



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

DU 7 AU 11 SEPTEMBRE

ENTRÉES

Burrata crémeuse, tomates cerises,
vinaigrette balsamique blanc.

PLATS

Végétarien

Curry vert doux de légumes d'été, riz jasmin, herbes fraîches

Poisson

Saumon façon teriyaki, udon et wok de légumes

Viande

Filet de Volaille basse température, citron-gingembre, riz saut soja,
courgette et jus corsé

DESSERT

Cheesecake léger au citron Coulis fruits rouges



KASACOOK

1 4 A U 1 8 S E P T E M B R E

ENTRÉES

Gaspacho de tomates & pastèque, féta, huile de basilic, graines torréfiées.

PLATS

Végétarien

Risotto de petit épautre aux courgettes grillées, citron confit, parmesan & herbes fraîches

Poisson

Saumon snacké, nouilles soba, légumes croquants, vinaigrette sésame-citron vert

Viande

Paleron de veau confit, polenta crémeuse, aubergines rôties, jus au thym

DESSERT

Cheesecake léger au citron vert,
coulis de framboises fraîches



KASACOOK

21 AU 25 SEPTEMBRE

ENTRÉES

Houmous de petits pois, salade de pois fêta et menthe fraîche

PLATS

Végétarien

Orzotto aux tomates confites, courgettes, olives Taggiasche, parmesan.

Poisson

Dos de cabillau snacké, pommes grenailles, fenouil rôti, sauce vierge aux agrumes.

Viande

Echine de porc confite puis laquée miel- soja, wok de nouille aux légumes d'été.

DESSERT

Financier pistache, crémeux vanille et compotée de figues



KASACOOK

D U 2 8 S E P T . A U 2 O C T O B R E

ENTRÉES

Tomates anciennes de couleur , stracciatella, pesto de basilic & crumble parmesan

PLATS

Végétarien

Curry vert de légumes d'été, riz parfumé et coriandre fraîche.

Poisson

Dos de lieu rôti, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, haricots verts au miso et beurre blanc citronnelle.

Viande

Suprême de volaille fermière mariné au soja, riz jasmin, légumes d'été sautés, jus réduit au gingembre

DESSERT

Panna cotta, vanille de madagascar, Figues rôties, crumble amande.