

Ecrit par le 23 juillet 2024

# 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](http://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](http://www.icap-solidaires.org)

## 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

Ecrit par le 23 juillet 2024

Les commandes se font sur [www.icap-solidaires.org](http://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](mailto: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](http://www.icap-solidaires.org)  
MH

## (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

Ecrit par le 23 juillet 2024

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 Crèmeux 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 promet un Syracuse au citron vert, pistache et fruits rouges.

### **Commande mode d'emploi**

Les commandes se font via [www.icap-solidaires.org](http://www.icap-solidaires.org). Le règlement peut se faire par chèque en remplissant un bon de commande via [k.chesnel@isc84.org](mailto: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 \(institut-sainte-catherine.org\)](http://institut-sainte-catherine.org)