

HEIKO POKÉ MAÎTRE DES SAVEURS ÉXOTIQUES, RÉCHAUFFE LES COEURS AVEC SA CARTE D'HIVER

Chaque saison, Heiko laisse parler sa créativité culinaire pour offrir une expérience toujours plus surprenante. Avec sa **carte hivernale**, Heiko invite les gourmands et gourmets à savourer de **nouveaux plats, rehaussés par des saveurs originales et inédites** pour le plus grand plaisir des amateurs de cuisine saine et savoureuse.

LE DELHI

LE PLAT CHAUD MADE IN INDIA

Un riz vinaigré légèrement assaisonné, avec du **poulet tendre au curry coco** souligné par une touche crémeuse et épicée, bienvenue à Delhi. Les oignons frits ajoutent une note croustillante, tandis que la ciboulette fraîche et un zeste de citron vert apportent une fraîcheur délicate et équilibrée. Une expérience culinaire à ne pas manquer, parfaite pour se réchauffer en hiver !



LE CEVICHE

POUR UN VOYAGE SOUS LES COCOTIERS

Les mordus de plats rafraîchissants à base de poisson cru ne risquent pas d'être déçus avec cette recette de **Ceviche de thon** signée Heiko ! Ce plat d'inspiration japonaise, composé de riz vinaigré, d'avocat, d'edamame, de grenade, et d'un savoureux mélange de ceviche de thon mariné à la coco et au citron vert, est une explosion de saveurs en bouche. Les notes fraîches et intenses du citron vert, rattrapées par la douceur du lait de coco, font vibrer les papilles en cette saison !

L'INCONTURNABLE BANOFFEE !

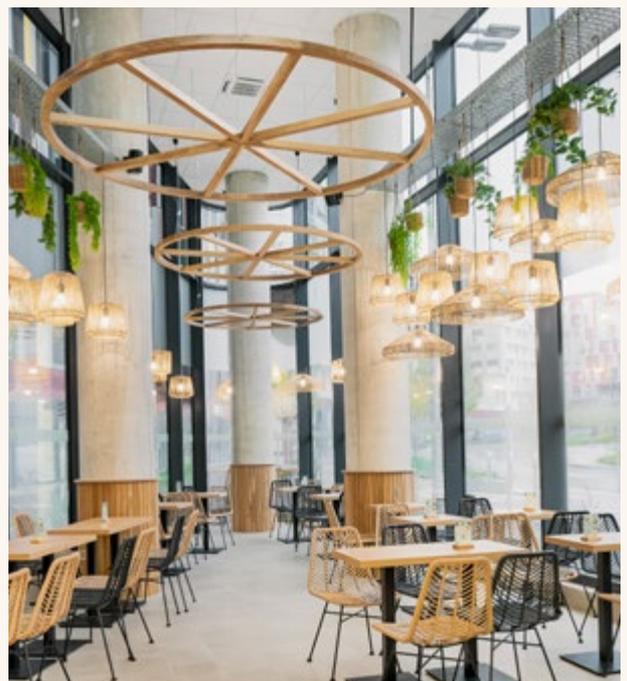
Aux côtés de ces nouveautés salées, Heiko invite ses convives à (re)découvrir son dessert star et ultra-gourmand: le **Banoffee** ! Sur une base croustillante, des bananes fondantes s'acoquent d'une généreuse crème caramel et d'une légère mousse mascarpone recouverte de spéculoos. Une touche sucrée et gourmande pour un moment de pur réconfort.



Carte d'hiver Heiko - Disponible dans tous les restaurants Heiko dont les deux petits derniers en Ile-de-France Paris 9 et Nanterre



heiko-poke.com



À propos de Heiko

Fondée à Bordeaux en 2018 par Ugo Truxler, Heiko Poké s'est imposée comme une référence incontournable dans l'univers des poké bowls. Grâce à son engagement envers la qualité – des produits frais, souvent locaux, et des recettes personnalisables selon les goûts et les besoins nutritionnels de chacun – l'enseigne offre un équilibre parfait entre santé, saveur et créativité culinaire. Avec 18 établissements partout en France, Heiko Poké séduit les amateurs de cuisine saine et moderne. Chaque repas est une invitation à la fraîcheur et à l'évasion, dans un cadre accueillant et chaleureux.

Contacts presse : Pétilantes de COM

Morgane Riga - morgane@petillantesdecom.com - 07 89 97 21 61

Aglæ Plunian - aglae@petillantesdecom.com - 06 42 11 29 04