

Buffet burger bar « pulled pork-pita » chaud

11.00 €/pers, minimum 10 personnes

- Le terme « **pulled pork** » signifie qu'il suffit de tirer la viande (verbe « pull ») avec une fourchette pour qu'elle se détache. Pas besoin de couteau !
- Le principe de ce buffet est de monter soit même le burger avec les différentes préparations et sauces fournies.



Le pain :

- Pain burger mi-brioché artisanal

La viande :

- Pulled pork maison : Spécialité Américaine. La pièce de viande de porc est marinée avec un mélange d'épices « Dry Rub Américaine » et cuite durant 10 heures à basse température. La viande est comme confite, ultra-fondante. La viande est ensuite effilochée.
- La viande pita : Fine lamelle de viande à base de volaille épicée. Viande fondante.

Les accompagnements :

- Râpé de choux et de carottes façon « Coleslaw »
- Oignons frits
- Pickles d'oignons rouges maison
- Pickles de concombre maison
- Ice berg émincée
- Cheddar râpé
- Sauce barbecue
- Sauce spécial Pulled Pork maison (mayonnaise, yaourt, ciboulette)
- Sauce yaourt à la façon Turque (ail et origan)

Modalités pratiques

Ce prix comprend :

- Le conditionnement des différentes garnitures dans des bols jetables
- Le prêt des bains-marie et des pots de combustibles pour les brûleurs nécessaire à la chauffe des viandes
- Nous comptons 2,5 pains burger par personne

Ce prix ne comprend pas :

- La location éventuelle de vaisselle
- Les frais de livraison (nous consulter pour le montant)
- La mise à disposition de personnel

Chauffe et service des viandes

- Les viandes seront livrées froides et réchauffées sur le lieu de la manifestation
- La chauffe des viandes se fera dans nos bains-maries après avoir versé 3 litres d'eau chaude dans le bac sous les viandes
- Allumer les 2 brûleurs à placer à l'extrémité des bains-marie
- Compter 1h00 de chauffe dans les bains-marie (sans déballer ni mélanger)

Retour du matériel :

- Les bains-marie et les plaques des viandes devront être rendus propres
- Tout matériel rendu abîmé sera facturé au prix coûtant
- Tout matériel rendu non nettoyé sera refacturé