Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 14 avril 2022

Dîner de chef à la maison, pour les inscriptions c'est maintenant

L'Institut du cancer Sainte-Catherine Avignon-Provence renouvelle son « Dîner des Chefs à la maison ». Le concept ? Des pièces apéritives, une mise-en-bouche, une entrée, un plat et un dessert concoctés par 35 chefs de la région et leurs brigades pour un panier repas gourmet et gourmand à déguster chez soi, en famille, entre amis, ou encore en amoureux… Le concept, né en plein confinement, a dorénavant ses aficionados –ils étaient 653 pour la 1re édition- et ravis de retirer ces paniers gastronomiques en clic & collect. On vous dit tout.

Un cadeau d'entreprise

Bien sûr, ces paniers repas gastronomiques peuvent être offerts par les chefs d'entreprise à leurs équipes, clients et partenaires. Pour être au top et briller devant vos convives, un document sera joint à la commande avec les astuces des chefs pour réchauffer et présenter vos mets.

Un don plein de générosité

En commandant ces paniers gourmands en plus de vous régaler vous portez aussi un nouveau projet de Sainte-Catherine : l'hôpital numérique qui permet de suivre et sécuriser la prise en charge des patients

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 14 avril 2022

sous thérapie orale à domicile. «Devenir mécène de Sainte Catherine c'est associer nos forces et innover ensemble dans la lutte contre le cancer sur notre territoire Avignon-Provence, a souligné le docteur Daniel Serin, vice-président de Sainte-Catherine –Institut du Cancer Avignon-Provence.

Un don déductible des impôts
Les commandes sont déductibles des impôts à hauteur de 66% pour les particuliers dans la limite de 20% du revenu imposable et 60% pour les entreprises dans la limite de 0,5% du chiffre d'affaires de l'entreprise. Un exemple ? Pour 100€ le menu coûtera 34€ après déduction fiscale pour les particuliers et 40€ après déduction fiscale pour les entreprises.

Les partenaires co-organisateurs
Ils s'appellent Christian Étienne maître cuisinier de France ; Eric-Helen traiteur président de l'entreprise éponyme ; Isabelle Maridet présidente de l'agence Provence Organisation, David Bérard journaliste animateur et concepteur d'Happening Sud, Benjamin Perles directeur de Cote Magazine.

Le menu
4 pièces apéritives
Pic de chèvre frais au yuzu et miel / Noisettes croquantes ; « Pince-moi » d'un pois gourmand / Pesto rosso ; Cubisme de foie-gras à la mangue et Brochette de légumes façon 'antipasti'

Mise en bouche
Tartare de crevettes ; Gravlax de saumon mariné à la betterave

Entrée
La boîte à œufs d'après Pâques : Vichyssoise aux truffes – Panacotta d'asperges – Royale de foie gras – Bâtonnet de Focaccia

Plat
Epaule d'agneau de la 'Crau de Camargue' confite à la sauge primeur, jus d'un navarin. Légumes de printemps en beaux morceaux, polenta gratinée au parmesan.

Dessert
Délice de printemps fraise, pistache, vanille et citron vert.

Les infos pratiques
Les commandes se font sur www.icap-solidaires.org ou encore par chèque, en remplissant un bon de commande, ou encore par mail ou téléphone auprès de Karine Chesnel au 04 90 27 60 50 k.chesnel@isc84.org. Date limite des commandes vendredi 29 et samedi 30 avril 2022 à Sainte-Catherine à Avignon ou auprès d'Helen traiteur à Morières-lès-Avignon. Toutes les infos et les commandes sur www.icap-solidaires.org

Tous les secrets des chefs en vidéo
La nouveauté ? Vous apprendrez tout sur la préparation des plats de votre « Dîner des Chefs à la maison ». Suivez Sainte Catherine sur les réseaux sociaux FB et Instagram dès le 11 avril 2022 en direct

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 14 avril 2022

de la cuisine de Christian Étienne ! Toutes les infos et commandes sur www.icap-solidaires.org

A propos de Sainte-Catherine
Fondé en 1946, Sainte-Catherine est un établissement médical spécialisé dans le dépistage et le traitement des tumeurs cancéreuses. Par son recrutement, son plateau technique et ses activités de recherche clinique, Sainte-Catherine est classé comme l'un des centres les plus performants dans cette spécialité au plan national. Depuis 2019, un nouvel hôpital de jour a été créé avec 54 places, soit l'un des plus grands de France. Établissement de Santé Privé d'Intérêt Collectif (ESPIC), Sainte-Catherine développe une politique d'excellence dans la prise en charge des patients cancéreux qui lui sont confiés. Depuis avril 2021, Sainte-Catherine est devenu membre affilié à UNICANCER.

Son activité est particulièrement importante
Radiothérapie, 55 000 séances/an, ce qui représente 100% des séances en Vaucluse et 33% des séances en région PACA ; Chimiothérapie, 18 500 séances/an, ce qui représente 75% des séances en Vaucluse et 10% des séances en région PACA ; Soins d'accompagnement grâce à des médecins qualifiés et une équipe soignante de 300 personnes.

Chiffres clés 2021
Par an, Sainte-Catherine Institut du cancer prodigue 40 000 consultations médicales ; 55 000 séances de radiothérapie ; 25 000 actes d'imagerie médicale ; 22 000 patients pris en charge ; 18 500 séances de chimiothérapie et prend en charge 3 150 nouveaux patients.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !