

DISCO BURGERS



DISCO BURGERS LE BURGER DONT ON NE PERD PAS UNE MIETTE

A deux pas de Pigalle, 26 rue de Douai dans le 9^{ème} arrondissement, le burger enfle son plus beau costume à paillettes pour le plus grand bonheur des gourmets. Chez Disco Burgers, on déguste un pain toasté et pressé qui ne laisse rien dépasser. Fini le cornichon qui se fait la malle ou le jus de viande qui nous en met plein les doigts. Une nouvelle génération de burgers débarque à Paris !

L'enseigne ouvrira ses portes en juillet.
A noter dans les agendas de tous les street-food addicts.

“COME IN, WE’RE CLOSED”

La bonne nouvelle pour les becs fins ? Le pain bien fermé permet de proposer des recettes souvent proscrites du format sandwich car clairement pas pratiques pour une dégustation sans couverts. Viandes effilochées ou encore stracciatella sont à la carte sur place ou à emporter et toujours sans une tâche sur le t-shirt.



Grâce à une machine inédite spécialement conçue à la demande de Louis et Augustin, fondateurs de l'enseigne, les burgers sont toastés et pressés, renfermant à l'intérieur ingrédients, condiments et sauces sélectionnés et assortis avec soin. Tel un vinyle que l'on aime voir tourner, écouter et réécouter, Disco Burgers est le nouveau "hit" à déguster sans modération. On aime tous les burgers, mais les manger sans s'en mettre partout peut être un vrai défi. Alerte à l'oignon qui tombe sur le trottoir, à la sauce qui coule ou tout simplement au sandwich décomposé livré par le gentil collègue de bureau qui a voulu vous faire plaisir.

GIMME GIMME GIMME A BURGER !



Du classique et incontournable "Bee Chesse" (viande hachée de bœuf, cheddar, oignons, tomates, pickles, sauce maison) à "l'Italo Disco" (caviar d'aubergine, straciatella, tomates et tomates confites, roquette, courgettes marinées, basilic) chacun trouve son disque favori à faire tourner en boucle.

Les végétariens ne sont pas en reste avec deux recettes légumières quand les carnivores se délectent du Kool & the Lamb (effiloché d'épaule d'agneau 24h, oignon confit, patate douce rôtie au cumin, pickle d'oignon rouge, concombre croquant, crème de yaourt au citron vert et à la menthe), toujours dans un sandwich et sans une miette à côté.



Coup de projecteur sur le pain brioché et légèrement sucré signé Les Reconvertis spécialement élaboré pour une cuisson parfaite pressé sur la "magic machine" Disco Burgers.

Burgers à partir de 10€
Sides 4€ : Frites from desire, saladisco ou disco sticks
Formule burger + side + soft 5€ en complément du prix du burger choisi.



DERRIÈRE LES PLATINES



Amis d'enfance, Louis et Augustin ont d'abord suivi chacun leur route : dans la finance pour le premier et dans l'hôtellerie-restauration pour le second, tout en se retrouvant régulièrement autour d'un bon burger pour refaire le monde. Au détour de pérégrinations digitales en quête d'idées savoureuses, ils découvrent un concept coréen qui permet de toaster, presser et d'enfermer la garniture d'un sandwich pour un max de saveurs. Ni une ni deux, les deux amis décident d'appliquer cette idée à leur sandwich préféré.



En 2022, l'aventure Disco Burgers débute avec des stands sur des événements d'entreprise et festivals. A l'été, Disco Burgers fait ses premiers pas de danse au Macki festival. La fièvre du disco s'empare des festivaliers et Augustin et Louis cuisinent 500 burgers en moins d'une journée !



La belle saison se poursuit avec Le Mazette, Amour sur Seine, mais aussi le Foodmarket de Belleville. Le concept est adopté et le projet prend aujourd'hui une nouvelle ampleur avec l'ouverture du premier restaurant Disco Burgers à Paris.

DISCO BURGERS
26 rue de Douai 75009 Paris
du mardi au dimanche - de 12h à 22h
Instagram [@discoburgers](#)
[Campagne de crowdfunding Ulule](#)

