



LE CAME FAIT SON RETOUR CHEZ BLEND

LE FROID REVIENT, LES ENVIES DE FROMAGE AUSSI. BONNE NOUVELLE : LE CAME - LE FAMEUX BURGER AU CAMEMBERT DE NORMANDIE ET BACON CARAMÉLISÉ - FAIT SON RETOUR CHEZ BLEND. UN "CAME-BACK" 100 % DÉCADENT, 100 % RÉCONFORTANT.

Pour les puristes, le secret d'un bon burger réside dans l'équilibre parfait des saveurs (gras, sucré, salé et acidité). Pour les plus gourmands, seule importe la quantité de fromage. Avec le Came, Blend met tout le monde d'accord. La recette ? Son blend de bœuf maturé, auquel il ajoute un quart de camembert de Normandie (pas moins !), du bacon caramélisé au sirop d'érable et nappé au jus de clémentine, une moutarde au miel américaine relevée au cumin et une poignée de mâche assaisonnée d'une gelée de cidre home made pour l'acidité. Un burger au goût sucré-salé bien calibré et ultra généreux.

LE REMÈDE CHEESY ANTI-MOROSITÉ !

Lancé en 2016, le petit nouveau d'hier est devenu un best-seller. Pour affronter l'hiver et réchauffer les fans de fromage, Blend le remet à la carte en novembre. Puisqu'on ne change pas une équipe qui gagne, le camembert reste un camembert normand Réo. Le remède cheesy anti-morosité.



INFORMATIONS PRATIQUES

PRIX : 15,90 €

PRIX EN LIVRAISON SUR UBER EATS : 16,90 €

Disponible dans tous les restaurants Blend de Paris à partir du 12/11/2025

BLEND ARGOUT

44 RUE D'ARGOUT, 75002 PARIS

BLEND BEAUMARCHAIS

1 BD DES FILLES DU CALVAIRE, 75003 PARIS

BLEND MADELEINE

18 RUE DUPHOT, 75001 PARIS

À PROPOS DE BLEND

Depuis 2011, BLEND explore la burger culture dans le monde entier pour réinterpréter des recettes mythiques avec des ingrédients rares, produits par des amis artisans passionnés. Potato bun par Frédéric Lalos - meilleur ouvrier de France en boulangerie, viande maturée de race 100 % limousine élevée exclusivement en plein air, fromages sélectionnés avec passion, compotées et sauces cuisinées avec amour...