

# Règlement du concours

Le concours a lieu **jeudi 25 octobre 2018** au **Mycorama/Evologia**, passage des Cèpes 3, 2053 Cernier. Il est ouvert aux **professionnels des métiers de bouche et du monde de l'agriculture du canton de Neuchâtel** en leur donnant l'occasion de soumettre leurs amuse-bouche/plats froids à l'appréciation d'un jury.

Les participants remplissent le **bulletin d'inscription** et le retournent à l'organisateur **jusqu'au 31 août 2018**. Bulletins d'inscription & renseignements à l'adresse du concours ou sur [www.neuchatel-amuse-bouche.ch](http://www.neuchatel-amuse-bouche.ch)

Les participants s'engagent à respecter la charte et à fournir au jury la **liste des produits** composant chaque amuse-bouche/plat froid **jusqu'au 5 octobre 2018**. Un courriel de confirmation, avec toutes les informations nécessaires, est envoyé aux inscrits. Aucune finance d'inscription n'est perçue, mais les participants fournissent des portions pour les dégustations.

Trois catégories, deux dégustations, un jury, plus un coup de cœur

## Les trois catégories

### Plat froid CHF 20.-/pers MAX

Préparation sur plat de divers matières premières/produits de saison et respectant les provenances indiquées dans le règlement.

Au moins 3 des 5 catégories de matières premières/produits sur le même plat :

- Produits laitiers: fromage, séré, yoghourt, etc.
- Produits carnés: viande séchée et/ou fumée, charcuterie maison
- Produits de la pêche: poissons cru, fumé à froid ou à chaud, salé ou saumuré
- Produits de boulangerie: pain, petite boulangerie, pâtisserie, confiserie
- Végétaux: fruits, légumes et champignons, fleurs comestibles

### Petit apéritif CHF 20.-/pers MAX

Le petit apéritif est composé de maximum 4 amuse-bouche différents

### Apéritif dinatoire CHF 40.-/pers MAX

L'apéritif dinatoire est un ensemble de pièces d'amuse-bouche différents (4 au maximum) correspondant à un repas

## Amuse-bouche/plat froid autorisés

Chaque participant peut se présenter dans les 3 catégories.

- Les prix de vente s'entendent pour les amuse-bouche/plats froids, sans les vins ni autres boissons.
- Les préparations peuvent être agrémentées d'autres produits/matières premières tels que miels, œufs, etc.
- Chaque préparation doit pouvoir se manger debout sans couteau.
- Les préparations tant traditionnelles qu'innovantes sont admises.
- Les présentations respectent le règlement du concours.
- Le participant atteste que sa production répond aux exigences légales.

### Amuse-bouche/plat froid autorisés

- Le participant atteste que les ingrédients de la/des feuille/s de produits respectent le droit alimentaire suisse et notamment l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs), l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg) et l'Ordonnance sur les boissons alcoolisées (OBA), ainsi que toutes les ordonnances régissant les denrées alimentaires suisses.
- La fabrication/transformation des matières premières/produits doit avoir lieu dans le canton de Neuchâtel. Le candidat doit être capable d'en assurer en tout temps la traçabilité. Aucun ingrédient issu d'OGM n'est utilisé pour la fabrication des amuse-bouche/plats froids.
- Tous les produits/matières premières proviennent du Canton de Neuchâtel et de la région des Trois-Lacs :

### Canton de Neuchâtel

Produits laitiers, vin, viande, céréales, huiles et farines

### Région des Trois-Lacs

Fruits et légumes, conserves de fruits et légumes, poissons

### Exceptions

Sucre, sel, vinaigre ; assaisonnements, ingrédients techniques (additifs alimentaires)  
Chocolat

Deux dégustations, pour un jury plus un coup de cœur

	<b>Jury</b>	<b>Commanditaires potentiels &amp; presse</b>
<b>Plat froid</b>	1 pour 5 personnes	1 pour 10 personnes
<b>Petit apéritif</b>	5 portions	10 portions
<b>Apéritif dinatoire</b>	1 portion	4 portions
	A envoyer jusqu'au 31 août 2018 à Concours Neuchâtel Amuse-bouche par Nathalie MOREL Association Pro'Sphere Serre 68, 2300 La Chaux-de-Fonds <a href="mailto:nathalie.morel@prosphere.ch">nathalie.morel@prosphere.ch</a>	J'ai pris connaissance de la charte et du règlement.  Lieu & date :  Signature :