



## CONCOURS KING DU BBQ Liste des règlements

### Catégories offertes :

Porc effiloché et côtes levées

### Nombre de participants :

Maximum 8 participants par catégorie

### Coût inscription :

60\$ par participant

### Prix à gagner :

Pour chaque catégorie, la personne gagnante remportera un poêle aux granules Treager Tailgater

### Concept de la compétition :

Les participants devront préparer un repas avec la viande de sa catégorie. Ils devront aussi préparer une entrée avec la viande de leur choix ainsi que les accompagnements pour le plat principal. Les participants auront un temps précis pour préparer leur repas. La viande du plat principal est choisie à l'avance selon la catégorie choisie, mais le reste sera au choix des participants selon les aliments qu'ils découvriront sur place.

### Ce que les participants doivent apporter :

- Poêle BBQ
- Ustensiles de cuisine
- Instruments de cuisine
- Épices et assaisonnements

### Ce que le festival fournit :

- Pièce de viande pour le plat principal
- Viande pour les entrées
- Épices et assaisonnements
- Fruits et légumes
- Pain et pâtes
- Herbes fraîches
- Aliments de base: oeufs, lait, etc.

### Critères de sélection des juges :

- Degré de difficulté
- Présentation
- Respect du thème BBQ
- Harmonie des saveurs
- Hygiène