

# BOEUF DE PÂQUES

## 15 & 16

MARS 2024

### CONCOURS NATIONAL

### 26<sup>ÈME</sup> EDITION



VENDREDI 15 MARS

## Accueil des animaux jusqu'à 7h30



A partir de 7h30 : Petits-déjeuners servis par les Bouchers

à 10h30 : Fermeture du Foirail

Début des opérations du jury

à 12h00 : Vin d'honneur offert par **GROUPAMA**

à 14h00 : Vente aux enchères suivie de la vente générale



A partir de 21h00 :  
Soirée truffade

Vente de ticket sur  
place

Soirée animée par  
**A CROCHE DE SONS**

**SAMEDI 16 MARS**

**de 8h30 à 9h30 : ANIMATION CULINAIRE  
AUTOUR DU BŒUF ET DU VEAU D'AVEYRON**

Pot-au-feu  
servi également  
dans les restaurants  
du bourg  
le samedi midi

à partir de 8h30 : Atelier crêpes pour les enfants

à partir de 10h00 : Balade des Vieux Volants du Ségala

à 10h00 : Loto Bouse sur site et tombola de l'APE

à 11h00 : Remise des prix suivie d'un vin d'honneur offert  
par **BPO**

*Démonstration de greffe et vente de greffons toute la journée  
Présence du rémouleur sur les 2 jours amenez vos couteaux à affûter*



**SUR LES 2 JOURS**



**Présence de Gérard BAUD,**  
Chroniqueur Culinaire à TF1

Dégustation du tartare  
BBB (Baud - Bœuf - Baraqueville)  
recette locale préparée  
par M. Baud et Duranteau



# REPAS SERVIS SOUS CHAPITEAU CHAUFFÉ

Menu  
à  
23,50 €

## VENDREDI Midi

avec Bastide Traiteur

Pâté croûte maison au foie de volaille



Pièce de bœuf grillée

Faux filet



Gratin dauphinois



Fromage Roquefort



Clafoutis aux pommes



Café



Marcillac tradition rouge



Menu  
à  
17,00 €

## VENDREDI SOIR

avec le Traiteur Bach

Quiche



Sauté de veau d'Aveyron



Truffade



Chou à la crème



Café



Gaillac rouge

Menu  
à  
17,50 €

## SAMEDI Midi

avec Bastide Traiteur  
Traiteur

Potage de pot au feu et pâtes



Pot au feu de bœuf

Plat de côtes et jarret

**Race Aubrac**



Légumes braisés et pommes vapeur



Fromage Brie



Crème caramel



Café



Marcillac tradition rouge