



Partnership Air Transat con lo chef québécois Daniel Vézina

Comunicato stampa Air Transat

Air Transat è lieta di annunciare che ha avviato una collaborazione con Daniel Vézina, per offrire sui suoi voli una selezione di piatti gourmet, ispirati alle ricette firmate dal famoso chef québécois. Il Menu dello Chef di Daniel Vézina, una scelta di piatti esclusivi creati con passione dallo chef, sarà offerta ai passeggeri Classe Club a partire dal 1° maggio. Il Menu dello Chef sarà inoltre a disposizione dei passeggeri di Classe Economica, in quantità limitata, sui voli intercontinentali sempre dal 1° maggio e sui voli Canada - Caraibi a partire dal 1° luglio.

"Siamo entusiasti di questa partnership, che ci permette di portare l'esperienza in volo a un nuovo livello e di rafforzare il nostro ruolo di leader nel settore dei viaggi vacanze", spiega Jean-François Lemay, President-General Manager Air Transat. "Air Transat si distingue per la sua Classe Club e il Menu dello Chef di Daniel Vézina è una splendida aggiunta ai tanti privilegi che caratterizzano il nostro servizio di Club. In Classe Economica, i pasti gourmet delizieranno i viaggiatori che vorranno iniziare o concludere le loro vacanze con una nota raffinata e in un'atmosfera di festa. Daniel Vézina è noto per la sua attenzione alla qualità e il suo desiderio di fare alta cucina accessibile a tutti, qualità che lo rendono lo chef migliore per una partnership con il nostro brand.

"Sono entusiasta di collaborare con Air Transat in questa appassionante sfida: introdurre nell'esperienza di volo i sapori e le presentazioni che caratterizzano la mia cucina", dice Daniel Vézina. "E vorrei ringraziare per il sostegno, la flessibilità e l'apertura di questa compagnia aerea del Québec, che mi ha permesso di creare un menu squisito, in linea con i miei valori e standard di qualità."

Il Menu dello Chef di Daniel Vézina sarà offerto gratuitamente a tutti i passeggeri di Classe Club. I passeggeri di Classe Economica potranno acquistare i suoi piatti per \$ 25; il menu sarà servito con un piatto di formaggio, un dessert e un bicchiere di vino. I piatti di Daniel Vézina disponibili per la stagione estiva 2017 sono i seguenti:

- Ragù di pollo con la scorza di limone e verdure di stagione
- Lasagna con anatra confit con spinaci, sherry ed emulsione di foie gras
- Cosciotto di agnello brasato con spezie, sciroppo d'acero e curry di verdure indiano
- Gnocchi di patate con bolognese al vino rosso, pesto di spinaci e scaglie di parmigiano
- Moussaka vegetariana con verdure alla griglia, crema di formaggio di capra, pomodoro e coulis di peperoni rosso
- Risotto vegan con crema di riso, coulis di peperoni rossi e dadolata di ortaggi a radice con finocchio

I piatti creati da Daniel Vézina, che cambieranno nel corso delle stagioni, potranno essere pre-ordinati sul sito web di Air Transat o chiamando il centro prenotazioni. Per ulteriori informazioni sul Menu dello Chef di Daniel Vézina, visitare www.airtransat.com.



Comunicato stampa Air Transat - 13 aprile 2017

Iscriviti alla [newsletter quotidiana gratuita di FERROVIE.IT](#) per ricevere tutte le mattine le ultime notizie.

Unisciti al nostro [canale WhatsApp](#) per aggiornamenti in tempo reale.