

Pourquoi choisir l'Atelier SushiJu ?

L'Expérience :

Profitez de 15 ans de passion et d'expertise artisanale pour une fraîcheur et une hygiène irréprochables.

Le Privilège

Devenez l'expert de la soirée ! Apprenez les gestes des pros et bluffez vos invités avec vos propres plateaux.

L'Exclusivité

Découvrez un concept unique à Courthézon alliant Food Truck traditionnel, casiers connectés et cours de cuisine.

La Liberté

Zéro attente ! Vos sushis vous attendent dans notre Food-truck ou notre Food-Locker réfrigéré, accessibles en un clic.

L'ATELIER

Maîtrisez l'Art du Sushi ! Apprenez les gestes d'un expert lors d'un cours convivial. Petit comité (6 pers. max) pour un vrai coaching. Repartez avec vos créations pour épater vos proches !

LE FOOD-TRUCK

La Gastronomie Mobile ! Retrouvez nos Sushis & Bowls chaque soir en tournée ou lors de vos événements. Privatisation disponible pour vos fêtes et séminaires.

LE FOOD-LOCKER

Fraîcheur 7j/7 ! Vos plateaux en libre-service ou en Click & Collect dans nos casiers réfrigérés. Récupérez votre commande en 30 secondes, sans attente. Une solution saine et gourmande adaptée à votre rythme.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Sérignan							
Courthézon							
Piolenc							
Comaret							
Voison							
Courthézon Locker							

= SOIR = MIDI

Ne pas jeter sur la voie publique / Crédits photos : Unsplash, Pexels

SUSHI & SPÉCIALITÉS JAPONAISES



SUSHI and BOWL



BÖMLO
PRIMA SALMON

UN SAUMON D'EXCEPTION

Élevé dans les eaux pures au sud de Bergen dans des conditions d'élevage proches de sa vie sauvage. Une alimentation adaptée à son bon développement (garantie sans OGM ni antibiotiques)

5% REMISE commande internet*



POUR COMMANDER
WWW.SUSHIJU.FR
09 70 19 55 55
DIRECTEMENT AU CAMION



POUR COMMANDER
WWW.SUSHIJU.FR
09 70 19 55 55
DIRECTEMENT AU CAMION

SUSHI

and

BOWL

SUSHI 7€

1 Je choisis une variété



4 NIGIRI (1 ingrédient)



8 HOSO (2 ingrédients)



6 CALIFORNIA (3 ingrédients)



6 SLIM (3 ingrédients)

2 Je choisis 1 à 3 ingrédients selon la variété

saumon,
saumon tataké,
thon,
thon tataké,
crevette,
surimi,
saumon fumé

avocat,
wakamé,
concombre,
salade roquette,
mangue,
menthe fraîche,
carotte marinée

oignon frit,
fromage frais,
omelette,
sésame,
mayonnaise hot,
poulet rôti

3 Pas d'idée ?

Laissez faire le chef !

Dites-nous le nombre de pièces souhaité,
les ingrédients à éviter, on se charge du reste !

MENUS-PLATEAUX

LUNCHBOX midi (10 pcs de sushi) 9,90 €

+ 1 salade de chou	+ 1,50 €
+ 4 ravioles	+ 5 €
+ 3 brochettes poulet caramel	+ 5 €
+ 1 soft	+ 1,5 €

PLATEAU À PARTAGER

20 pcs à partager (ou pas)	20 €
54 pcs à partager obligé !	54 €

POKE JU 13,5 €

Bol de riz - avocat - mangue - carotte - endaname - sésame - oignon frit - roquette

Je choisis

- **POULET**
- **POISSON** (thon / saumon / mix)
- **CREVETTE**
- **OMELETTE**



HOT-BOWL 9,5 €

Bol de riz - sésame - oignon frit

Je choisis

- **GYOZAS**
- **POULET CARMEL**
- **BOULETTES POULET**



RAMEN 13,5 €

Nouilles - roquette - shiitake - carotte - cébette - omelette - sésame - oignon frit

Je choisis

- **POULET**
- **POISSON** (thon / saumon / mix)
- **CREVETTE**

MENU DÉCOUVERTE 42,50 €

(2 pers)
24 pcs de sushi au choix du chef,
4 ravioles, 4 brochettes, 1 chou, 1 wakame

MENU VÉGÉTARIEN 21,00 €

20 pcs de sushi au choix du chef
(8 hoso, 6 california, 6 slim) + 1 salade de chou

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE DE CHOU	2,00 €
SALADE WAKAME	4,50 €
RIZ (nature)	2,90 €
SOUPE MISO	2,90 €
SUSHI DU MOMENT	7,50 €
(selon recette)	

DESSERTS

SUSHI DESSERT (6 pcs)	7,00 €
Slim avec menthe, mangue, pralin et caramel beurre salé	
MOCHI (1 pc)	1,20 €
Sésame, thé, cacahuète, haricot rouge, caramel	
MOCHI GLACE (1 pc)	3,00 €

SPÉCIALITÉS

GYOZA POULET (ravioles) x5 6,90 €

YAKITORI (BROCHETTES) :

• POULET CARMEL x4	6,90 €
• BOULETTES DE POULET x2	3,90 €
• BOEUF FROMAGE x2	4,90 €

LE BIG JU (SUSHI-BURGER) 14 €

Fromage - avocat - mangue - mayo pimentée - sésame - oignon frit - roquette - riz - feuille nori

Je choisis

- **POULET**
- **SAUMON**
- **OMELETTE**



Commandez en ligne