



## Menus Découvertes 2020

### Les réservations se font en ligne

Vous devez préalablement consulter les activités disponibles sur notre site Internet au [ehcapitale.qc.ca](http://ehcapitale.qc.ca) sous l'onglet *Salles à manger et comptoirs* sous la section *horaire* :

Pour réserver, cliquez sur le pictogramme **Libro** et entrer les informations demandées. Vous recevrez par la suite une confirmation par courriel.

*Toutes modifications ou annulations de réservation se font uniquement par téléphone.*

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

L'horaire pour les **soupers** pour les mois d'avril, mai et juin sera en ligne vers la mi-mars et celui pour les **dîners**, également pour les mois d'avril, mai et juin sera en ligne au début du mois d'avril.

## 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.*

50 \$

## Menus Découvertes 2020

*Quelques places disponibles*

- 18 mars – **Éric Fontaine**  
Chef à l'École hôtelière de la Capitale  
(Aventure hivernale)
- 25 mars – **Nikolas Couture**  
Chef au restaurant Taverne Louise & Bar à vin  
(Cuisine créative, façon taverne)
- 1<sup>er</sup> avril – **Raphaël Vézina**  
Chef au restaurant Laurie Raphaël
- 8 avril – **Alex Bouchard**  
Gagnant de l'émission Les chefs, 2019
- 22 avril – **Julien Masia**  
Chef au restaurant Arvi
- 29 avril – **Arnaud Marchand**  
Chef copropriétaire de Chez Boulay-Bistro Boréal  
(Cuisine boréale)
- 6 mai – **Dominic Jacques**  
Chef au restaurant Chez Rioux et Pettigrew
- 13 mai – **Éric Fontaine**  
Chef à l'École hôtelière de la Capitale  
(Cuisine boréale Un réveil printanier)