

D'cadei le mag

La newsletter
de votre restaurant - épicerie

Le printemps dans vos assiettes !



Le printemps arrive avec l'envie de (re)découvrir les légumes primeurs et des recettes légères. Après quelques jours de congés, l'équipe du D'cadei prépare la belle saison dans les assiettes. Retrouvez nos menus et notre carte sur notre nouveau site internet www.dcadei.fr et réservez votre table en ligne !

Nous mettons les bouchées doubles pour préparer la terrasse et l'extérieur du restaurant. De belles soirées vigneronnes en perspective dès le jeudi 17 avril prochain. Enfin, le restaurant D'cadei est sélectionné pour le Prix Lucien Vanel 2025 dans la catégorie "Table Bistronomique". Les votes du public sont ouverts, on compte sur vous !

Sophie et Damien Cadei

Votez pour le D'cadei ici



Rendez-vous au salon
Passion Grand Sud

Le chef Damien sera en démonstration culinaire le dimanche 13 avril 2025 à 11h sur l'espace gourmand du tout nouveau salon Passion Grand Sud (chasse et nature) à Saint-Gaudens. L'occasion de découvrir une recette inédite autour de la viande de venaison.

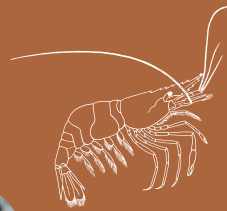
Le retour des jeudis vigneronnes/producteurs

Vous les attendiez... voici les dates de nos soirées vigneronnes/producteurs locaux de la saison. L'occasion de découvrir des saveurs exceptionnelles et de rencontrer des femmes et des hommes passionnés. A vos agendas !

Jeudis 17 avril, 22 mai, 19 juin, 17 juillet, 18 septembre et 23 octobre 2025.



05 61 92 72 68



La recette du chef



Avec l'arrivée des beaux jours, faites vous plaisir avec cette recette tout en fraîcheur du chef Damien :

Crevettes, bouillon corsé
aux feuilles de citronnier

Rendez-vous sur notre site (rubrique blog) pour découvrir les ingrédients ainsi que les étapes de préparation pour régaler vos convives.

Cliquez sur l'image !



Le D'cadei accueille vos événements privés et professionnels

Le printemps est propice à l'organisation de vos réceptions d'entreprises mais pas que... anniversaires, baptêmes, cousinades... l'équipe du D'cadei met à votre disposition 2 salons privés d'une capacité respective de 12 et 18 couverts assis, ainsi que sa terrasse.

N'hésitez pas à nous solliciter, nous personnalisons chaque demande en fonction de vos envies !



Sur les étagères de l'épicerie

A la recherche d'une idée cadeau ? Envie de découvrir des produits d'exception ? Pensez à nos coffrets gourmands à offrir selon vos budgets et vos envies !

Découvrez notre épicerie 100% terroir dédiée à la vente de produits confectionnés dans notre cuisine, ou issus de nos fournisseurs de confiance.

