



## Fiche conseils aux restaurateurs

Vous souhaitez **participer** à **l'opération Sushi vegan**, du 15 au 30 juin 2024, et nous vous en félicitons ! Vous trouverez dans cette fiche des **conseils pour composer et valoriser une offre végétale gourmande** qui donnera envie à tous vos clients de tester !

[Rappel des conditions de participation](#)

### Idées d'ingrédients pour préparer des sushis et makis vegan



**protéines** : tofu (mariné), tempeh, seitan, champignons (blancs, shiitakés, pleurotes, etc.), alternative végétale au thon, alternative végétale au bacon, etc.



**légumes** : avocat, poivron rouge, carotte, épinards, aubergine, chou rouge, betterave, tomates séchées, patate douce, concombre, etc.



**fruits** : mangue, pastèque, fraise, ananas, etc.



**condiments** : algues, oignons frits, mayonnaise vegan, sauce Sriracha, kimchi, truffe, tempura, pickles, graines germées, alternative végétale au cream cheese, sauce teriyaki, etc.

### Ce qui ne rentre pas dans un plat 100 % végétal

**Ingrédients exclus** : viandes, poissons, fromages, beurre, crème, lait, oeufs, bouillon de bœuf ou de volaille, sauces à base de poisson, gélatine, miel et produits de la ruche, insectes, crustacés et mollusques.



### Produits des partenaires de l'opération :

**Alternative au fromage** : dés végétaux à la grecque de [Nurishh](#) : parfaits pour les makis.

**Alternative au saumon** : Solmon d'Ocean Kiss sur [Official Vegan Shop](#) : idéal pour les sushis.

**Alternative aux œufs de poisson** : caviar végétal de [Ancrée](#) : en ingrédient ou pour sublimer en topping.





## A découvrir sur le site vegan-pratique :

[Sushis et makis « façon saumon » à la carotte](#)

[Sushi burger à base de tofu](#)

[Nigiri Modoki de « thon mariné » à base de poivron rouge](#)

[Makis à la friture de légumes](#)

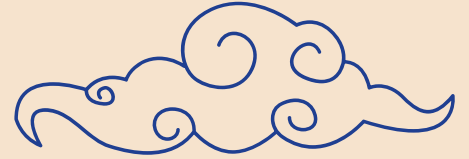
## Ou sur les réseaux sociaux :

[Sushi “thon mariné” à base de pastèque du Chef Tomy](#)

[Makis et sushis d’Eva Les petits plats](#)

[Sushis de La Petite Okara](#)

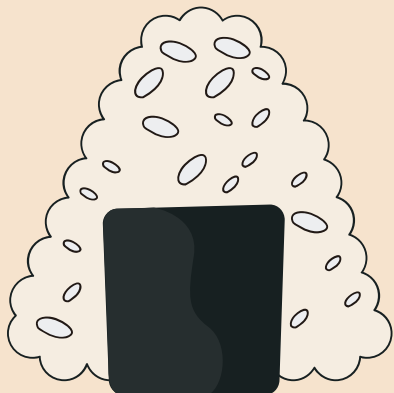
[Makis rouleaux de printemps d’Alice Esmeralda](#)



## Communiquer sur votre offre vegan

L'objectif est de **donner envie à l'ensemble de vos clients** de découvrir vos nouvelles propositions inédites (l'opération n'est pas destinée seulement aux vegans !). Nous vous recommandons ainsi de **mettre vos plats en valeur** grâce à leur description, pour donner envie au plus grand nombre de les choisir, tout en gardant une indication claire sur le fait que le plat soit vegan **avec un logo ou une astérisque** : 100 % végétal ou convient aussi aux végétaliens.

Si vous souhaitez les mettre en avant sur les réseaux sociaux, vous pouvez mentionner le compte **@L214\_food** et utiliser le hashtag **#sushivegan** !



Retrouvez notre [catalogue de fournisseurs](#) **vegan friendly** et tous nos conseils pour développer votre offre végétale sur le site :

**VegOresto**  
PRO

Une initiative de

