



s u s h i b â
寿司パー

www.sushiba.com

DOSSIER DE PRESSE

CONTACT PRESSE

Elsa Guazzini - elsaguazzini@free.fr

GSM : 06 83 73 37 87

TEL : 09 52 29 42 29 - FAX : 09 52 29 42 26



SUSHI BÂ S'ENGAGE ET ARRÊTE LE THON ROUGE.

Sushi bâ est fier d'être la première enseigne française de sushi à s'engager dans la lutte contre l'extermination du thon rouge et à le retirer définitivement de ses menus à partir du 1er janvier 2010.

En effet, en moins de vingt ans la quantité de thon rouge de Méditerranée a baissé de 80%. Destinée le plus souvent au marché japonais, la pêche de thon rouge, activité extrêmement lucrative, a provoqué une ruée vers l'or aux effets catastrophiques.

Le niveau annuel des captures de thon est estimé à plus de 20 000 tonnes, soit le double du niveau autorisé par l'Union Européenne et quatre fois celui recommandé par les scientifiques.

Toujours soucieux de la satisfaction de sa clientèle, **Sushi bâ proposera dans sa nouvelle carte, des alternatives originales et créatives.** Ensemble, sauvons le thon rouge !

QUI SOMMES NOUS ?

L'histoire d'une rencontre, d'une passion.

Sushi bâ est une entreprise jeune, dynamique et spécialisée dans la restauration et la livraison de sushis à domicile fondée en 2004 par 2 jeunes entrepreneurs à compétences complémentaires issus de la restauration et du management. Leur passion : Le service et la gastronomie

Depuis la date d'ouverture le chiffre d'affaire a été multiplié par 10, avec l'ouverture de 4 restaurants supplémentaires.

LA PHILOSOPHIE

La qualité, enfin un label!

Conscient de la recrudescence des établissements proposant la cuisine du soleil levant, il nous est apparu indispensable de mettre l'accent sur la rigueur qu'il faut avoir pour pouvoir, jour après jour, vous **offrir le meilleur en matière de respect des ingrédients et de leurs saveurs naturelles.**

Pour ce faire, nous avons fait le choix des produits frais et de la qualité en collaborant au quotidien avec des professionnels.

Qualité, fraîcheur, et traçabilité, voilà les maîtres-mots qui font de notre enseigne, un des pionniers en matière de respect des matières et de la santé publique.

UNE CUISINE ORIGINALE ET CRÉATIVE

À la découverte de nouvelles saveurs.

Depuis sa création Sushi bâ a toujours été **à l'écoute du consommateur** et a fait évoluer sa carte en conséquence.

Nous proposons une gamme complète de **produits froids et chauds** afin de faire découvrir au plus grand nombre la richesse de la cuisine japonaise.

Du sushi classique au sushi plus original proposé par nos chefs, **notre but est avant tout de vous satisfaire.**



fagot de légumes



wakame anguille



beignet de poulet



gyoza poulet



nordic garden



california végétobikko



sushi tapenade d'olive



fuji Choconut®



fuji Fruity®

BACCHUS ET VOUS

Laissez vous tenter par l'accord met-vin !

Nous vous proposons **en exclusivité une gamme de trois vins sélectionnés par les meilleurs vigneron**s dans leur région de production respective.

Ces vins sont issus de l'assemblage de Syrah et Cinsault pour le rosé, de Merlot et Cabernet pour le rouge et enfin de Sauvignon et Chardonnay pour le vin blanc.

Ils sont conditionnés en canette de 25cl. Atypiques, souples et frais.....ces vins sont produits en France dans la région du Languedoc.



canettes de vin

JIM LI : LE LIVREUR DE SUSHI BÂ

Communiquer différemment.



Konichiwa !

En exclusivité sur sushiba.com, les aventures de Jim Li, notre manga livreur en chair et en os !

Après un stage prolongé au Japon, Jim Li est de retour à Paris. Toujours aussi dynamique, rapide, efficace et dévoué, Jim Li n'a qu'une volonté : être à votre service !

**Retrouvez les aventures de Jim Li
sur www.sushiba.com et sur www.jimli.fr**

LES RESTAURANTS

5 restaurants à Paris et proche banlieue

83, rue Lafayette - 75009 Paris

39, rue Saint Ambroise - 75011 Paris

9 bis, rue Boileau - 75016 Paris

99, rue des Dames - 75017 Paris

4, rue Sadi Carnot - 92170 Vanves

Venez découvrir notre nouvelle carte à Vanves dans un cadre à la fois contemporain et informel. Idéal pour un moment à deux, à plusieurs ou en groupe, disposant d'un parking de 80 places couvert et gratuit, ouvert jusqu'à minuit.

L'équipe dynamique de Sushi Bâ Vanves vous accueille du lundi au dimanche. Son plus : profitez de Mai à Octobre (et plus si affinité) de son « Toit Terrasse » où le soleil vous accompagnera !

Commandez par téléphone

du lundi au vendredi : 10h30 - 14h25 et 17h30 - 22h55

samedi : 11h00 - 14h25 et 17h30 - 22h55 - dimanche : 17h30 - 22h55

Ouverts tous les jours

11h30 - 14h30 et 18h30 - 23h - Sauf le dimanche midi

LIVRAISON GRATUITE À PARTIR DE 10€ LE MIDI ET 15€ LE SOIR.

A emporter : -10% et votre carte de fidélité

01.42.93.11.30
www.sushiba.com

COMMANDEZ À PARTIR DE 10H30 ET PROFITEZ D'UNE LIVRAISON RAPIDE

RESTONS CONNECTÉS

Consultez régulièrement les nouveautés de votre restaurant préféré sur sushiba.com

MODES DE PAIEMENT

CB en ligne, espèces, chèque, tickets restaurant.
Pour des raisons de sécurité, nos livreurs n'ont jamais plus de 15€ sur eux.
Merci de préparer l'appoint.

VOTRE COMMANDE

Tous nos produits sont frais et préparés à la minute. Le délai de livraison est de 45 min mais peut être compromis en cas de mauvais temps.

MENUS PERSONNALISÉS

Pour vos soirées, réceptions, anniversaires, buffets, cocktails ou repas d'affaire, n'hésitez pas à nous contacter :
tél : 01 42 93 11 30 - fax : 01 40 60 10 30



s u s h i b â
寿司バー

www.sushiba.com

CONTACT PRESSE

Elsa Guazzini - elsaguazzini@free.fr

GSM : 06 83 73 37 87

TEL : 09 52 29 42 29 - FAX : 09 52 29 42 26

CONTACT DIRECTION

Morgan Chauffour - morgan.c@sushiba.com

CONTACT MARKETING/COM

Julie Bouskila - mkgcom@sushiba.com

TEL : 01 53 78 02 36