



Menus Découvertes 2018

Pour réservation:

418 686-4040, 4076, poste 2

Pour information :

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 (Liste d'attente)**

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 (Liste d'attente)**

Chef chez Ateliers et Saveurs Québec
(Menu gastronomique moderniste)

28 mars – **Martin Guillemette (Liste d'attente)**

Chef Maison du Gibier
(Menu gastronomique)

11 avril – **Frédéric Laplante (Liste d'attente)**

Chef restaurant La Légende
(Menu gastronomique moderniste)

25 avril – **Christian Lemelin (Complet)**

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

2 mai – **Éric Fontaine (Complet)**

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