement

UNI



contact@uni-fr.com



10 Rue de La Trémoille –
75008 Paris



www.uni-fr.com

[@uni.france](https://www.instagram.com/uni.france)