L'Artisan DU BURGER PARIS

L'art du Burger des grands Chefs

CONCEPT PRO

EMMANUEL FERNANDEZ

FONDATEUR

« Épicurien dans l'âme il donne vie à ses créations. Esthète, sportif et homme d'affaires aux multiples success stories, il s'est lancé le défi de créer des burgers à la fois gourmets et healthy. »

CONCEPT UNIQUE

AUTHENTICITÉ ET CONVIVIALITÉ

Un concept imaginé comme un écrin pour vous accueillir dans une ambiance authentique, chaleureuse et intimiste. Un décor brut associant des matériaux nobles et intemporels tels que le bois, la pierre et l'ardoise, reflet d'une convivialité urbaine et d'un art de vivre à la française.

FOURNISSEURS RÉFÉRENCÉS

POUR UNE QUALITÉ MAITRISÉE

GRAINES DE CRÉATEURS

MEILLEUR ARTISAN-BOULANGER
DES HAUTS-DE-SEINE

BOUCHERIE METZGER

LA VIANDE DES ÉTOILÉS

FRITES "TERROIR DE PICARDIE"

FRAÎCHES & LABELLISÉES

CHEF JÉRÔME DEVREESE

LES DESSERTS DE L'ARTISAN

LE CHEF TARA KHATTAR
TOP CHEF 2018

Tara Khattar s'est formée à l'institut Paul Bocuse à Lyon, avant de se distinguer en étant la première femme à intégrer la brigade du chef étoilé Joël Robuchon à Paris. À seulement 26 ans, et installée à New York, Tara est aujourd'hui chef consultante à l'international. Ses origines et son héritage libanais viennent influencer ses réalisations culinaires.
Elle a élaboré pour nous :

- Île de la Cité
- Parc Buttes Chaumont

LE CHEF DE L'ARTISAN DU BURGER
MOF 2011

Le Chef de l'Artisan du Burger, sacré Meilleur Ouvrier de France en 2011, est un passionné qui a fait ses armes chez Gérard Vié, deux étoiles au Guide Michelin, à Versailles.
Il a choisi la voie de la formation et de la transmission de connaissances en devenant Professeur de cuisine à l'école du cadre de vie et de l'environnement.

Il a élaboré cinq burgers inédits :

- HALLES
- SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS
- MONTMARTRE
- CHAMPS-ÉLYSÉES
- AUTEUIL-NEUILLY-PASSY

LE CHEF ÉRIC ROBERT
MOF 2000

Le Chef Eric Robert a passé vingt et un ans au Plaza Athénée, à Paris. Consacré Meilleur ouvrier de France en 2000, il est professeur du Bachelor de l'école française de gastronomie Ferrandi.

Auteur d'ouvrages de cuisine de référence, il est membre de l'Académie Culinaire et de la Société des Cuisiniers de France.

.
Il a imaginé deux burgers éphémères :

- PLACE VENDÔME
- CHAMP DE MARS

LE CHEF KELLY RANGAMA
TOP CHEF 2017

Formée à l'école française de gastronomie Ferrandi, Kelly Rangama est passée par le prestigieux restaurant du Saint-James ou le bar à caviar Boutary, à Paris, avant d'exceller au restaurant étoilé l'Arôme.

Elle a concocté pour nous une Collection de Soupes « Les paniers du Potager », un burger au Thon, et une salade :

- PANIERS DU POTAGER
- ÎLE AUX CYGNES
- PARC MONTSOURIS

LE CHEF MICHAËL GREENWOLD PRIX FOODING INTERNATIONAL 2012

Le chef Michaël Greenwold s'est formé à Paris au sein des célèbres restaurants Chateaubriand et La Gazzetta, avant d'ouvrir le Roseval et The Sunken Chip. Il a été récompensé par divers prix dont l'incontournable
Prix Fooding International.

Il a façonné deux burgers, deux salades et un menu enfant :

- PARC FLORAL
- ÎLE SAINT-LOUIS
- PARC MONCEAU
- PARC DE BAGATELLE
- JARDIN D'ACCLIMATATION

LE CHEF JOY ASTRID POINSOT TOP CHEF 2016

Joy Astrid Poinsot est une chef passionnée issue du concours Top Chef 2016.

Après une formation à l'Institut Paul Bocuse à Lyon, elle officie dans des maisons prestigieuses comme Lameloise (Eric Pras, 3***) ou la Grande Cascade (1*).

Elle a concocté en collection éphémère le burger :

- PALAIS ROYAL

BOUCHERIE METZGER
LA VIANDE DES ÉTOILÉS

Depuis trois générations, c'est la boucherie parisienne des grands chefs étoilés à l'international ! Une viande de bœuf d'exception, de race charolaise, gouteuse et juteuse, au grain très fin qui lui donne un fondant unique.

GRAINES DE CRÉATEURS

MEILLEUR ARTISAN-BOULANGER
DES HAUTS-DE-SEINE

Dans le respect d'un savoir-faire authentique et artisanal, formés à l'école Ferrandi, ils ont imaginé deux buns originaux préparés à la main et livrés frais chaque matin.

Un bun multicéréales naturel, parfait pour souligner le goût de nos créations à base de bœuf, poulet, foie gras ou jambon.

Un bun noir à l'encre de seiche et graines de nigelles, légèrement iodé, sans conservateurs ni additifs, offrant une parfaite harmonie aux recettes à base de thon ou de saumon.

Leur texture unique permet une vraie cuisine des ingrédients qui se fondent les uns dans les autres tout en gardant leur propre identité gustative.

LE CHEF JÉRÔME DEVREESE

LES DESSERTS DE L'ARTISAN

Officiant dans des palaces 5 étoiles parisiens, il a conçu des desserts artisanaux, gourmets, légers et sans additifs : mousses au chocolat, panna cotta…

FRITES “TERROIR DE PICARDIE”

FRAÎCHES & LABELLISÉES

Issues du Terroir de Picardie, gage de qualité et de goût, elles sont coupées au couteau chaque matin, et servies « nature » pour pouvoir les saler selon votre goût, ou les accompagner de nos délicieuses sauces maison, sans conservateurs et sans additifs.

DEUX COLLECTIONS ANNUELLES
PRINTEMPS / ÉTÉ – AUTOMNE / HIVER

1er AVRIL - 30 SEPTEMBRE

7 Burgers	12.50 €
2 Burgers Ephémères	14.50 €
3 Menus Burgers	13.50 / 16.50 / 19.50 €
4 Salades	12.50 €
1 Menu Salade	16.50 €
5 Desserts	4.50 €

1er OCTOBRE - 31 MARS

7 Burgers	12.50 €
2 Burgers Ephémères	14.50 / 16.50 €
3 Menus Burgers	13.50 /16.50/ 19.50 €
6 Soupes	5.50 €
1 Menu Soupe	10.50 €
5 Desserts	4.50 €

MARKETING
ADAPTÉ

BURGER
Jambon Blanc Bio

Champ de Mars

BURGER
Boeuf

Champs-Elysées
Saint-Germain
Montmartre
Halles

100% CHAROLAIS

BURGER
Poisson

Ile aux Cygnes
Thon
Ile Saint-Louis
Saumon
Ile de la Cité
Colin

VOLAILLE FRANÇAISE

100% VEGETARIAN

SALADE

Parc Bagatelle
Poulet

BURGER

Auteuil-Neuilly-Passy
Poulet
Place Vendôme Canard
& Foie Gras

SALADES

Parc Buttes Chaumont
Parc Montsouris
Parc Monceau

BURGER

Parc Floral

SOUPES

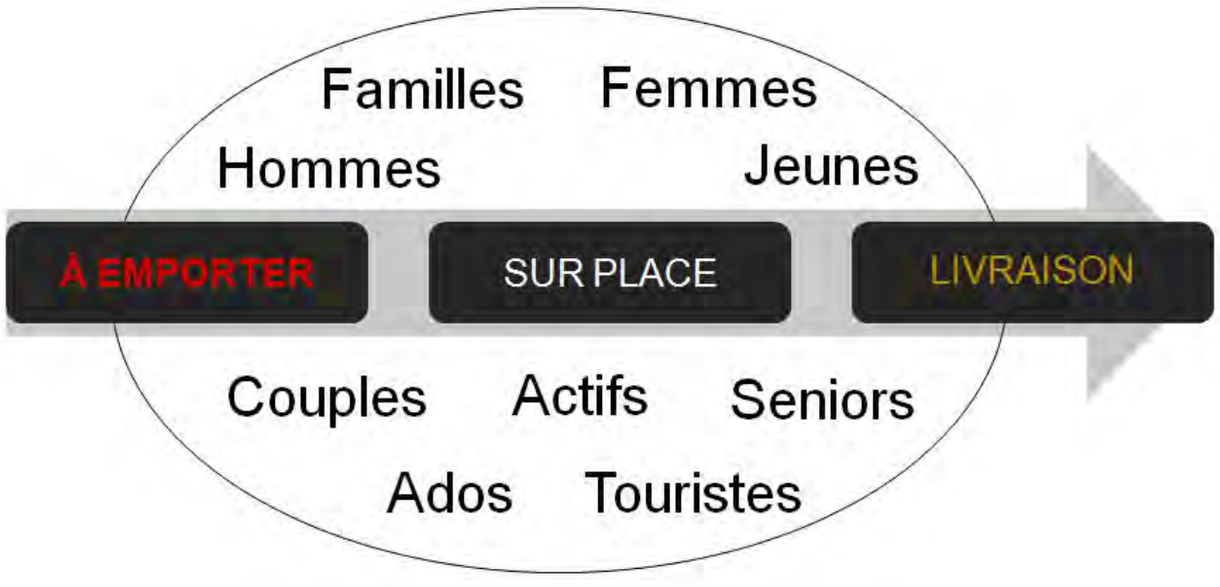
Pont Alexandre III
Pont Bir Hakeim
Pont de l'Alma
Pont des Arts
Pont Royal
Pont Neuf

