

40 ANS

EG/+ST



✦ Dîner de Gala ✦

Dimanche 15 mars 2026

Vivez une expérience gastronomique inoubliable !

egast.eu

Pour célébrer **40 années d'engagement et de passion**,
EGAST organise un dîner de gala placé sous le signe de la transmission,
valeur fondatrice des métiers de la gastronomie.

Cette soirée unique réunira **savoir-faire, excellence et partage** autour d'un menu complet
(apéritif, entrée, plat et dessert, boissons comprises), réalisé par l'**École Hôtelière
de Strasbourg (Lycée A. Dumas – Illkirch Graffenstaden)**, autour de recettes de grandes
maisons et d'anciens candidats s'étant illustrés lors de compétitions **WorldSkills**.

*Maison MARCON *** Saint-Bonnet-le Froid, Restaurant LA MERISE **
Laubach, Maison LORHO MOF(s) fromagers, Pâtisserie AGNELLET Annecy.*

Une soirée rythmée de nombreuses surprises...

À partir de 19h30

Palais de la Musique
et des Congrès
Salle Etoile

140€ TTC
par personne

**L'intégralité des bénéfices sera reversée
au profit d'une association caritative.**

Inscrivez - vous



STRASBOURG
EVENTS

Strasbourg.eu
eurométropole

SIRH/+
FOOD



Menu

Dîner réalisé et servi
par l'Ecole Hôtelière
de Strasbourg,
Lycée Alexandre Dumas –
Illkirch Graffenstaden.

Asperges gratinées au praliné de champignons, morilles, sabayon au goût grillé

Maison Marcon***
AOC Pinot gris
Dopff au moulin 2024



Canette, Betterave, Rhubarbe et Citrons Verts

La Merise** Cédric DECKERT,
WorldSkills Séoul 2001
AOP Duché D'Uzes La Madone
Rouge bio
Domaine Panéry 2023

Sélection de fromages de la Maison LORHO

Christelle et Cyrille LORHO - MOF Fromagers
Licorne Grand Cru

Planète EGAST

Crumble croustillant, sphère au chocolat au lait garnie d'un suprême
au caramel, éclat de fèves de cacao, parfait banane citron vert
Louis Agnellet, Pâtisserie Agnellet Annecy, Vice-Champion du monde
pâtisserie WorldSkills Abou Dhabi 2015
AOC Crémant d'Alsace cuvée Julien
Dopff au moulin

Digestif Massenez
Eaux Carola
Cafés Reck