



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 4 AU 7 MAI

ENTRÉES

Œuf mollet mariné au soja,
Crème légère de petits pois, poudre de jambon, vieux cantal et
noisettes torréfiées

PLATS

Végétarien

Orzotto printanier aux asperges vertes, parmesan et citron confit

Poisson

Dos de lieu noir rôti,
Grenailles fondantes, fenouil confit, et vierge citronnée
aux herbes fraîches

Viande

Suprême de volaille rôti
Riz pilaf aux herbes, carottes nouvelles glacées,
jus réduit au thym frais

DESSERT

Panna cotta vanille
Compotée de fraises et streusel citron



KASACOOK

SEMAINE DU 11 AU 15 MAI

ENTRÉES

Carottes nouvelles rôties
Crème montée au fromage frais, épices douces et herbes fraîches

PLATS

Végétarien

Boullgour gourmand aux légumes grillés, pois chiches,
sauce yaourt citron et menthe fraîche

Poisson

Lieu jaqué snacké
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, courgettes sautées,
beurre blanc Combava

Viande

Échine de porc confite puis laquée
Grenailles rôties, légumes de printemps, jus miel-soja réduit

DESSERT

Riz au lait vanille
Rhubarbe compotée, streusel amande



KASACOOK

SEMAINE DU 18 AU 22 MAI

ENTRÉES

Asperges vertes
Condiment gribiche légère, oignons frits et jeunes pousses

PLATS

Végétarien

Gnocchi poêlés, crème de parmesan, petits pois,
fèves et herbes fraîches

Poisson

Saumon snacké
Riz citron vert, légumes croquants, sauce vierge gingembre doux

Viande

Veau fondant aux herbes
Polenta crémeuse, courgettes rôties, jus court au citron

DESSERT

Financier pistache
Crèmeux citron et fraises fraîches



KASACOOK

SEMAINE DU 25 AU 29 MAI

ENTRÉES

Houmous de petits pois à la menthe
Légumes croquants, crumble salé aux graines

PLATS

Végétarien

Curry vert doux de légumes printaniers, riz jasmin, herbes fraîches

Poisson

Maquereau grillé ou truite selon appro
Pommes grenailles tièdes, fenouil, sauce vierge agrumes

Viande

Volaille marinée citron-gingembre
Nouilles sautées aux légumes verts, jus réduit soja léger

DESSERT

Cheesecake léger au citron
Coulis fruits rouges