BARAQUEVILLE

25^{3m3} EDITION CONCOURS NATIONAL



24 | mars | 25 | 2023

Bocuf Pâgues



























VENDREDI 24 MARS

Accueil des animaux jusqu'à 7h30



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

à 10h00 : Fermeture du Foirail

Début des opérations du jury

à 12h00 : Vin d'honneur

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





A partir de 21h00 : Soirée truffade Vente de ticket sur place

Soirée animée par CROQUES NOTES

SAMEDI 25 MARS

de 8h30 à 9h30 :

ANIMATION CULINAIRE AUTOUR DU BŒUF

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



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



Assiette de salade et charcuterie

(salade verte, saucisse sèche, pâté de campagne maison)

Pièce de bœuf grillée

Frites

Fromage Roquefort

Tarte aux fruits

Café

Saillac rouge







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

Saillac rouge