

S
A
N
D
O



BY



SUSHISHOP

L'icône de la street food japonaise
fait son entrée chez Sushi Shop.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DÉCOUVREZ LES 4 RECETTES SPÉCIALEMENT CRÉÉES PAR NOS CHEFS



Sando Veggie

• 8.90€*

Un Sando 100% veggie avec de la salade de carotte, de chou rouge et des pousses d'épinard, accompagnés d'une mayonnaise goma ponzu.

A découvrir sans plus attendre !

Avocat, Carotte, Chou rouge, Pousses d'épinard, Mayonnaise goma ponzu, Coriandre, Pain de mie d'inspiration japonaise

Sando Chicken Katsu

• 10.90€*

La recette originale du Sando, composée d'une escalope de poulet à la sauce Tonkatsu.

Des saveurs à la fois fruitées et légèrement caramélisées !

Poulet pané, Carotte, Chou blanc, Roquette, Mayonnaise japonaise, Sauce Tonkatsu, Ciboulette, Pain de mie d'inspiration japonaise



Sando Crevette Tempura

• 10.90€*

Laissez-vous surprendre par l'association du pain moelleux et de la crevette tempura, le tout sublimé par la mayonnaise teriyaki.

Crevette tempura, Avocat, Concombre, Pousses d'épinard, Mayonnaise teriyaki, Coriandre, Pain de mie d'inspiration japonaise

Sando Salmon Aburi

• 11.90€*

Un Sando au saumon subtilement snacké, à l'avocat, à la roquette et au chou rouge, avec une pointe de mayonnaise teriyaki.

Saumon aburi, Avocat, Chou blanc, Roquette, Mayonnaise teriyaki, Ciboulette, 7 épices, Pain de mie d'inspiration japonaise



Découvrez aussi le Menu Sando**

Accompagnement + Boisson** + Dessert**

• 15.90€*

*Prix maximum conseillés. **De 11h à 14h30. À choisir parmi les boissons et les desserts compris dans l'offre Menus Midi (liste des produits disponibles en shop et sur sushishop.fr).

S
A
N
D
O



SANDO, À RETROUVER DÈS LE 18 FÉVRIER 2021 DANS L'ENSEMBLE DES BOUTIQUES SUSHI SHOP EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

Fondée en 1998 par deux entrepreneurs français, l'enseigne s'est lancée dans le développement de la franchise en 2006, des corners en grande distribution en 2016 et du Travel Retail en 2017. Début 2020, la marque compte plus de 125 points de vente en France, plus de 55 à l'international et est présente dans 12 pays (France, Royaume-Uni, Belgique, Luxembourg, Allemagne, Suisse, Italie, Espagne, Portugal, Pays-Bas, Emirats Arabes Unis...). Sushi Shop fait partie depuis fin 2018 du groupe AmRest, groupe majeur de la restauration en Europe.

On retrouve dans toutes ses boutiques une large gamme de sushi d'inspiration japonaise et californienne : sushi, maki, california, spring, sashimi, tartares, etc. En quête permanente de créativité et d'innovation produits, la marque s'est notamment fait connaître à travers ses différentes collaborations avec des chefs reconnus tels que Cyril Lignac (2011), Jean-François Piège (2012), Thierry Marx (2013), Joël Robuchon (2014), Kei Kobayashi (2017), Anne-Sophie Pic (2018), Mauro Colagreco (2019) et Grégory Marchand (2020). Dans le même temps, Sushi Shop a toujours fait preuve de créativité artistique par le biais de partenariats avec des artistes renommés (KENZO, Lenny Kravitz, Kate Moss, Craig & Karl, Monsieur Madame, Scott Campbell, Nasty, JayOne, Ed Broner) et de jeunes designers, marques ou illustrateurs prometteurs (Fernando Togni, Chris Labrooy, Tyrsa, PaperMint, Maison Sarah Lavoine, Sturia, Jean André, ba&sh, Tetris™, Mr Brainwash, Le Chocolat des Français).

[#SandoBySushiShop](#)

CONTACT RP SUSHI SHOP

Bureau de presse Pascale Venot — 6 rue Paul Baudry — 75008 Paris
Caroline Coppinger / caroline@pascalevenot.com / +33 6 50 78 04 28
Florine Cagnat / florine@pascalevenot.fr / +33 6 65 53 33 09

PRESSROOM SUSHI SHOP

www.pressroom.sushishop.fr



SUSHISHOP

Suggestion de présentation.