

9^E EDITION CONCOURS DE LA COUPE DU MONDE DES TRAITEURS

SELECTION FRANCE



confédération nationale
des charcutiers traiteurs

ANNEXE 1 - LES SUJETS

SELECTION FRANCE - TOULOUSE
LES DIMANCHE 28 ET LUNDI 29 JANVIER 2024

UN ÉVÉNEMENT :



EN PARTENARIAT AVEC :



Lycée professionnel Renée Bonnet
Toulouse

SM/+HRT
TOULOUSE

ENTRÉES

- Œuf en gelée de champagne Nicolas Feuillatte
- Bao de poulet, ris de veau et **crevettes**, accompagné d'un espuma de champagne Nicolas Feuillatte

CONSIGNES

Ces deux entrées seront réalisées uniquement avec les ingrédients du bon d'économat.

Le chorizo ibérique Loste Tradi France est obligatoirement incorporé dans la recette des œufs en gelée

Le moule de l'œuf en gelée est libre et apporté par l'équipe.

La cuisson des baos est obligatoire en box.

A FABRIQUER :

-16 œufs en gelée de champagne.

-16 baos de poulet, ris de veau et **crevettes** accompagnés d'un espuma de champagne.

DÉGUSTATION

8 assiettes, fournies par les équipes, seront préparées pour l'envoi de la dégustation ; Chaque assiette sera composée d'un œuf en gelée et d'un bao **chaud**

Le modèle de l'assiette, est au libre choix des candidats.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Les 16 autres entrées (8 œufs en gelée et 8 baos) seront disposées librement sur le buffet sur des supports au libre choix de l'équipe apportés par elle.

EN RÉSUMÉ :

16 œufs en gelée et 16 baos devront être fabriqués.

Dégustation : 8 assiettes de deux entrées chacune (1 œuf + 1bao), fournies par les équipes.

Présentation buffet : Supports de présentation fournies par les équipes, composés de 8 œufs en gelée et de 8 baos, disposés au libre choix.

PLAT 1

- SOUPE ICC LUTÉE EN FEUILLETAGE
- POULET FERMIER DANS SA ROBE BLANCHE

CONSIGNES

Matières premières obligatoires à incorporer dans la soupe : poule, foie gras, ris de veau, crevettes et morilles

- **Dimanche au CFA** : **Autorisation** de la confection de la pâte feuilletée et de la garniture de la soupe ICC.
- **Lundi au salon** : **Cuisson obligatoire de la soupe** sur place dans les box en direct lors de la dégustation

A FABRIQUER :

- 16 soupes ICC lutées en feuilletage dont les contenants sont apportés par les équipes
- Un poulet fermier entier en chaud-froid, glacé et décoré pour le buffet
- Les trois autres poulets seront destinés à la dégustation à l'assiette et le reste sur le buffet

DÉGUSTATION

8 soupes ICC lutée en feuilletage

8 portions (un morceau de cuisse et un morceau d'aile) de poulet en sauce chaud-froid seront prélevées pour la dégustation.

8 assiettes individuelles, fournies par les équipes, seront à préparer et composées de :

- Une soupe ICC individuelle **chaude**
- Une portion de poulet en chaud-froid, **froid**.

Les modèles de la soupière individuelle (diamètre entre 7-8 cm) et de l'assiette, sont au libre choix des candidats

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Les 8 autres soupes et le poulet entier en chaud-froid et le reste des poulets de la dégustation seront présentés sur buffet au libre choix de l'équipe

Tous les plats et/ou supports de présentation seront apportées par l'équipe.

EN RÉSUMÉ

Dégustation : 8 assiettes comprenant chacune :

- Une soupe ICC lutée en feuilletage
- Une portion de poulet (cuisse et aile)

Présentation buffet : Les 8 autres soupes et le poulet entier en chaud-froid + le reste des poulets de la dégustation seront présentés sur buffet au libre choix de l'équipe

PLAT 2 (COCHON)

ECHINE ET PIED DE COCHON FARCIS AVEC SA GARNITURE LIBRE & SAUCE BEARNAISE

CONSIGNES

Chaque équipe bénéficie d'une totale liberté dans l'élaboration de ce plat.

A FABRIQUER :

Seule obligation, utiliser dans la recette de ce plat : L'échine et les pieds de cochon

La fabrication de la garniture d'accompagnement devra être entièrement réalisée en box au salon. Ses ingrédients (hors bon d'économat) seront apportés par l'équipe et présentés le jour de l'accueil dans un panier isolé et identifié

-La valeur maximale d'achat de ce panier « garniture » ne devra pas excéder 50€.

DÉGUSTATION

8 assiettes individuelles, fournies par les équipes, seront envoyées **chaudes** et composées chacune de :

- Un morceau d'échine **farcie**
- Un pied farci
- La sauce béarnaise
- La garniture libre

Le modèle de l'assiette sera au libre choix du candidat

PRÉSENTATION SUR BUFFET

6 assiettes froides (montage de l'assiette identique à celui de la dégustation) seront présentées sur buffet et apportées par les candidats.

EN RÉSUMÉ :

Dégustation : 8 assiettes chaudes d'échine et de pied de cochon farcis servies avec une sauce béarnaise et sa garniture

Présentation buffet :

6 assiettes froides de cochon ; le montage de l'assiette sera identique à celui des assiettes de dégustations et disposées sur le buffet

DESSERT

- Cake chocolat-fruits secs et/ou confits
- Entremets chocolat - vanille
- Crêpe soufflée au chocolat

CONSIGNES :

La confection des entremets chocolat- vanille doit obligatoirement incorporée :

- Les deux chocolats **Valrhona Hukambi et Komuntu**
- La vanille de Madagascar (**Norohy**)

A FABRIQUER :

- 2 cakes chocolat-fruits secs et/ou confits
- 2 entremets chocolat-vanille (cercles fournis par l'équipe ø160 mm - H45 mm)
- 16 crêpes soufflées au chocolat

DÉGUSTATION

8 assiettes de forme libre fournies par les équipes seront composées chacune de :

- Une tranche de cake
- Une part d'entremets chocolat-vanille
- Une crêpe soufflée au chocolat, **chaude**

Le modèle du moule à cake est également au libre choix de l'équipe.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

- Le reste du 1^{er} cake et le deuxième cake entier ou une partie tranchée
- Reste du 1er entremets et le second entremets **entier**
- 8 crêpes soufflées au chocolat

Tous les plats et autres supports de présentation des desserts seront fournis par l'équipe.

EN RÉSUMÉ

Dégustation :

8 assiettes d'une part de cake, d'une part d'entremets et d'une crêpe soufflée au chocolat

Présentation buffet libre :

Reste du cake + 1 cake entier et/ou tranché, l'entremets entier et 8 crêpes