Ecrit par Echo du Mardi le 21 avril 2022

Dîner des Chefs, il est encore temps de commander



Sainte-Catherine renouvelle son « Dîner des Chefs à la maison », concocté par chefs de la région qui vous invitent à vous régalez chez vous, en famille, entre amis ou même en amoureux… Les paniers gastronomiques sont à retirer en clic & collect, au prix unitaire de 100 €. L'an dernier 653 paniers avaient été commandés permettant de recueillir 25 000€ au profit des patients.

Il ne reste plus que 4 jours pour commander son repas de chef sur le site www.icap-solidaires.org. Dans le détail ? Vous avez jusqu'au lundi 25 avril midi ou jusqu'au jeudi 21 avril par chèque, cachet de la poste faisant foi…. pour vous régaler d'un repas gastronomique à la maison. N'hésitez plus, commandez vos paniers et régalez-vous avec vos convives.

Ces paniers repas gastronomiques peuvent également être offerts par les chefs d'entreprise à leurs équipes, leurs clients, leurs partenaires. Pour être au top et briller devant vos convives, un document sera joint à votre commande avec les astuces des chefs pour réchauffer et présenter vos mets. Toutes les infos et commandes sur www.icap-solidaires.org

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 !

Ecrit par Echo du Mardi le 21 avril 2022

Au 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 (Oeuf dur – Ciboulette – Yuzu – Gingembre – Huile d’olives vierge).

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

Plat
Épaule 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
MH

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 !