DES OFFRES MENUS
ACCESSIBLES À TOUS

Client Moyen 16 €

PANIERS DU POTAGER (Automne-Hiver)	JARDIN D'ACCLIMATATION	JARDIN DES PLANTES	JARDIN DU RANELAGH (Printemps - Eté)	JARDIN DU Luxembourg	JARDIN DES TUILERIES
10.50 € Soupe + Boisson + Dessert	10.50 € Burger Enfant + Frites + Boisson + Compote	13.50 € Burger + Frites ou Accompagnement OU Boisson	16.50 € Salade + Boisson + Dessert	16.50 € Burger + Frites Ou Accompagnement + Boisson	19.50 € Burger + Frites Ou Accompagnement + Boisson + Dessert

UNE CLIENTÈLE
HÉTÉROCLITE



L'OFFRE PRO L'ARTISAN DU BURGER

DEVENIR PARTENAIRE

C'est partager ensemble un savoir-faire unique pour créer une réussite commune.

Des espaces adaptés **à l'accueil des** Groupes

- Ouverture du Lundi au Dimanche de 11h30 à 23h
- Sur Place, A emporter, Livraison
- Un service à table
- Réservation avec ou sans privatisation

Un **accompagnement** personnalisé et performant :

- Définition des objectifs
- Élaboration d'un Menu Spécifique Groupe Menu CLASSE AFFAIRE
- Accueil de vos convives

L'ARTISAN DU BURGER

PARTAGER NOTRE PASSION

Des conditions d'entrée adaptées selon votre Projet

NANCY
3 Rue Stanislas

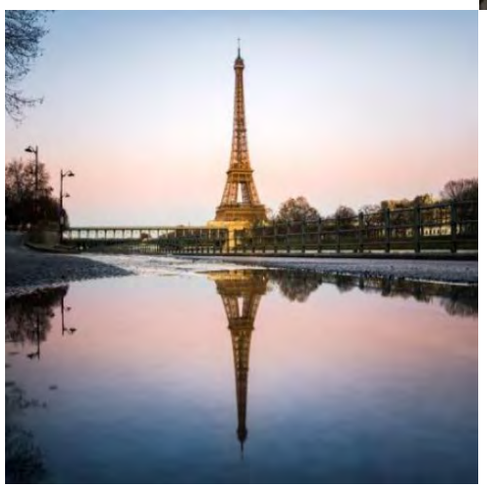
AIX EN PROVENCE
58 Cours Mirabeau

DUBAI
Dubaî Mall

PARIS

94	rue Rambuteau	01
18	bld Saint Germain	05
206	rue de Grenelle	07
59	rue La Boétie	08
80	rue Fbg Poissonnière	10
42	rue Poncelet	17
59	rue des Dames	17

MARSEILLE
55 bld du Prado



NANTES

BORDEAUX
En cours

DEVENEZ PARTENAIRE

& PARTAGEZ NOTRE PASSION !

Professionnels du tourisme, organisateurs de repas d'affaires ou d'évènements privés, Comités d'entreprises, ou particuliers, , profitez des offres GROUPES L'ARTISAN DU BURGER pour vos évènements avec ou sans Privatisation.

Responsable Développement National & International :

Léa NAIMI

Tél : 06 63 74 17 72

ADB GROUP

10, PLACE DE LA PORTE DE CHAMPERRET - 75017 PARIS

Tél : 01 77 15 50 50

Email: contact@lartisanduburger.com

Commandes & Gestion Administrative – Collaboratrice :

Nathalie RAINAUD

Fondateur :

Emmanuel FERNANDEZ

L'Artisan DU BURGER PARIS

L'art du Burger des grands Chefs