



KASACOOK

B E N T O S

Inspiré de la tradition japonaise du bento, symbole d'art de vivre et de raffinement culinaire, le bento Kasacook revisite cet héritage à travers une cuisine colorée et savoureuse.

Offrez à vos clients et collaborateurs l'exigence Kasacook : des saveurs maîtrisées, dans un format nomade pensé pour des pauses professionnelles équilibrées, gourmandes et respectueuses de l'environnement.

BENTO PRO DUO — 19 € HT / PERS.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

BENTO PRO COMPLET — 25 € HT / PERS.

Entrée + Plat + Dessert

**LE MENU CHANGE CHAQUE SEMAINE
DÉCOUVREZ NOTRE CARTE**



KASACOOK

OPTIONS

BOISSONS MAISON — 3,50 € HT / PERS.

Thé glacé de saison

Citronnade maison au gingembre

Infusion froide menthe & citron vert

FROMAGES — 3,50 € HT / PERS.

Sélection de fromages affinés

Commande minimum : 48 h à l'avance

06 98 18 94 21 ou par mail contact@kasacook.fr

8 personnes minimum, pain & couverts inclus.

Livraison & reprise en entreprise selon zone.



KASACOOK

SEMAINE DU 2 AU 8 MARS

ENTRÉES

Œuf parfait , Crème de shiitaké au soja,
éclats de noisette et lard fumé

PLATS

Végétarien

Dahl de lentilles corail au lait de coco & riz basmati

Poisson

Colin nacré & écrasé de patate douce au lait de coco,
légumes confits & beurre blanc parfumé au combava

Viande

Suprême de volaille rôti, purée de patate douce au lait de coco,
brocolis au sésame & jus de volaille aux accents
de curry et gingembre

DESSERT

Namelaka chocolat, praliné noisette et streusel croustillant



KASACOOK

SEMAINE DU 9 AU 15 MARS

ENTRÉES

Carottes rôties au miel et sésame
& Fromage frais aux herbes

PLATS

Végétarien

Risotto crémeux aux champignons, parmesan
& huile de sésame toasté

Poisson

Maquereau à la flamme, pommes vapeur, légumes d'hiver
vinaigrette ponzu & sésame

Viande

Échine de porc délicatement laquée, riz thaï parfumé,
légumes sautés miel, soja et cinq-épices

DESSERT

Riz au lait de coco, vanille de Papouasie, compotée de
fruits exotiques et citron vert



KASACOOK

SEMAINE DU 16 AU 22 MARS

ENTRÉES

Rillettes de volaille maison, pickles de légumes
et toast croustillant

PLATS

Végétarien

Nouilles sautées aux légumes de saison, gingembre frais et soja

Poisson

Lieu noir rôti, riz parfumé, poireaux fondants
& beurre blanc soja et citron

Viande

Sauté de veau au citron confit et sésame,
boulgour perlé, légumes rôtis de saison

DESSERT

Revisite de la tarte tatin, caramel parfumé au curry masala



KASACOOK

SEMAINE DU 23 AU 29 MARS

ENTRÉES

Velouté de légumes de saison, huile parfumée au curry vert

PLATS

Végétarien

Bowl végétarien d'hiver, céréales, légumes rôtis, pois chiches croustillants & sauce sésame

Poisson

Saumon teriyaki, riz thaï parfumé, légumes rôtis teriyaki doux

Viande

Épaule d'agneau confite aux épices du Maghreb
Semoule fine & légumes doucement mijotés

DESSERT

Financier au sésame noir, crémeux citron yuzu
& gingembre confit