

# BURGER D'AUTEUIL-NEUILLY-PASSY

Poulet

\*\*\*\*\*

110g de Filet de poulet

## Montage :

- ✓ Couper le bun en deux parties égales
- ✓ Sauce cocktail, recouvrir les deux côtés du bun
- ✓ Salade roquette et Iceberg (recouvrir la base) 8G ET 20G
- ✓ Tomates fraîches (3 demi-rondelles) sur les salades
- ✓ Déposer sur la base, le poulet grillé à la plancha
- ✓ Déposer sur le poulet, 15G environ de parmesan en copeau
- ✓ Mettre la partie supérieure chaude sur l'ensemble
- ✓ Découper en deux parts égales
- ✓ Emballer dans le papier alimentaire
- ✓ Mettre le sticker correspondant

# BURGER D'AUTEUIL-NEUILLY-PASSY

Chicken

\*\*\*\*\*

Chicken filet 110g

## Montage :

- ✓ Cut the bun into two equal parts
- ✓ Cover both side of the bun with Cocktail sauce
- ✓ Cover the base with 8g of Arugula Salad and 20g of Iceberg salad
- ✓ Drop 3 half rings of fresh tomatoes on the salads
- ✓ Cover the base with the grilled chicken « A la Plancha »
- ✓ Place about 15g Parmesan cheese « en Copeau » on the grilled chicken
- ✓ Put the hot top on the set
- ✓ Cut in two equal parts
- ✓ Wrap in food paper
- ✓ Put the corresponding sticker