



▶▶▶ **15** ANS ◀◀◀

Pour fêter cet anniversaire, Côté Sushi fusionne les arts culinaires japonais et péruviens au sein d'un coffret collector en édition limitée.



ÉDITION LIMITÉE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
19 DÉCEMBRE 2023



Côté Sushi : une enseigne de cuisine fusion en plein essor

Créée en 2008 avec l'ouverture d'un premier restaurant à Versailles, Côté Sushi est une enseigne spécialiste de la cuisine nikkei qui allie le raffinement et la précision de la gastronomie japonaise à la créativité et l'exotisme péruviens.

Côté Sushi compte aujourd'hui 73 restaurants dont 70 en France. L'enseigne a entamé son expansion internationale en 2022 avec une première ouverture au Luxembourg complétée en 2023 par une ouverture en Suisse et à l'île Maurice.

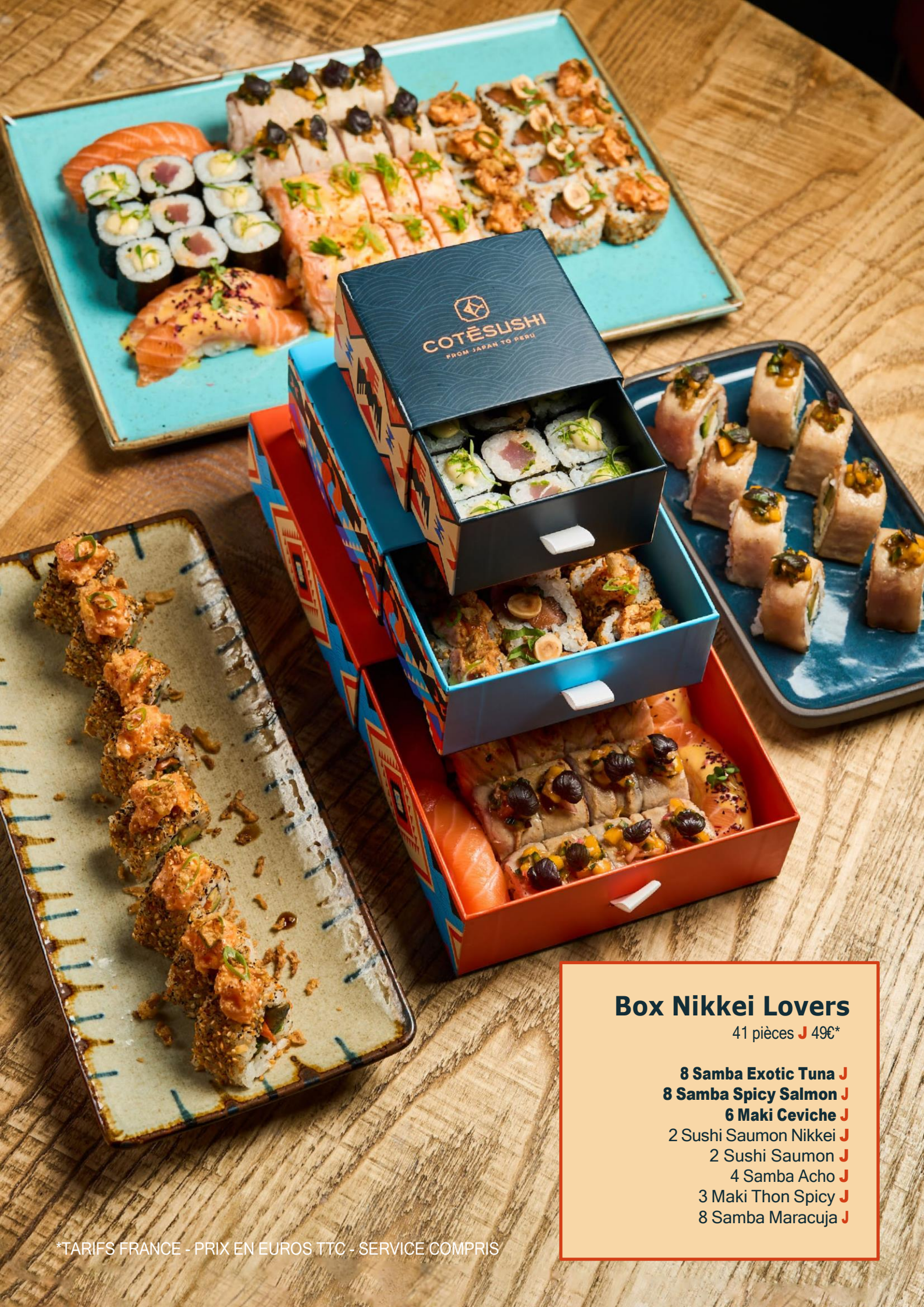
Marque phare du groupe ETLB qui compte aussi dans son portefeuille Piperno, WAT Burger et Maison Poké, Côté Sushi a ouvert cette année plus de 27 restaurants (dont 12 à Paris et région parisienne) tout en poursuivant son développement en travel retail et en grande surface avec désormais 5 kiosques en France.



