

Écrit par le 25 novembre 2024

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



La 3^e 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.

Écrit par le 25 novembre 2024



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 1^{er} 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.

Ecrit par le 25 novembre 2024

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 Lallemant 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

Ecrit par le 25 novembre 2024

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 ; Jeffrey Valenziano Helen Traiteur - Avignon.



DR

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.

Écrit par le 25 novembre 2024

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

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