

## Buffet burger bar « pulled pork-pita » chaud

9.50 €/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)