

Jean-Marc CHANDOUINEAU

Maitre cuisinier de France

RESTAURANT – HOTEL

Spécialités régionales – Repas d'affaires

Salon particuliers – Cocktail

Et son service traiteur

Séminaire – Mariages

10 Avenue de la Gare – 35600 REDON

Tel. 02 99 71 02 04 mail: hotel.chandouineau@orange.fr



LA CONFRERIE DU MARRON
DE REDON
EN BRETAGNE

Organise:

Le 29^{ème} Concours
de la
Meilleure Terrine
de Volaille aux Marrons
2018

Superette Pinard
LA SEULE ALIMENTATION GÉNÉRALE OUVERTE
LE DIMANCHE après-midi dans le Pays de Redon
Route de Rennes - REDON
Tél. 02 99 71 07 65
Jusqu'à 20 h 30

L'ÉCHO du SARRASIN
Tous nos produits sont de fabrication artisanale
16, quai de Brest
35600 REDON
tel 02 99 72 20 60
CREPERIE
SALADES
GLACIER

Crêperie
ST NICOLAS
La meilleure crêperie
de St Nicolas de Redon!
09 73 56 63 02
Chaque midi,
profitez du Menu
avec Crêpes
à volonté
et café offert
* Crêpes sucrées ou salées

LE CONCOURS

Pour la 28^e année consécutive, le Concours de France de la Meilleure Terrine de Volaille aux Marrons aura lieu à REDON. Il sera suivi par la Confrérie du Marron de REDON.

Vos terrines seront goûtées et appréciées par des professionnels de la restauration, charcuterie et association.

De nombreux lots seront remis aux candidats primés.

Les gagnants seront récompensés lors du Chapitre du samedi 13 octobre 2018 à 15h dans le cadre du Cinéma MANIVEL .

Nous espérons que vous serez très nombreux à participer à ce concours National.

Pour plus de renseignements contactez:

Monsieur Jean Marc CHANDOUINEAU : ☎02.99.71.02.04 Hotel.chandouineau@orange.fr

REGLEMENT

- Article 1:

Ce concours organisé par la Confrérie du Marron de REDON s'adresse à tous les chefs de cuisine, charcutiers-traiteurs, cuisiniers, particuliers.

- Article 2:

Le concours est divisé en trois catégories:

-1^{re} catégorie: chefs cuisiniers, cuisiniers

-2^e catégorie: charcutiers-traiteurs

-3^e catégorie: Particuliers et amateurs.

- Article 3:

Sous la Terrine, placer le bulletin de participation ci-contre, sous pli cacheté. Tout bulletin illisible sera écarté. Chaque envoi recevra un numéro par ordre d'inscription et devra parvenir du : **du jeudi 4 octobre au lundi 8 octobre 11h (dernier délais) à l'adresse suivante:**

Concours National de la meilleure Terrine de Volaille aux Marrons

Chez Jean Marc CHANDOUINEAU

1, rue Thiers – 35600 REDON

Téléphone: 02.99.71.02.04

Hotel.chandouineau@orange.fr

- Article 4:

Cette réalisation de la terrine de volailles aux marrons doit mettre surtout en valeur le goût et la qualité des produits

(il ne sera pas tenu compte de la décoration mais de l'aspect de la terrine)

Les produits seront entreposés dans une chambre frigorifique à 4°C. Le poids minimum 1 kg en terrine.

Le jury du concours, sous la présidence de Monsieur Bertrand DENIS, professionnel de la restauration, est formé d'un maître cuisinier de France et de membres de différentes associations.

Les décisions sont sans appel.

Article 5:

Les lots attribués sont les suivants:

- Pour celui qui obtiendra la meilleure note sur l'ensemble du concours: Le Trophée (qui est acquis définitivement quand il est remporté par le même lauréat trois années consécutives), 1 médaille de la Confrérie du Marron de REDON, **1 repas gastronomique pour 2 personnes** (dans relais Château)

- Pour le lauréat de chaque catégorie: 1 coupe + 1 médaille de la Confrérie du Marron de REDON

Article 6:

La remise des récompenses aura lieu le 13 octobre 2018 à partir de 15h, au Cinéma MANIVEL pour les 3 premiers de chaque catégories . Les lauréats seront prévenus des résultats au préalable par téléphone.

Article 7:

Le jury se réserve le droit de faire exécuter toute recette primée à une date et lieu fixés par la Confrérie. Cette dernière décline toute responsabilité au cas où le déroulement ne pourrait s'effectuer normalement à la suite d'un cas fortuit ou du fait de force majeure.

L'engagement du concurrent implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement. Deux commissaires veilleront à la bonne application du règlement signalé ci-dessus.

LE TOTEM

Presse Tabac Cigarettes Electroniques

8 rue du Maréchal Foch
35600 REDON

Tel: 02 99 71 15 50

LA TRIADINE

M. et Mme Christophe MOREAU
Artisan BOULANGER PATISSIER
19, rue Notre Dame
REDON
Tel 02 99 71 21 65

Spécialités à la farine de châtaigne comme le cake « LE MARONNAIS » typiquement REDONNAIS

Vous pourrez déguster de petits pains festifs et des pâtisseries à la farine de châtaigne qui émousseront vos papilles

Ouvert les dimanches et jours fériés toute la journée

ASTHER HOTEL

14bis rue des DOUVES
35600 REDON

Tel: 02 99 71 10 91



L'Akène

Crêperie traditionnelle
Raclette / Salades
Terrasse sur jardin

02.99.71.25.15

10 rue du jeu de paume (quartier du vieux port) 35600
www.creperieakene.com

à placer sous la terrine, sous pli cacheté et à envoyer
Chez Jaen Marc CHANDOUINEAU 1,rue Thiers 35600 REDON
du jeudi 4 octobre au lundi 8 octobre 11h

Nom et Prénom(s)-----

Adresse-----

Téléphone-----

Je participe au Concours National de la Meilleure Terrine de Volaille aux Marrons dans la catégorie:

Chefs Cuisiniers, Cuisiniers

Charcutier Traiteurs

- Amateurs et Particuliers

Ayant pris connaissance du règlement, je l'accepte et participe au concours National de la Meilleure Terrine de Volaille aux Marrons. De plus, je certifie sur l'honneur que les produits présentés sont de ma conception

Signature du candidat:



Bel Hôtel

42 Avenue Jean Burel - 44460 Saint Nicolas de Redon (même entrée que le parking du Leclerc)

☎ 02 99 71 10 10 ✉ bienvenue@bel-hotel.com 🌐 www.bel-hotel.com