

## ANNEXE 1 - LES SUJETS

Le lundi matin, une fois la notation des buffets effectuée par le jury de présentation, la dégustation des produits en présence des candidats sera ouverte aux invités du concours à partir de 12 heures.

### PIECE N°1 ŒUFS MIMOSAS REVISITÉS

#### FABRICATION :

- 12 œufs mimosas

#### DÉGUSTATION

- 4 œufs seront disposés sur 4 assiettes fournies par l'organisateur.

#### PRÉSENTATION SUR BUFFET

- Les 8 autres œufs seront présentés sur le buffet **au libre choix du candidat.**
- Les supports et/ ou contenants sont au libre choix et fournis par le candidat

### PIECE N°2 TÊTE ROULÉE DE COCHON FAÇON LYONNAISE (Produit fini 2kg +/- 10%)

#### FABRICATION :

- 1 tête roulée selon le code des usages
- Montage libre

#### DÉGUSTATION :

- 4 parts seront disposées sur **4 assiettes fournies par l'organisateur.**

#### PRÉSENTATION SUR BUFFET

- Le reste de la tête sera présentée sur le buffet.
- Les supports sont au libre choix et fournis par le candidat

### PIECE N°3 TRUITE EN CROÛTE DE FEUILLETAGE AVEC SA SAUCE CHORON

#### FABRICATION :

- 2 truites entières en croûte de feuilletage de 8 personnes chacune.

#### DÉGUSTATION : **Envoi chaud**

- 4 parts de truite avec sa sauce choron seront envoyées sur **4 assiettes fournies par l'organisateur.**

### PRÉSENTATION SUR BUFFET

- Le reste de la 1<sup>ère</sup> truite sera présenté tranché sur le buffet.
- La 2<sup>ème</sup> truite sera présentée **entière** sur le buffet.
- Les supports sont au libre choix et fournis par le candidat.

### PIECE N°4

#### LAPIN ENTIER FARCI PIQUILLOS ET FENOUIL accompagné de 3 petits farcis différents 100% végétal et d'une sauce libre

### FABRICATION :

- 1 lapin farci
- 24 petits farcis (8 farcis de 3 sortes différentes)

### DÉGUSTATION : **Envoi chaud**

- 4 parts de lapin avec 3 petits farcis différents et sa sauce seront envoyés sur **4 assiettes fournies par l'organisateur.**

### PRÉSENTATION SUR BUFFET

- Le reste du lapin et 12 petits farcis seront présentés sur le buffet sur des supports au libre choix et fournis par le candidat.

## **SEULEMENT POUR LA CATEGORIE DES CHEFS**

### PIECE N°5 PARIS-BREST

### FABRICATION :

- 1 Paris-Brest de 8 personnes
- 12 Paris-Brest individuels (50g)

### DÉGUSTATION

- 4 Paris-Brest individuels sur **4 assiettes fournies par l'organisateur.**

### PRÉSENTATION SUR BUFFET

- Le Paris-Brest entier
- 8 Paris-Brest individuels

Les supports au libre choix et fournis par le candidat