

BURGER DU PARC-FLORAL

Végétarien

4 à 5 Champignons de Paris sans pied

Préparation Féta

12 Portions : Feta en miettes 300g
Persil plat haché 25g
1 zeste de citron vert
Jus d'un citron vert

Montage :

- ✓ Couper le bun en deux parties égales
- ✓ Sauce épice fumée, recouvrir les deux côtés du bun
- ✓ Salade roquette (recouvrir la base) 15G
- ✓ Tomates fraîches (3 demi-rondelles) sur la roquette
- ✓ Déposer sur la partie supérieure du bun, 7G d'oignons rouges crus
- ✓ Déposer sur la base, 4 à 5 champignons de Paris (sans pied) cuits à la plancha
- ✓ Déposer 20G environ de préparation fêta
- ✓ 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 PARC-FLORAL

Vegetarian

4 or 5 Paris Mushrooms stemmed with olive oil

Feta Cheese preparation

12 Portions : Feta crumbs 300g
Chopped Parsley 25g
1 Zest of Lime
Lime juice

Montage :

- ✓ Cut the bun into two equal parts
- ✓ Cover the two sides of the bun with spicy smoked sauce
- ✓ Cover the base of 15g Arugula Salad
- ✓ Drop 3 half-rings of fresh tomatoes over the Arugula Salad
- ✓ Place 7g of raw red onions on the upper side of the bun
- ✓ Cook 4 parisian mushrooms with olive oil on the plancha. Salt and pepper
- ✓ Place about 20g of feta preparation
- ✓ Place delicatly the mushrooms 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