

# BURGER DE MONTMARTRE

Bœuf

\*\*\*\*\*

Bœuf charolais 125g en cuisson,

## Montage :

- ✓ Couper le bun en deux parties égales
- ✓ Sauce cocktail, recouvrir les deux côtés du bun
- ✓ Salade roquette (recouvrir la base) 10G
- ✓ Compotée d'oignons sur la salade 45G
- ✓ Déposer sur la base, le steak suivant cuisson
- ✓ Déposer sur le steak, 50G env. de reblochon fondu à la plancha
- ✓ 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 MONTMARTRE

Beef

\*\*\*\*\*

Charolais Beef 125g in cooking,

## Montage :

- ✓ Cut the bun into two equal parts
- ✓ Cover the two sides of the bun with Cocktail sauce
- ✓ Cover the base of 10g Arugula Salad
- ✓ Add 45g of stewed onions on the salad
- ✓ Put the cooked steak on the lower part of the bun
- ✓ Place about 50g of reblochon cheese – selected from the plate – 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