

# DÎNER DE PRESTIGE

ambiance musicale

---

au profit du

**CENTRE DE LUTTE CONTRE LE CANCER  
PAUL STRAUSS DE STRASBOURG**

*avec le soutien de Tomi Ungerer et en présence de l'artiste*



**Lundi 19 janvier 2009 - 20 heures**

Restaurants du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie « Alexandre Dumas »  
75 route du Rhin - 67400 Illkirch

*Tenue de soirée*



**CENTRE PAUL STRAUSS**  
centre régional de lutte contre le cancer

*Madame, Monsieur,*

*L'annonce du cancer c'est aussi le début d'un long parcours dans l'univers de l'hôpital. Un monde que le malade ne connaît pas bien et qu'il appréhende. Au bouleversement de la maladie s'ajoute l'inquiétude face aux examens et aux traitements. Les patients ont alors besoin d'écoute, de soutien et d'informations.*

*Notre projet, l'installation d'un système de communication audiovisuelle à distance, vise à dissiper cette part d'inconnu à l'aide de moyens modernes de communication facilement accessibles quand le patient le souhaite et où qu'il soit. En s'aidant de la totalité des supports audiovisuels, l'image et le son contribueront à délivrer avec des mots simples une information adaptée qui dissipera beaucoup d'appréhension.*

*Le cancer est l'affaire de tous, chacun peut y être confronté personnellement ou au travers de sa famille. C'est donc ensemble que nous devons apporter une aide concrète à tous les patients touchés par le cancer.*

*Merci de nous accompagner dans ce magnifique projet.*

*Professeur Patrick Dufour  
Directeur général*

# MENU LIBRE EMOTION

Éveil du Palais

ନ ଧୁ ନ ଧୁ

Verre cocktail de Mise en Bouche

ନ ଧୁ ନ ଧୁ

Découpe de Langoustine Marinée, Couronne de Concombre

*Petite fêcelle aux olives taggiaschi*

ନ ଧୁ ନ ଧୁ

Raviole de Potimarron à la Truffe,

*Petit pain des gaudes*

ନ ଧୁ ନ ଧୁ

Noix de Coquilles Saint-Jacques,  
Comptée d'Artichaut, Réduction aux Agrumes

*Petit seigle aux citrons confits*

ନ ଧୁ ନ ଧୁ

Pigeonneau d'Alsace, Suprême et Cuisse,  
Consommé de Légumes

*Pain traditionnel*

ନ ଧୁ ନ ଧୁ

Ganache Moelleuse aux Epices et Chocolat,  
Crème au Moka et Caramel Mou

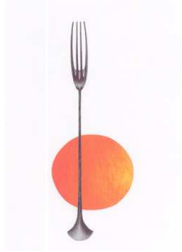
ନ ଧୁ ନ ଧୁ

Broutilles et Chocolats

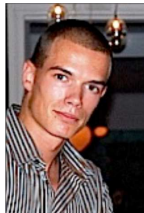
VINS DU TERROIR ALSACIEN

Ce dîner sera réalisé par

**Nicolas STAMM,**  
Chef de l'année 2009,  
La Fourchette des Ducs, Obernai  
2 macarons Michelin  
Grande Table du Monde



en partenariat avec **Bruno DINEL,**  
Maître Boulanger, Vice Champion d'Europe de Boulangerie 2007  
Au Pain de mon Grand-Père, Strasbourg



Au Pain  
de mon  
Grand-Père



et les élèves et professeurs du  
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Alexandre Dumas, Strasbourg-Ilkirsch



avec la participation de la Mairie d'Obernai