



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](mailto:contact@kasacook.fr)**

8 personnes minimum, pain & couverts inclus.

Livraison & reprise en entreprise selon zone.



KASACOOK

SEMAINE DU 1ER AU 5 JUIN

---

## 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



KASACOOK

SEMAINE DU 8 JUIN AU 12 JUIN

---

## 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 15 AU 19 JUIN

---

## 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 22 AU 30 JUIN

---

## ENTRÉES

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

## PLATS

### Végétarien

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

### Poisson

Lieu jaqué  
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