



## Menus Découvertes 2018

### Pour réservation:

418 686-4040, 4076, poste 2

### Pour information :

[ehcapitale.qc.ca](http://ehcapitale.qc.ca) sous l'onglet

► Salles à manger et comptoirs

Pour vos réservations, veuillez laisser un **message détaillé** (nom, numéro de téléphone, adresse courriel, nombre de convives, date(s) choisie(s)).

Veuillez noter qu'il n'y a que **40 places** disponibles pour ces soupers qui se remplissent très rapidement.

**Aucun appel ne sera retourné pour des dates autres** que celles mentionnées dans le présent horaire.

Dès que des activités s'ajouteront, il nous fera plaisir de vous les communiquer.

\* **Les chefs invités peuvent changer sans préavis.**

## Menu

18 h 30

*Menu découverte : Menu dégustation comprenant entre 7 et 9 services réalisé par nos élèves en cuisine du marché en collaboration avec un chef invité. Produits du terroir et tendances culinaires sont en vedette lors de cette soirée.*

45 \$

## Menus Découvertes 2018

28 février – **Éric Fontaine**

Chef à l'École hôtelière de la Capitale  
(Aventure gastronomique *Plaisirs d'hiver*)

14 mars – **Raphaël Vézina (Liste d'attente)**

Chef au restaurant Le Laurie Raphaël  
(Cuisine moderne du terroir)

21 mars – **Antoine Corriveau**

Chef chez Ateliers et Saveurs Québec  
(Menu gastronomique moderniste)

28 mars – **Martin Guillemette**

Chef Maison du Gibier  
(Menu gastronomique)

25 avril – **Christian Lemelin (Liste d'attente)**

Chef propriétaire du Restaurant Toast et Simple Snack Sympathique  
(Les classiques réinventés)

2 mai – **Éric Fontaine (Liste d'attente)**

Chef à l'École hôtelière de la Capitale  
(Cuisine boréale *L'éveil du printemps*)