



FICHE TECHNIQUE

NOUS FOURNISSONS :

● AU JARDIN PUBLIC (site de compétition - préparation et cuisson-) :

- ▶ 3 tables de 1 m 80 et 4 chaises
- ▶ le point d'eau
- ▶ l'égout
- ▶ les ingrédients de la garbure :



- ▶ La marmite anonyme destinée au jury (voir « Le Principe »).
- ▶ Les tickets-repas de midi pour les Garburadiers (voir « Le Jour J »).

● A L'ESPACE LAULHERE :

- ▶ à l'extérieur du site de réchauffage) : Vous disposerez d' 1 table, 2 chaises, l'eau.
- ▶ à l'intérieur : tous les composants du menu, Saucisse, Viande, Fromage, Russe, Vin, Eau

N'OUBLIEZ PAS :

● VOS OUTILS DE TRAVAIL INDISPENSABLES :

- ▶ Réchauds à gaz et bouteilles de gaz,
- ▶ Marmites,
- ▶ Plats, louches, écumoirs, couteaux, planches à découper, etc....
- ▶ Sel, poivre, etc....

Sécurité :

Les bouteilles de gaz doivent être équipées de détendeurs et flexibles de raccordement correspondant aux normes de sécurité en vigueur. Un service de sécurité contrôlera les installations avant le début du concours.



ET EN OPTION, si vous le désirez :

- ▶ VOS PROPRES INGREDIENTS POUR L'ELABORATION DE VOTRE GARBURE,
- ▶ La décoration personnalisée de votre stand de préparation (parasols, divers objets décoratifs),
- ▶ Des tenues personnalisées, représentatives de votre équipe,
- ▶ Plats et soupières pour le service du repas du soir.

**SI VOUS ÊTES ENTHOUSIASTES, RETOURNEZ-NOUS LE BULLETIN D'INSCRIPTION, ET,
À VOS MARMITES POUR L'ENTRAÎNEMENT !**