



LA RECETTE « BEST WOKER 2019 » : BEEF LIME AND CORIANDER

QU'EST-CE QUE LE « BEST WOKER » ?

LE « BEST WOKER » EST UN CONCOURS INTERNE. TOUS LES WOKERS DE FRANCE SONT CHALLENGÉS POUR CRÉER LA FUTURE RECETTE VEDETTE PITAYA.

CETTE ANNÉE, POUR LA PREMIÈRE ÉDITION, LE VAINQUEUR EST FRANCK EL MAMOUNI, WOKER DE TOURS 2 LIONS GRÂCE À SA RECETTE BEEF LIME AND CORIANDER.



LE BEEF LIME AND CORIANDER EST LA RECETTE EN ÉDITION LIMITÉE DE CETTE FIN D'ANNÉE QUI RESTERA 2 MOIS À LA CARTE.

LE POINT FORT DU PLAT EST SA SAUCE MAISON ET UNIQUE APPELÉE MANAW, PRÉPARÉE SUR PLACE À BASE DE CITRON VERT ET DE CORIANDRE.

POUR DEVENIR UN CHEF, RETROUVEZ LA RECETTE AUPRÈS DE VOTRE MANAGER. TOUS LES INGRÉDIENTS SONT PRÉSENTS DANS VOTRE RESTAURANT.

MISE EN AVANT PHYSIQUE

ASSUREZ-VOUS DE LA MISE EN PLACE DE TOUS LES SUPPORTS DE COMMUNICATION : PLV (A3 - A2 - VITROPHANIE - STOP-TROTTOIR - FLYERS), VIDEO CAISSE.

[EVENT] DU 21 AU 24 DÉCEMBRE SE DÉROULERA L'OPÉRATION 1 BEEF LIME AND CORIANDER VENDU = 1 € REVERSÉ À L'ASSOCIATION ENFANTS DU MÉKONG QUI AIDE L'ENFANCE EN ASIE DU SUD-EST DEPUIS PLUS DE 60 ANS.

LE PARI ? EN VENDRE LE PLUS POSSIBLE POUR SOUTENIR ENFANTS DU MÉKONG !

 **Enfants du
Mékong**