

L'ingrédient secret du Canard de Zheng: le temps.

-18€ canard entier
~~58€~~ **40€**



à déguster sur place, réservation 1 jour à l'avance

La recette ancestrale du Canard de Zheng est améliorée
et perfectionnée depuis 18 ans par maître Zheng.
Aujourd'hui, la recette comprend 12 étapes de préparation.



www.lezai.lu

like us on facebook: restaurant Le Zai



273, route d'Arlon
L-8011 Strassen
tél. 27 39 74 76



Chers amis,
cela fait déjà 18 ans que maître Zheng vous propose son fameux plat **Canard de Zheng**. Une recette ancestrale et familiale qu'il n'a cessé d'améliorer depuis toutes ces années.

Pour cette occasion vous pourrez profiter
d'une remise de -18€ sur le Canard de Zheng entier.

Les deux conditions pour bénéficier de cette offre :

1. réserver 1 jour à l'avance
2. choisir l'heure du repas parmi les horaires suivants :
à 12h30, à 18h30 ou à 20h30.

Pourquoi ces conditions ?

Nous voulons vous offrir un canard d'exception, riche en saveurs et d'une qualité irréprochable. Après 11 étapes de préparation, le Canard de Zheng est cuit encore 1 heure au four pour développer toutes ses saveurs.

En réservant votre plat à l'avance à un des horaires suggérés, vous êtes sûr de déguster le Canard de Zheng dans les meilleures conditions.

Bon appétit !



www.lezai.lu

like us on facebook: restaurant Le Zai



273, route d'Arlon
L-8011 Strassen
tél. 27 39 74 76