

# BURGER DE L'ÎLE SAINT-LOUIS

Saumon frais

\*\*\*\*\*

## Steak de saumon

12 Portions : 1200g de saumon frais net sans arrêtes coupé au couteau  
15g de coriandre, 15g de menthe, 10g de basilic, hachés  
2 citrons vert râpés + jus,  
80g d'oignons nouveaux tranchés (partie verte),  
60g d'oignons nouveaux tranchés (partie blanche),  
2 cuillères à soupe d'huile d'Olive.  
Mélanger et diviser en 12 portions égales avec un emporte-  
pièce de 10 cm

## Montage :

- ✓ Couper le bun en deux parties égales
- ✓ Sauce mayonnaise, recouvrir les deux côtés du bun
- ✓ Salade roquette (recouvrir la base) 15G
- ✓ Tomates fraîches (3 demi-rondelles) sur l'Iceberg
- ✓ Déposer les oignons pickles marinés suivant recette sur la partie supérieure du bun 10G
- ✓ Déposer sur la base, la préparation de saumon suivant cuisson
- ✓ Mettre la partie supérieure chaude sur l'ensemble
- ✓ Découper en deux parts égales
- ✓ Emballer dans le papier alimentaire
- ✓ Mettre le sticker correspondant

\*\*\*\*\*

Si besoin mettre dans la boîte de livraison et/ou  
à emporter avec le sticker sur la boîte fermée

# BURGER DE L'ÎLE SAINT-LOUIS

Fresh Salmon

\*\*\*\*\*

## Fresh Salmon

12 Portions :      1 200g fresh salmon without ridge cut with a knife  
                          15g of coriander, 15g de mint, 10g de basil, chopped  
                          2 lime shredded + juice,  
                          80g of spiring onion (green part)),  
                          Cut the 60g of white onion (white part)  
                          2 olive oil tablespoons  
                          Mix and separate in 12 equal portions

## Montage :

- ✓ Cut the bun into two equal parts
- ✓ Cover the two sides with homemade mayonnaise sauce
- ✓ Cover the base of 15g Arugula Salad
- ✓ Drop 3 half-rings of fresh tomatoes over the salad
- ✓ Place 10g of pickle onions on the upper part of the bun
- ✓ Cook the salmon steak on both sides
- ✓ Put the hot top on the set
- ✓ Cut in two equal parts
- ✓ Wrap in food paper
- ✓ Put the corresponding sticker

\*\*\*\*\*

If necessary put in the delivery box or take away packaging

with the sticker on the box closed