

BURGER DE ST GERMAIN DES PRES

Bœuf

Bœuf charolais 125g en cuisson,

Montage :

- ✓ Couper le bun en deux parties égales
- ✓ Sauce épice fumée, recouvrir les deux côtés du bun
- ✓ Salade Roquette (recouvrir la base) 10G
- ✓ Tomates fraîches (3 demi-rondelles) sur la roquette
- ✓ Déposer sur la partie supérieure du bun, les deux tranches de bacon grillé
- ✓ Déposer sur la base, le steak suivant cuisson
- ✓ Déposer sur le steak, 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

Si besoin mettre dans la boîte de livraison et/ou
à emporter avec le sticker sur la boîte fermée

BURGER DE ST-GERMAIN-DES-PRES

Beef

Charolais beef 125g in cooking,

Montage :

- ✓ Cut the bun into two equal parts
- ✓ Cover the two sides of the bun with spicy smoked sauce
- ✓ Cover the base of 10g Arugula Salad
- ✓ Drop 3 half-rings of fresh tomatoes over the salad
- ✓ Add two bacon slices grilled on the upper part of the bun
- ✓ Place the steak on the tomatoes base
- ✓ Place about 15g of parmesan cheese 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