

Programme des festivités au bas village de Saint-Chef



Vendredi 23 août, à partir de 17 h

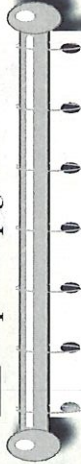
Découverte de la Ferme Géante : Vaches, moutons, chèvres, chevaux, ânes, volailles, ...
 Traite des vaches laitières
 Buvette et snack



Samedi 24 août

9 h : Ouverture du comice, son marché de producteur et du CONCOURS D'ÉLEVAGE DÉPARTEMENTAL
 9 h 30 : Début du concours des vaches laitières Prim Holstein et Montbéliardes

10 h : Visite officielle, suivie de l'inauguration
 12 h : Repas campagnard



Préparé par La Taverne Rustique
 Salade de pommes de terre-cornélas,
 Tomate, œuf au thon, assortiment de Charcuterie et rôti de porc,
 Fromage blanc ou sec,
 Tarte
 13 €
 Menu enfant 7 €

14 h : Concours de labour
 18 h 30 : Concours des Jeunes Meneurs
 19 h : Concours de tonte de moutons

A partir de 20 h 00 sur le site du comice : repas dansant sur réservation, avec sono DIRECTSON et animation Murette avec accordéonistes.

Toute la journée : Marché des producteurs du terroir avec cooking-show du Domaine de Chapeau Cornu Stand et vente de composteur par le SICTOM, réduction de volume de déchets verts par l'entreprise Vieux-Melchior,
 Démonstration des JSP, Flash mob...



Snack et buvette sur les 3 jours, paiement CB accepté

Préparé par Le Sarte
 Terrine de Canard Landaise maison,
 Saute de porclet façon civet et son Gratin Dauphinois,
 Fromage, Tarte aux pommes ou Crème Caramel maison,
 (café compris)
 22 €
 Menu enfant 10 €



BILLETS REPAS DU SAMEDI SOIR
EN VENTE :
 Du 8 juillet au 3 août
 au Salon du Parc à Saint-Chef,
 55 route d'Arcisse (sauf le lundi)
 Du 6 au 10 août en Mairie
 Renseignements au 06 78 46 09 08
 Réservation indispensable !
 (par chèque de préférence)

Dimanche 25 août

9 h : Début du Concours des vaches allaitantes
 10 h : Messe sous chapiteau, bénédiction des animaux et du matériel
 11 h 30 : Démonstration de danse Country
 12 h : Repas campagnard



14 h : Grand Corso Fleuri Traditionnel dans les rucs du village
 17 h : Rassemblement convivial et musical de clôture par la BATUKASOL

Préparé par La Taverne Rustique
 Melon, Macédoine et Jambon cru,
 Terrine de lapin
 Haut de cuisse de poulet,
 Fromage blanc ou sec,
 Fle flottante
 13 €



Menu enfant 7 €
 Samedi et Dimanche : Stand photo animé par les ambassadrices du comice, balades en poney, exposition avicole, démonstration d'échographies bovines, participation des chevaux du Vercors, labyrinthe de maïs, circuit tracteur enfants, animation artistique autour du thème du cirque...