La cuisine nikkei, signature de Côté Sushi : une fusion

Dès la fin du XIXème siècle, des japonais émigrent en direction de l'Amérique du Sud : on leur donnera le nom de nikkeijin. Ils associent alors leur travail du poisson cru avec des ingrédients locaux comme le citron vert ou le piment aji amarillo : c'est la naissance d'une cuisine fusion aujourd'hui interprétée par des maîtres nikkei dans le monde entier.

L'ofhe produit de l'enseigne Côté Sushi réunit ainsi les classiques de la gastronomie japonaise (sushi, maki, sashimi, chirashi...) aux côtés de recettes fusion créatives (nikkei rolls, ceviche, tiradito...) pour offrir à ses clients une expérience de voyage culinaire « *from Japan to Peru* ». Chaque saison, une collection éphémère composée de recettes inédites est pensée par notre Chef exécutif.



15 ans de passion et de partage

Côté Sushi célèbre 15 ans de création nikkei avec une collection exclusive pensée par son Chef exécutif Ngo Vu et son équipe. Trois créations inédites issues du répertoire culinaire nikkei sont réunies aux côtés de recettes signatures dans un cofhet collector de 41 pièces.

Samba Spicy Salmon

8 pièces J 9,90€*

Relevé & croquant

Surmonté d'un tartare de saumon à la mayonnaise épicée et au masago, le tout flambé au chalumeau, ce samba dévoile un cœur veggie composé de concombre, avocat et piment aji amarillo. Entouré de furikake au piment doux (mélange de sésame, algues et épices) et assaisonné d'une sauce teriyaki, ce roll est relevé par un mix d'oignon nouveau et oignon frit.

Samba Exotic Tuna

8 pièces J 11,90€*

Fondant & fruité

Entouré d'une tranche de thon mi-cuit, ce samba au cœur avocat-fromage frais est surmonté d'un tartare nikkei (mangue, oignon rouge, piment jalapeño, jus de citron vert, sauce soja et huile d'olive) et décoré d'une pousse de shiso.

Maki Ceviche

6 pièces J 6,50€*

Frais & acidulé

Une réinterprétation du traditionnel plat péruvien. Composé de mahi-mahi mariné dans du citron vert et de la coriandre, ce maki est relevé d'une pointe de mayonnaise au yuzu, de zestes de citron vert et de ghoea cress.

Tacos Mix Passion

3 pièces J 11,70€*

Croustillant & exotique

Un ceviche mix revisité dans un tacos croustillant. Des crevettes et du mahi-mahi marinés avec citron vert et coriandre et accompagnés d'un tartare nikkei (mangue, oignon rouge, piment jalapeño, coriandre, jus de citron vert, sauce soja et huile d'olive), le tout assaisonné de pointes de mayonnaise au yuzu.

Box Nikkei Lovers

41 pièces J 49€*

- 8 Samba Exotic Tuna J
- 8 Samba Spicy Salmon J
- 6 Maki Ceviche J
- 2 Sushi Saumon Nikkei J
- 2 Sushi Saumon J
- 4 Samba Acho J
- 3 Maki Thon Spicy J
- 8 Samba Maracuja J



*TARIFS FRANCE - PRIX EN EUROS TTC - SERVICE COMPRIS



EN ÉDITION LIMITÉE DANS TOUS NOS RESTAURANTS
EN FRANCE, AU LUXEMBOURG ET EN SUISSE, HORS CORNERS

SUR PLACE J À EMPORTER J EN LIVRAISON
VIA [COTESUSHI.COM](https://cotesushi.com) ET NOTRE APPLICATION MOBILE

