

DES CHEFS ET DES ÉCOLES HÔTELIÈRES
SE MOBILISENT POUR L'OPÉRATION 11.11.11

Chère Madame, Cher Monsieur,

Le CNCD-11.11.11, la section hôtelière et le CTA de l'Institut Centre Ardenne
de Libramont ont l'immense plaisir de vous inviter au

gala mundo

qui se tiendra le JEUDI 21 NOVEMBRE 2019
dès 19h00 au Restaurant d'application de l'école hôtelière
Avenue Herbofin, 39 à 6800 Libramont avec la participation
d'anciens élèves de la section hôtelière de l'ICA dont
Maxime Collard chef de La Table de Maxime à Our – 2 étoiles au guide Michelin
Brice Thiry chef de Les Plats Canailles de la Bleue Maison à Habay,
Edouard Bechoux chef de Les Chocolats d'Edouard à Florenville
et les élèves de la section hôtelière de l'Institut Centre Ardenne.

18h30

Accueil

19h00

Apéritif et mot
d'introduction

19h30

Repas de gala

Participation aux frais :
70 euros par
personne
boissons comprises.

Nombre de places limité,
réservations attendues
pour le
12 novembre 2019

Réservations
par nombre de couverts sur :
cncd.be/galamundo
ou Esther.Collignon@cncd.be
T : 081 39 17 11

MENU

Assiette Apéritive « un regard sur demain »
Joachim Craps et Jean-Luc Louis
CTA de l'ICA.

ENTRÉE

Thon rouge en deux préparations
Beignet de calamar à l'encre de seiche,
Sésame torréfié au Dashi, Crème de Butternut fumé.
Chef Maxime Collard

PIÈCE PRINCIPALE

Demi-pigeonneau rôti parfumé au sel de café,
chanterelles poêlées, légumes de saison et navets en pickles.
Jus corsé au vin rouge.
Chefs Brice et Richard Thiry

DESSERT

Retour des îles, chocolat Vietnam,
thé blanc, gingembre et fruits rouges.
Chef Edouard Bechoux



www.galamundo.be

L'intégralité des bénéfices
de la soirée est versée
aux projets de développement
financés par l'Opération 11.11.11