Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Mireille Hurlin le 9 mars 2023

Avignon, Sainte-Catherine, les 31 mars et 1er avril c'est 'Le dîner des chefs à la maison'



La 3e édition du 'Dîner de chef à la maison' est de retour. Le principe ? 35 chefs cuisiniers du territoire d'Avignon-Provence, sous la houlette du chef étoilé Christian Etienne, proposent des paniers gastronomiques disponibles en click & collect pour 100€ par personne.

Ces repas caritatifs et gastronomiques à prendre chez soi portent un projet ambitieux, une plateforme digitale dévolue au suivi des patients soignés à domicile. Objectif ? Permettre à l'Institut du cancer Avignon-Provence-Sainte-Catherine de suivre et de sécuriser les prises en charge des patients sous thérapie orale, revenus à leur domicile.

Devenir mécène

« 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.

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 9 mars 2023



DR

Le menu
4 pièces apéritives : Pomme rate en aïoli vegan ; Compressé de foie gras de canard aux griottes ; Pince-moi d'un mangetout, caviar de tomate, basilic et Tandori de volaille en ruban de carotte jaune.

Mise en bouche
Tataki de saumon aux épices, Crémeux de salicornes, Gel de gingembre.

Entrée
Parfait d'artichaut violet de Provence / Tuile de pain et croustille de poivrade / Râpé et jaune d'œuf fumé

Plat
Grenadin de veau dans le filet cuit basse température, jus marbré d'un pistou, asperge blanche rôtie de Monsieur Gros, purée de carottes, pomme de terre « primeur » confite au jus de viande.

Dessert
Crème cheesecake accompagnée d'un croustillant spéculos et d'un biscuit génois avec un crémeux exotique mangue

Commander les paniers
Les paniers gastronomiques sont à réserver ici jusqu'au 27 mars. Si vous souhaitez payer par chèque c'est ici. Dans ce cas les commandes sont disponibles jusqu'au vendredi 24 mars. Commander ici.

Le retrait des paniers
Le retrait des paniers se fait le vendredi 31 mars ou le samedi 1er avril à Sainte-Catherine ou chez Helen traiteur à Morières-lès-Avignon. Un document précisant comment réchauffer et présenter les mets est joint au panier gastronomique.

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 9 mars 2023

La déduction fiscale

Selon la Loi n°2021-1109 du 24 août 2021, le prix de revient du panier étant de 50 €, une déduction fiscale est possible à hauteur des 50 € restants. Pour un particulier, déduction fiscale possible de 33€ (66%) ; Pour une entreprise, celle-ci sera de 30 € (60%).



DR

Les chefs participants à l'opération caritative

Les chefs participants à l'opération caritative sont : Pascal Auger Hôtel d'Europe – Avignon ; Pascal Barnouin La Maison de la Tour – Avignon ; Thierry Baucher Meilleur Ouvrier de France ; Marc Bayon Groupe Frères Blanc – Lyon ; René Bergès La table de Beaurecueil – Beaurecueil ; Benjamin Brussiaud Helen Traiteur – Avignon ; Alain Burnel Maître Cuisinier de France ; Jean-André Charial Oustau de Baumanière – Baux de Provence ; Serge Chenet Entre Vigne et Garrigue – Pujaut ; Olivier Combe La Table d'Olivier – Villeneuve-lès-Avignon ; Bruno d'Angelis Consultant – Avignon ; Mathieu Desmarest Pollen – Avignon ; Christian Etienne Maître Cuisinier de France ; Pascal Ginoux Consultant – Avignon ; Frédéric Hawecker Pâtisserie Chocolaterie Hawecker –Châteaurenard ; Daniel Hebet Le Jardin du Quai – L'Isle sur la Sorgue ; Philippe Houy Château d'Arpaillargues – Arpaillargues ; Robert Lallemand La Petite Auberge – Noves ; François Laloue Maison Violette – Avignon ; Claude Lambert La Table des Chartreux – Pujaut ; Patrice Leroy Ecole hôtelière – Avignon ; Edouard Loubet Le Grizzly – La Clusaz ; Olivier Marbaud Helen Traiteur – Avignon ; Xavier Mathieu Le Phébus – Joucas ; Michel Meissonnier L'Hermitage – Les Angles ; Italia Palladino Italie là-bas – Avignon ; Philippe Parc Consultant / Formateur en pâtisserie – Avignon ; Christian Peyre Le Domaine de Bournissac – Paluds de Noves ; Michel Philibert

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 Mireille Hurlin le 9 mars 2023

Le Gajulea – Le Barroux ; Florent Pietravalle La Mirande – Avignon ; Michel Receveur Ecole Hôtelière – Avignon ; Francis Robin Le Mas du Soleil – Salon de Provence ; Stéphanie Roch Mas de l'Echanson – Châteaurenard ; Eric Sapet La petite maison de Curcuron – Curcuron ; Guilhem Sevin Restaurant Sevin – Avignon ; Jeoffrey Valenziano Helen Traiteur – Avignon.



DR

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 !