

COTĒSUSHI

FROM JAPAN TO PERU



Cet automne, suivez
Côté Sushi sur la route
des épices

Direction l'Inde pour une balade
gustative à travers quatre
recettes inédites

ÉDITION LIMITÉE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
19 SEPTEMBRE 2023

Une escapade savoureuse et colorée

Puisant son inspiration dans le répertoire culinaire indien, Côté Sushi a pensé quatre nouvelles créations audacieuses et épicées pour faire voyager les palais au pays du Taj Mahal.

Indi Box

18 pièces · 21€50

Proposée en édition limitée, l'Indi Box rassemble 3 recettes exclusives pour un moment de dégustation autour des épices indiennes.

- 8 Samba Jaipur
- 8 Samba Delhi
- 2 Sushi Mahi-Mahi Tandoori



SAMBA JAIPUR

8 pièces / 10€90



Subtil & fumé

Entouré d'une tranche de saumon snacké, ce samba est garni de coriandre, fromage frais, carotte et concombre. Il est relevé d'une mayonnaise aux épices douces (citronnelle, coriandre, cumin, citron), paprika fumé, graines de coriandre et ghosa cress.

SAMBA DELHI

8 pièces / 9€90



Croustillant & pimenté

Entouré de furikake au curry (mélange de sésame, algues et épices), ce samba dévoile un cœur de poulet croustillant, de courge butternut et de pickles de légumes pimentés (carotte, mangue et citron vert). Il est surmonté de chutney de mangue, d'oignons frits et de pousses de moutarde.

SUSHI MAHI-MAHI TANDOORI

2 pièces / 5€50



Délicat & épicé

Sushi au mahi-mahi mariné dans une sauce aux épices tandoori (sauce soja, huile d'olive, citron, paprika, coriandre et cumin), décoré de noix de cajou et de filaments de piment.

SALADE JAI HO

1 pièce / 4€30



Fraîche & croquante

Salade croquante composée de salade de chou, concombre et courge butternut. Elle est assaisonnée d'une sauce tandoori et parsemée de noix de cajou, coriandre fraîche et filaments de piment.

À retrouver dès le 19 septembre dans tous les restaurants Côté Sushi (sur place, à emporter et en livraison)

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 72 restaurants dans toute la France et notamment à Paris, Amiens, Angers, Anglet, Annecy, Asnières-sur-Seine, Avignon, Bayonne, Besançon, Bois-Colombes, Boulogne-Billancourt, Bordeaux, Brest, Chartres, Colmar, Dijon, Enghien-les-Bains, Grenoble, Labège, Le Bouscat, Le Havre, Le Raincy, Levallois-Perret, Lille, Lyon, Marseille, Metz, Montpellier, Mulhouse, Nancy, Neuilly, Nice, Nîmes, Nogent sur Marne, Pau, Poitiers, Reichstett, Reims, Rennes, Rueil-Malmaison, Saint-Médard, Saint-Etienne, Strasbourg, Suresnes, Toulon, Tours, Troyes, Versailles et au Luxembourg ainsi qu'en Suisse à Lausanne.

