

# BURGER DU PALAIS ROYAL

Veau

\*\*\*\*\*

Steak de Veau 100 g

Préparation sauce vierge

10 Portions : 80g de tomates confites hachées,  
80g d'Anchois haché,  
200g de Mozzarella coupée en dé,  
50g d'Oignons nouveaux hachés (vert + blanc)  
30g d'Estragon ciselé  
Préparation Pickles de poivrons

## Montage :

- ✓ Couper le bun en deux parties égales
- ✓ Sauce vierge 50G sur la base du bun
- ✓ Salade roquette (recouvrir la base) 15G
- ✓ Déposer sur la partie supérieure du bun 20G de poivrons pickles marinés suivant recette
- ✓ Déposer sur la base le veau rosé
- ✓ 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 DU PALAIS-ROYAL

Veal

\*\*\*\*\*

100g of Veal Steak

## Virgin Sauce Preparation

10 Portions :      80g of crushed candied tomatoes  
                          80g Anchovy chopped,  
                          200g Mozzarella diced,  
                          50g of spring Oignons crushed (green + white)  
                          30g of chopped Tarragon  
                          Pickles Green pepper preparation

## Montage :

- ✓ Cut the bun into two equal parts
- ✓ Cover the base of the bun with the virgin sauce
- ✓ Place on the peppers 15g of aragula Salad
- ✓ Place marinated pickles peppers on the upper part of the bun
- ✓ Place the Veal steak on the base of the bun
- ✓ 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