

# BURGER DES HALLES

Bœuf

\*\*\*\*\*

Bœuf charolais 125g en cuisson,

## Montage :

- ✓ Couper le bun en deux parties égales
- ✓ Sauce mayonnaise maison, recouvrir les deux côtés du bun
- ✓ Salade Iceberg (recouvrir la base) 35G
- ✓ Tomates fraîches (3 demi-rondelles) sur l'Iceberg
- ✓ Ciboulette, moins de 1G sur la partie supérieure du bun
- ✓ Déposer sur la base, le steak suivant cuisson
- ✓ Faire fondre le cheddar (environ 20G) et le déposer sur le steak
- ✓ 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 DES HALLES

Beef

\*\*\*\*\*

Charolais Beef 125g in cooking

## Montage :

- ✓ Cut the bun into two equal parts
- ✓ Cover both sides of the bun with Homemade mayonnaise sauce
- ✓ Cover the base with 35G of Iceberg salad
- ✓ Drop 3 half-rings of fresh tomatoes over the salad
- ✓ Add chive (less than 1G) on top of bun
- ✓ Put Charolais beef Cooked 125g. Salt the meat
- ✓ Melt about 20G of cheddar and place on the steak
- ✓ 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