

BENTOS

By

KASACOOK

CARTE AUTOMNE 2026

KASACOOK

BENTOS

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 SAISON

KASACOOK

ENTRÉES

Butternut rôtie au soja Stracciatella, noisettes torréfiées, huile de coriandre (végétarien)

Tataki de saumon Rémoulade de céleri, pomme au yuzu et sésame noir

Vitello façon Kasacook Veau rosé tranché, sauce tonnata à la bonite séchée, câpres croustillantes, pickles de radis

Chou rouge et poire Bleu d'Auvergne, graines de courge torréfiées au soja, vinaigrette gingembre (végétarien)

KASACOOK

PLATS

Suprême de volaille laqué miel-soja Riz jasmin, butternut rôtie et jus réduit au gingembre

Paleron de bœuf confit au vin rouge et à la citronnelle, Purée de patate douce au beurre noisette et chou rouge confit

Dos de lieu noir rôti Écrasé de pommes de terre à l'huile de sésame, poireaux fondants et beurre blanc au combava

Saumon snacké teriyaki Nouilles soba, chou chinois sauté au sésame noir, pickles de radis

Curry rouge doux de butternut et pois chiches au lait de coco chou-fleur au citron vert, cacahuètes torréfiées, coriandre fraîche (végétarien)

Dahl de lentilles corail, Riz basmati, pak Choi sautés à l'ail, œuf mollet mariné au soja (végétarien)

KASACOOK

DESSERTS

Riz au lait coco, Poire rôtie au gingembre, crumble sésame noir

Comme une Tartelette pomme, caramel au curry massala et Streusel noisette

Moelleux chocolat, Crémeux fève de tonka et éclats de noisettes

Snickers façon KASACOOK

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.