



*Cerises & Gourmandises*

## Pas nécessaire de couper dans votre budget grâce à LeCHOP

Par [Cerises & Gourmandises](#) - 22 janvier, 2016 - [Aucun commentaire](#)

On est de retour des vacances de Noël depuis quelques semaines et le budget se fait un peu plus serré. Par contre, depuis quelques années, il est possible de manger dans plusieurs restaurants à petits prix grâce entre autres à **LeCHOP**.



Crédit: page Facebook LeCHOP

En résumé LeCHOP c'est:

- Cinq restaurants participants: Atelier D'Argentine (Crescent et Vieux-Port), Decca77, Newtown et Wienstein & Gavino's
- Quatre chefs: Natalia Machado, Jean-Sébastien Giguère, Giuseppe Sacchetti et Paulo Fraga
- Une table d'hôte 3 services à 25\$
- Du 4 janvier au 11 février (il vous reste encore du temps!)

Pour sa quatrième année, LeCHOP a décidé d'ajouter un « petit plus », soit une compétition sous forme de série entre les quatre chefs. Toute les semaines, les chefs reçoivent un ingrédient spécifique autour duquel ils doivent créer un plat. Cette recette sera par la suite le plat principal offert en édition limitée de façon hebdomadaire. Il sera par le fait même ajouter sur le menu pour la semaine.

Pour écouter les épisodes animés par Alexandre Despatie, rendez-vous sur le site web de [LeCHOP](#).

J'ai eu l'opportunité d'essayer le concept et j'ai opté pour le [Wienstein & Gavino's](#). Voici en photos un exemple de ce que vous pouvez déguster pour 25\$. (Je m'excuse de la qualité à cause de l'éclairage)



Généreuse portion de calmars frits



Morue sautée, chapelure au gremolata, oignon rouge aigre-douce, olives Kalamata



Pain perdu au panettone, chocolat mi-sucré, caramel salé, créma à l'amaretto

Une belle occasion d'essayer des restaurants que vous n'avait jamais fait!

Vous avez jusqu'au 11 février pour en profiter!

**Marie**