

Fast Food

Burger King ouvre deux établissements sans viandes en Suisse

14/06/2022



© The Vegetarian Butcher

Suite au succès des essais de Burger King à [Londres](#), [Madrid](#) et [Cologne](#), Burger King a transformé ses établissements dans les villes suisses de Bâle et Genève en restaurants végétariens pour une durée limitée, toujours en partenariat avec [The Vegetarian Butcher](#).

Les pop-up stores seront présents à compter d'aujourd'hui et jusqu'au 23 juin et proposeront 14 options de menu véganes, y compris le lancement des nouveaux produits Cajun Veggie King et Cajun Veggie Long. Il n'est pas clair à ce stade si ces produits sont 100% végétaliens – vegconomist le confirmera prochainement.



© The Vegetarian Butcher

“En raison de la demande populaire, les restaurants Burger King entièrement végétariens ont maintenant atterri en Suisse ! Et cette fois, nous en avons même ouvert DEUX ! Après Cologne, Madrid et Londres, Burger King met notre ‘nouvelle viande’ au menu dans deux de ses restaurants à Bâle et à Genève”, a déclaré The Vegetarian Butcher sur les réseaux sociaux.

“Atteindre un maximum d’amateurs de viande, c’est tout l’enjeu de The Vegetarian Butcher. Jusqu’au 23 juin, pendant dix jours seulement, les amateurs de viande suisses auront l’embarras du choix. Avec 14 (!) produits au menu mettant en vedette notre viande végétale ET le lancement national des délicieux Cajun Veggie et Long Cajun Veggie, il y a encore plus de raisons de [#SacrificeNothing \(Ne rien sacrifier\)](#).”

<https://vegconomist.fr/>