



égast²⁰¹⁸
SALON PROFESSIONNEL

PROCHAIN RENDEZ-VOUS
DU 18 AU 21 MARS 2018 !

START'UP

COOK ME UP



« 1 Produit, 3 Cuissons, 1000 Saveurs »

LES ENTRÉES :

Tataki de Thon



Poke Bowl végétarien



Tarte fine de Canard



Bouillon Thaï & Saumon mariné

LE COEUR DU CONCEPT : 3 ÉLÉMENTS PROTÉIQUES...

Le boeuf

La volaille

Les gambas

...TRANSFORMÉS GRÂCE À 3 MODES DE CUISSON

Au wok



- Wok Boeuf / Volailles / Gambas
- Garniture nouille chinoise & légumes

En papillote



- Boeuf / Volaille / Gambas
- Garniture légumes mijotés

Au Fusio Eberhardt Frères



- Broches & brochettes de Boeuf / Volailles / Gambas
- Garniture potatoes maison

LES DESSERTS : ASSOCIATION 1 FRUIT / 1 LÉGUME

Panais « confit » à la façon
d'une crème brûlée



Patate douce et ananas dans
un « parfait » assemblage



Carotte
« cake »,
agrumes
et petits pois

Poivron rouge en
crémeux,
monté comme un
1000 feuilles



EN RÉSUMÉ :

On regroupe plusieurs éléments innovants

- **Une cuisine saine, à touches asiatiques : Wok, yuzu, tofu, champignon noir...**
- **Le travail autour d'un même produit : mono-produit tout en lui amenant différentes saveurs**
- **Une politique « locavore »**
- **Le Poke Bowl**

DANS LA SALLE,

- **Un mélange d'éléments rappellent la nature tout en apportant une touche originale alliée au vintage ainsi qu'un style dépareillé**
- **Convivialité et partage grâce aux Stammtisch**

AUTRES OBJECTIFS :

- **Développement d'une application mobile innovante, en partenariat avec des étudiants de SUPINFO**
- **Partie Vente à emporter (au snack) & le bar à jus frais fait-minute**

**Nous donnons le pouvoir au client de choisir son produit de base,
la façon dont il veut le cuire, de là découle notre recette...**

**Nous créons une expérience culinaire ainsi qu'une expérience
personnalisée pour le client.**

**Direction générale Cook Me Up :
cookmeupstartup@gmail.com**