



Monsieur Saucisse et le Chef Nicolas Aujay signent 4 recettes de hot-dogs ultra gourmandes!



Qu'il soit américain ou allemand, le Hot-Dog est un plat typique de la street-food qui n'a pas fini de faire voyager et, à qui, Antoine Moscardo et Aimé Houssin redonnent toutes ses lettres de noblesse. Amoureux de la bonne table, pourfendeurs de la malbouffe et fervents défenseurs du savoir-faire français, les deux entrepreneurs qui ont dépoussiéré le métier de traiteur événementiel avec leur jolies carrioles itinérantes, et dernièrement leur Airstream, relèvent le défi de proposer des hot-dogs aussi bons que travaillés.

Accompagnés par le Chef Nicolas Aujay (Miura, Paris 17 et anciennement Citrus Étoilé, Paris 8), ils imaginent des recettes ultra-gourmandes qui éveillent tous les sens. Leur crédo : des hot-dogs 100% français, un sourcing en circuit court et des associations de goûts qui magnifient chaque produit.

Des recettes audacieuses et généreuses pour un plaisir non-coupable.

Le goût avant tout, c'est dans cette philosophie qu'ont été créées les 4 recettes de hot-dog, en étroite collaboration avec le chef. Avec une démarche locavore, Monsieur Saucisse fait la part belle aux producteurs franciliens. Les viandes viennent de la salaison située en Seine-et-Marne avec un porc 100% français et des boyaux naturels, le pain brioché est façonné à la main en Seine-Saint-Denis chaque jour et les sauces 100 % naturelles sont cuites au chaudron dans les Hauts-de-Seine.

Aux noms évocateurs, les 4 hot-dogs raviront carnivores et végétariens, avec une saucisse à base de blé issu de l'agriculture biologique au paprika fumé est proposée sur chaque recette.

Le Dandy de Montmartre,

pour les amoureux du hot-dog classique, avec une saucisse artisanale de bœuf, un pain brioché, un confit d'oignons déglacé au vinaigre balsamique, mâche et des oignons croustillants. Et pour la sauce : mayonnaise colombo, barbecue fumé. 8€



Le Fêtard de Bastille

avec sa saucisse artisanale de Francfort, son pain brioché, sa sauce au cheddar, sa mâche et ses oignons croustillants. Une délicieuse sauce chaude pour twister le tout : moutarde miel et ketchup au 4 épices ! 8€



Le Bobo du Canal

met à l'honneur l'avocat avec une saucisse artisanale de volaille accompagnée de jeunes pousses de mâche et d'oignons frits. La sauce barbecue fumé relève le tout. 8€



Le Flâneur du marché

et son pain brioché aux graines, sa saucisse de bœuf, son coleslaw de légumes croquants et fondant. Toujours accompagné de mâche et d'oignons croustillants et d'une sauce miel. 8€



Où déguster les hot-dogs de Monsieur Saucisse ?

Fidèle à la cuisine street et populaire, Monsieur Saucisse confectionne ses plats dans son Airstream itinérant qui vadrouille entre le parvis de La Défense et les salons à Porte de Versailles.



À PROPOS DE MONSIEUR SAUCISSE

Fondé en Juin 2016 par Aimé Houssin et Antoine Moscardo, l'entreprise Monsieur Saucisse est spécialisée dans la confection et la distribution en carrioles sur-mesure et itinérantes de Hot Dogs savoureux, artisanaux et 100% français. Un brillant concept destiné aux évènements de société, mariage, séminaire, anniversaires... Qualitatif et original, Monsieur Saucisse a déjà séduit de nombreuses entreprises comme Apple, Payfit, BPI, Panasonic, Nike, Lalalab ou encore Amazon et compte bien conquérir le cœur de tous les autres de street-food.