Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 29 mars 2021

(Vidéo) Sainte-Catherine, un dîner de chef caritatif chez soi !



L'Institut Sainte-Catherine propose un événement gastronomique et caritatif en click & collect d'un menu concocté par 32 chefs sous la houlette de Christian Etienne, maître cuisinier de France. Le retrait des paniers gastronomiques se fait les vendredi 16 ou samedi 17 avril à Sainte-Catherine ou depuis chez Helen traiteur. Les commandes doivent être passées avant le 12 avril.

Le panier-repas, pour une personne, du 'Dîner des chefs à la maison' est à 100€ et 30€ de plus si vous souhaitez l'accompagner d'une bouteille fournie par les vignerons partenaires de l'opération. Pour 100€, le menu ne coûtera, en réalité que 34€ après déduction fiscale pour les particuliers et 40€ après déduction fiscale pour les entreprises. Mais commander ces paniers gastronomiques, c'est aussi et surtout participer à la création d'une nouvelle unité de soins palliatifs de 20 lits dont 8 d'hospitalisation de longue durée qui ouvrira ses portes en mai prochain. Ces paniers gastronomiques peuvent également être offerts par les chefs d'entreprise à leurs équipes, leurs clients, leurs partenaires.

Au menu ?
4 pièces apéritives : Petit roulé à l'Italienne, Finger d'agneau façon Tajine, Pic-up de gravlax de saumon à la betterave, Pickles d'oignon et Compression de foie gras aux griottes. Pour la mise en bouche, il s'agira de Crémeux de chou-fleur avec son homard et caviar d'Avruga. En entrée ? Des asperges de Provence crues et cuites comme une charlotte avec son saumon accompagné de pomme et de Curry vert. Le plat fera la part belle à un Suprême de pintade farci d'une matignon au foie gras et parfum de truffes avec sa jardinière de légumes primeurs. Le dessert promeut un Syracuse au citron vert, pistache et fruits rouges.

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 29 mars 2021

Commande mode d'emploi

Les commandes se font via www.icap-solidaires.org. Le règlement peut se faire par chèque en remplissant un bon de commande via k.chesnel@isc84.org et au 04 90 27 60 50. La date limite de commande est lundi 12 avril à midi. Le retrait des paniers gastronomiques se fait les vendredi 16 ou samedi 17 avril à Sainte-Catherine à Avignon ou chez Helen traiteur. 884, route de Chateaublanc à Morières-lès-Avignon. 04 90 33 31 73 https://www.helen.fr/ Un document joint à la commande permet de réchauffer et de présenter les mets avec élégance.

La crème de la crème

Les co-organisateurs de cette belle opération sont : Christian Etienne, Maître cuisinier de France ; Eric-Helen Louis, Président d'Helen Traiteur ; Isabelle Maridet, Présidente de l'agence Provence Organisation ; David Bérard, journaliste, animateur et fondateur d'Happening Sud et Benjamin Perles, Directeur de Cote Magazine. Les vignerons partenaires sont : les domaines La Millière – Vignobles Mont-Thabor et Les Teyssonnières.

L'Institut Sainte-Catherine

Sainte-Catherine Institut du cancer Avignon-Provence est spécialisé dans le dépistage et le traitement du cancer. Créé par le docteur Georges Reboul en 1946, il est un établissement de santé privé d'intérêt collectif (Espic). L'institut intervient en radiothérapie, oncologie médicale, soins support, imagerie médicale, pharmacie et recherche clinique. Institut Sainte-Catherine 250, chemin de Baigne-pieds à Avignon. 04 90 27 61 61 Institut Sainte Catherine Avignon (institut-sainte-catherine.org)

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 !