



## **SOIRÉE DE GALA AU BÉNÉFICE DE LA LIGUE CONTRE LE CANCER** **16 février 2015**

### ■ **Un don pour la recherche, la prévention et l'aide aux malades**

**Mise en bouche**  
Sablé & Panna Cotta au  
Parmesan  
Maki aux légumes

Entrée  
**Apparition en Blanc &  
Bleu**  
Saint Jacques en coquille  
Betterave à l'estragon et  
Ecume de Gewurztraminer

Poisson  
**Camaïeu en Vert**  
Saint Pierre poêlé  
Roquette et Chou  
croquant

Viande  
**Déclinaison en orange**  
Veau en deux façons  
Larme de patate douce –  
Navets et Carottes

Dessert  
**Evasion en rouge**  
Sphère vanille-citron vert  
– Insert cassis-framboise –  
Sablé pistache  
Coulis de fruits rouges



Pour la septième année consécutive, les étudiants de la Formation Complémentaire « Organisateur de Réceptions » ont organisé le lundi 16 février leur Dîner de Gala.

Ils ont souhaité participer, à leur manière, à la lutte contre le cancer.

Ainsi, les bénéfices de la soirée, 4810 €, contribueront à la recherche, à la prévention et à l'aide aux malades en les aidant financièrement au quotidien aidant à financer au quotidien psychologues, coiffeurs, esthéticiennes, cours de yoga ou de chants...

La soirée, qui a réuni 140 convives, avait pour fil conducteur l'évasion... le passage de l'hiver à l'été, de la tristesse à la joie, de la maladie à la guérison, grâce à des jeux de lumières et aux couleurs évoquées dans les plats : Apparition en bleu pour l'entrée, Saint Jacques en coquille et écume de Gewurztraminer, Camaïeu de vert pour le poisson, Saint Pierre poêlé Salade de Roquette et chou croquant, Déclinaison orange pour la viande, Veau en deux façons Larme de patate douce Carottes et Navets, Sauce aigre-douce, et enfin Evasion en rouge pour le dessert, Sphère vanille citron vert avec insert framboise.

Symbole de renaissance, de vie, d'espoir... un arbre blanc trônait au milieu de la salle permettant à chaque convive d'y accrocher un message sur une feuille colorée.



Les étudiants des mentions Organisateur de réceptions, Barmans, Sommeliers, Traiteurs, Pâtisseries aidés par les élèves bénévoles des classes de premières et terminales Bac Technologique et Bac Professionnel et de Mise à Niveau, ont œuvré tous ensemble afin de montrer combien ils prennent à cœur de partager leurs passions pour une bonne cause.

MERCI A TOUS.