



COTĒSLISHI

FROM JAPAN TO PERU

**CET HIVER, CÔTÉ SUSHI
VOUS PLONGE DANS
L'ATMOSPHÈRE DES
PAYS SCANDINAVES**

Une promenade hivernale gourmande sous un ciel étoilé
pour un moment de partage convivial et chaleureux.



**EN ÉDITION LIMITÉE À PARTIR
DU 21 DÉCEMBRE 2021**

UNE COLLECTION GOURMANDE ET FÉÉRIQUE

Côté Sushi est allé puiser son inspiration dans le répertoire culinaire nordique pour créer quatre nouvelles recettes festives et savoureuses. Une balade gourmande au cœur de l'hiver pour un moment de dégustation inédit.

WINTER BOX

42 pièces · 42€90

Nos trois nouvelles créations saisonnières réunies dans une box féérique pour un moment de partage gourmand et festif :

- 6 maki avocat cheese
- 8 fondant cheese deluxe
- 4 sushi saumon
- 8 samba kaamos
- 8 fairy gravlax california
- 8 snow garden



SAMBA KAAMOS

8 pièces / 9€90



Subtil & authentique

La douceur de l'avocat et du hareng à l'huile associée au croquant de l'oignon rouge et à la fraîcheur de la pomme Granny Smith. Un trio tout en équilibre sublimé par une pointe de mayonnaise au curry et quelques œufs de lompe pour un voyage au cœur des nuits polaires.

FAIRY GRAVLAX CALIFORNIA

8 pièces / 9€90



Fondant & raffiné

Décoré d'œufs de saumon et entouré d'aneth frais, ce California dévoile un cœur saumon-avocat relevé par une sauce gravlax pour un moment de dégustation festif et savoureux.

SNOW GARDEN

8 pièces / 6€90



Frais & élégant

Surmonté d'une pointe de fromage frais et d'une pousse de moutarde, ce garden associe le fondant des rillettes de saumon grillé à la fraîcheur du concombre. Une création enneigée pour un voyage gustatif enchanté.

SALADE NORDIQUE

1 pièce / 4€90



Croquante & surprenante

Mariant la pomme granny, le chou rouge, la carotte et le hareng doux à l'huile, cette salade est relevée par un trait de citron vert et une touche d'aneth frais. Une plongée dans l'atmosphère des pays scandinaves.

VENTE EN ÉDITION LIMITÉE DANS TOUS LES RESTAURANTS CÔTÉ SUSHI (SUR PLACE, EN LIVRAISON ET À EMPORTER).



À PROPOS DE CÔTÉ SUSHI

Côté Sushi est une enseigne spécialiste de la cuisine nikkei d'inspiration japonaise et péruvienne. Encore peu connu en France, l'art culinaire nikkei est le fruit de la rencontre entre deux cultures gastronomiques : la cuisine japonaise, technique et précise, et la cuisine péruvienne, exotique et épicée.

Traversant les frontières et interprété par les toques de grands restaurants étoilés comme par les chefs de tables street-food, le Nikkei s'est progressivement affirmé en tant qu'identité culinaire en s'érigeant au rang de véritable tendance gastronomique à l'échelle mondiale.

Chez Côté Sushi, la cuisine est pop et vibrante. Colorées et exotiques, les créations font pétiller le palais et l'amènent hors des sentiers battus pour un voyage express entre le Japon et le Pérou.

La marque collabore aujourd'hui avec de grands chefs spécialistes de cet univers afin de proposer des plats toujours plus gourmands et raffinés. Elle est aujourd'hui présente à travers 36 restaurants dans toute la France et notamment à Paris, Anglet, Avignon, Bayonne, Bordeaux, Chartres, Grenoble, Lille, Lyon, Marseille, Metz, Montpellier, Nantes, Nancy, Neuilly, Nice, Nîmes, Reims, Rueil-Malmaison, Saint-Etienne, Toulon et au Luxembourg.

Ouvert midi et soir, de 11h à 14h30 et de 18h à 22h30

