



COTĒSLUSHI

FROM JAPAN TO PERU

Côté Sushi vous plonge au cœur de l'automne et de ses forêts chatoyantes

Une promenade automnale gourmande autour de six nouvelles créations inédites et surprenantes.

Édition limitée

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE
SEPTEMBRE 2022**

Une promenade dans les bois

Côté Sushi est allé puiser son inspiration dans les tonalités automnales et les produits de saison pour créer six nouvelles recettes audacieuses et savoureuses. Un moment de dégustation à la fois chaleureux et rafraîchissant pour redécouvrir cette saison.

Balade en forêt

22 pièces / 21€90

Proposé en édition limitée, le plateau Balade en forêt réunit trois nouvelles recettes exclusives :

- 8 Samba Berry
- 8 Samba Fall
- 6 Maki Champi



ForestCalling
Côté Sushi soutient l'association Forest Calling et s'engage à lutter contre la déforestation.
Pour chaque plateau acheté, 1€ reversé pour la protection des forêts.

Samba Fall

8 pièces / 9€90



Gourmand & rafraîchissant

Surmonté d'une pointe de fromage frais et de groseille, ce samba entouré d'aneth, dévoile un cœur truite fumée-coleslaw automnal revisité avec du radis noir, pomme Granny Smith et carotte. Il est relevé par une mayonnaise épicée.

3€50



Emblématique & Surprenant

Parsemé de courge butternut frite, d'oignon frit et de baie rose, ce samba au cœur saumon avocat, est relevé par une sauce aji miso.

90

Salade 4 automnale €



Fondant & Forestier

Décoré d'une pointe de fromage ail et fines herbes, de noisettes concassées et de poudre de cèpes, ce maki veggie renferme du pleurote frit, poudre de cèpes et oignon nouveau.

4€90

Duo de mochi

Miso des bois



Élégante & Reconfortante

Agrémentée de pleurote, poudre de cèpes et oignon nouveau, cette soupe miso revisitée réchauffera vos papilles.



Croquante & Pimentée

Cette salade colorée associant le pleurote, le radis noir, la carotte et la pomme Granny Smith est assaisonnée de mayonnaise épicée.



Miel-Amande & Choco-Noisette

Deux douceurs givrées aux couleurs de l'automne, orange saveur miel-amande et marron saveur choco-noisette.

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 47 restaurants dans toute la France et notamment à Paris, Angers Anglet, Asnieres-sur-Seine, Avignon, Bayonne, Bordeaux, Brest, Dijon, Grenoble, Le Havre, Lille, Lyon, Marseille, Metz, Montpellier, Mulhouse, Nancy, Neuilly, Nice, Nîmes, Pau, Reichstett, Reims, Rennes, Saint-Etienne, Saint-Médard, Strasbourg Centre, Toulon, Versailles et au Luxembourg.

En savoir plus sur l'engagement
de Côté Sushi et de Forest Calling.

www.cotesushi.com

