CÔTÉ SUSHI & MAISON PLANTIN SIGNENT UN HIVER À LA TRUFFE



CÔTÉ SUSHI x PLANTIN

FROM JAPAN TO PERU

L'ART DE LA TRUFFE
DEPUIS 1930

Cet hiver, Côté Sushi s'associe à la Maison Plantin, spécialiste de la truffe depuis 1930, et imagine trois créations inédites disponibles dans l'ensemble des restaurants à partir du 1er décembre 2026. Cette collection conjugue la créativité de l'enseigne de référence de la cuisine nikkei et le savoir-faire de la maison familiale.

Un dîner entre amis, une soirée en famille, le plaisir de se retrouver… Côté Sushi donne un nouvel éclat à ces instants à partager avec cette collection qui dévoile des recettes gourmandes réalisées à partir de produits reconnus et distingués comme le riz de Camargue IGP ou encore la sériole ASC. Ces nouvelles recettes proposent une façon originale de célébrer la gourmandise tout au long de l'hiver.

La collection se décline autour d'une préparation aux champignons de Paris aromatisée à la truffe d'été (8 %) de la Maison Plantin. Fondée au cœur de la Provence par Marcel Plantin, la maison a fait de la sélection rigoureuse des truffes et de la transmission du savoir-faire de ses maîtres truffiers les fondements de son exigence.

De cette rencontre entre l'audace culinaire nikkei de Côté Sushi et le savoir-faire truffier de la Maison Plantin naissent trois créations qui jouent avec les textures et les saveurs pour réinventer le plaisir festif.



Festive Samba — Pièce maîtresse de la collection, ce roll à la sériole dévoile un cœur d'avocat, de concombre et de carotte. La préparation aux champignons de Paris est aromatisée à la truffe d'été et sublimée d'un filet d'huile d'olive à l'arôme de truffe noire, accompagnée d'une mayonnaise et d'une sauce teriyaki. Cette bouchée généreuse se distingue par la fraîcheur de la ciboulette qui rencontre l'intensité de la sériole. **11,90 € les 8 pièces**.

Festive Crispy Cheese — Sous une enveloppe de riz de Camargue IGP, panée au panko et frite jusqu'à être bien dorée, un cœur onctueux mêle fromage frais et préparation aux champignons de Paris aromatisée à la truffe d'été. Une touche de sauce teriyaki signe cette recette au contraste irrésistible entre croustillant et fondant. **8,50 € les 8 pièces**.

Festive Maki — Le classique avocat cheese prend des airs de fête. Le fromage frais, travaillé avec la préparation aux champignons de Paris aromatisée à la truffe d'été, s'associe à l'avocat pour une bouchée tout en douceur. Une autre façon de savourer un incontournable. **5,70 € les 6 pièces**.

Avec cette collection, Côté Sushi fait de l'hiver un nouveau terrain de créativité et signe des associations aussi originales que savoureuses à découvrir sur place, à emporter ou en livraison.

Collection Côté Sushi x Maison Plantin

Disponible du 1er décembre 2026 au 31 janvier 2027
Dans l'ensemble des restaurants Côté Sushi en France
https://cotesushi.com



COTÉSUSHI

FROM JAPAN TO PERU

À PROPOS DE CÔTÉ SUSHI

Côté Sushi place la responsabilité sociétale au cœur de sa stratégie en s'appuyant sur trois axes majeurs : proposer une cuisine responsable, réduire son empreinte environnementale et placer l'humain au centre de ses engagements.

L'enseigne source ses matières premières suivant un cahier des charges exigeant, traduisant son engagement envers la durabilité, la transparence et la préservation des ressources naturelles. Son riz est un riz de Camargue IGP et sa sériole est issue d'une aquaculture certifiée ASC, avec une traçabilité intégrale. Elle développe également la part de végétal dans ses recettes.

Elle lutte activement contre le gaspillage alimentaire grâce à son partenariat avec Too Good To Go et à des dons alimentaires, tout en réduisant ses emballages et en visant 100 % d'énergie renouvelable d'ici fin 2026. Son bilan carbone est suivi dans une trajectoire de réduction de ses émissions, avec un objectif de -10 % par an sur son périmètre le plus significatif (scope 3).

Enfin, l'entreprise valorise ses équipes grâce à la formation, à la promotion interne et à des actions concrètes en faveur de la diversité et du bien-être au travail. La marque collabore avec de grands chefs afin de proposer des plats toujours plus gourmands et raffinés. Elle est aujourd'hui présente à travers 100 restaurants et corners dans toute la France, ainsi qu'en Suisse et à l'île Maurice. La liste exhaustive des restaurants est à retrouver sur cotesushi.com.

