

## Bread-BQ avec une sauce dip

Oui !!!! C'est l'heure de l'apéro ! Invitez toute votre famille et vos amis et profitez-en! Avec Bread-BQ, vous avez un amuse-bouche savoureux en un rien de temps.

- 1. Achetez votre Bread-BQ au supermarché.
- 2. Chauffez le pain doucement: deux minutes au four ou sur la grille la plus haute de votre barbecue.
- 3. Prévoyez une sauce dip (guacamole, tzatziki, un peu de beurre à l'ail, ...)
- 4. Coupez le Bread-BQ en tranches.

  Bon appétit!





## Bread-BQ Hamburger

Votre hamburger n'a jamais eu aussi bon goût! Le pain Bread-BQ hot & spicy et le pain Bread-BQ onions & cheese sont idéaux comme petits pains pour hamburger.

- 1. Achetez votre Bread-BQ au supermarché.
- 2. Chauffez le pain doucement: deux minutes au four ou sur la grille la plus haute de votre barbecue.
- 3. Coupez le pain en deux.
- 4. Garnissez à votre goût :
- avec tomate, salade, fromage, ananas, hamburger
- Avec roquette, pesto, mozzarella, tomates séchées, hamburger, ...





## Bread-BQ Italian delight

Let's go Italian avec le Bread-BQ aux tomates et à l'ail.

- 1. Achetez votre Bread-BQ au supermarché.
- 2. Chauffez le pain doucement: deux minutes au four ou sur la grille la plus haute de votre barbecue.
- 3. Tartinez le petit pain :
- Étalez un peu d'huile d'olive, de pesto ou de beurre à l'ail sur le pain.
- Recouvrez de tomates cerises, de mozzarella, de roquette et finissez avec de l'huile d'olive.

Simple, rapide et tellement savoureux.

