

NEWS

Les **BURGERS** de PAPA

Après la sélection de Benzema en Equipe de France, c'est au tour de Papa de faire une annonce CHOC !

LA BURGERIE, LE VENDREDI 21 MAI 2021

©2013 Les Burgers de Papa

BURGERS GOURMETS DEPUIS 2013

EURO 2021 LE BRIEZMANN AU COUP D'ENVOI

« **RAMENEZ LA COUPE À LA MAISON ! ALLEZ LES BLEUS, ALLEZ !** »

Grande nouvelle pour les passionnés de foot, l'**Euro arrive à grands pas** ! Il est temps d'enfiler ses plus beaux crampons et de s'échauffer !

Pour bien démarrer la saison, Papa a décidé de se la jouer offensif et de prendre la place de notre fidèle **Didier Desdents**, afin d'entraîner ses joueurs à encaisser les crocs.

Après une incroyable victoire de la Coupe du Monde, **Papa compte bien prendre sa revanche** contre l'équipe de CR7 et raffler l'Euro avec son nouveau burger conçu spécialement pour l'occasion.

Au coup d'envoi : **boeuf 100% français, brie, lard toasté, batavia, oignons frits et sauce moutarde-miel**. Bref, tout pour faire un carton pendant les prolongations et finir rond comme un ballon !

Ses fervents supporters pourront donc attaquer la 3ème mi-temps avec le BRIEZMANN, du **mercredi 26 mai au 21 juillet**, directement en terrasse, à emporter ou en click & collect dans un de nos 41 stades restaurants.

Le cheddar sur le burger ? Durant toute sa disponibilité, Papa organisera des **concours de pronostics** sur l'intégralité des matchs de l'équipe de France !

Restez connectés sur la page Facebook de Papa pour espérer **gagner de nombreuses surprises...**



LA RECETTE DE PAPA

Boeuf 100% français, brie, lard toasté, batavia, oignons frits, sauce moutarde miel

L'HISTOIRE CONTINUE...

Les Burgers de Papa est une chaîne de restauration de burgers à la française, basée à Lyon. Elle a été créée en 2013 par Yves Hecker, alsacien d'origine et lyonnais d'adoption.

Le carte est composée de **6 burgers différents + 1 recette de saison**, confectionnés minute. Tous les burgers à la carte sont déclinables en **version végétarienne**, une galette de légumes est alors proposée à la place de la viande. Le Bun, dont la croûte dorée est parsemée de graines de sésame, a demandé plusieurs mois d'élaboration. **Son secret?** Le beurre de baratte qui rend le pain doux et moelleux.

@LESBURGERSDEPAPA

#LESBURGERSDEPAPA

WWW.LESBURGERSDEPAPA.FR

