



4^{ème} CHALLENGE DEPARTEMENTAL BINOME CHARCUTIER – BOUCHER

Lundi 21 Octobre 2019 - 13h00 à 16h
Parc des Expositions de la Beaujoire à Nantes

4^{ème} édition

Bouchère crue et Présentation traiteur

Equipe en binôme : 1 CHARCUTIER + 1 BOUCHER

SALARIES de la même entreprise ou de 2 entreprises différentes

Descriptif du concours

Chaque équipe candidate recevra **1 CANARD + 2 Cuisses & un panier garniture de légumes glacés.**

Travail du Boucher	Travail du Charcutier
Lever les SUPREMES de CANARD Et les donner au charcutier	Préparation de 2 SUPREMES CUISINES Farcis et cuits. Cuisson
Le boucher continue et prépare <ul style="list-style-type: none"> - 2 cuisses en melon - 2 cuisses en long 	Préparation Garniture de légumes – cuisson Farce, sauce
Présentation	
Décoration <u>Présentation BOUCHERE CRUE</u> <ul style="list-style-type: none"> - Entière sur plat - Coupée sur plat - 1 cuisse farcie à l'orange - 1 cuisse farcie foie gras 	Décoration <u>Présentation Traiteur</u> <ul style="list-style-type: none"> 1 SUPREME cuisiné entier farci à l'orange 1 SUPREME cuisiné entier farci foie gras
Dégustation	
	2 SUPREMES CUIITS GARNITURE DE LEGUMES GLACES

JURY 1 Assiette de Présentation 1 Assiette de Dégustation