

**Date :** le dimanche 16 septembre 2018 – dans le cadre du Festival de la Bine

**Lieu :** École secondaire catholique de Plantagenet

**Prix à gagner. Inscrivez-vous maintenant!**

**Catégorie Professionnel**

- 1<sup>er</sup> prix : 350 \$
- 2<sup>e</sup> prix : 250 \$
- 3<sup>e</sup> prix : 100 \$

**Catégorie Amateur** – Le gagnant remporte :

- 1<sup>er</sup> prix : un chèque-cadeau de 150 \$ de La Binerie Plantagenet / [La Cuisine Jean-Bernard](#) ;  
2 articles promotionnels du festival, casquette et chandail (valeur de 60 \$)
- 2<sup>e</sup> prix : un repas d'une valeur de 100 \$ au restaurant Le Charo à Alfred
- 3<sup>e</sup> prix : un chèque-cadeau de 50 \$ de La Binerie Plantagenet / [La Cuisine Jean-Bernard](#)

**Catégorie Club social et école secondaire** – Le gagnant remporte :

- 1<sup>er</sup> prix : un souper de bines et macaroni pour les membres du club (maximum 60 personnes, valeur de 400 \$)
- 2<sup>e</sup> prix : un chèque-cadeau de 100 \$ de La Binerie Plantagenet / [La Cuisine Jean-Bernard](#)
- 3<sup>e</sup> prix : deux chandails du Festival de la Bine

**Prix du public** – Le gagnant remporte :

- un buffet froid avec fèves aux lards (20 personnes, valeur de 200\$) de La Binerie Plantagenet / [La Cuisine Jean-Bernard](#)

Les gagnants recevront une plaque attestant leur victoire. De plus, leur nom sera gravé sur le Trophée du Meilleur Chaudron de l'Est ontarien.

**L'inscription est gratuite, mais, faites vite, le nombre de compétiteurs est limité.**

**Date limite pour s'inscrire :** le vendredi 7 septembre 2018 à 17 h 00

**Voir les règlements du concours à la page suivante.**

### **Règlements du concours pour toutes les catégories**

- Seules les personnes inscrites à l'avance pourront participer au concours.
- Les recettes de bines doivent être à base de haricots blancs (white navy beans).
- Aucun alcool permis dans les recettes.
- Les ingrédients des recettes de bines doivent être listés sur le formulaire d'inscription. Il n'est pas nécessaire d'indiquer les quantités.
- La décision des juges est finale.

### **Quantité requise**

- Minimum de 10 lbs (4.54 kg) ou 14 L de bines cuites. *Vous aurez besoin de 4.5 lbs de fèves sèches pour obtenir cette quantité.* (Les bines sont fournies par la Binerie)

### **Horaire**

- Arrivée des compétiteurs à 10h30 avec les bines chaudes et prêtes à servir.
- Le concours débute à 11 h et se termine vers 13 h 00 ou lorsqu'il n'y aura plus de bines.
- Les compétiteurs doivent être sur place pendant toute la durée du concours et jusqu'à la remise des prix, vers 14 h.

### **Équipement et matériel**

Tout le nécessaire pour assurer le service sera fourni sur place : réchaud, table, chaises, ustensiles, contenants et assiettes pour dégustation, serviettes, linges de cuisine, etc,

**Information** : Chloé Lapensée – 613-673-4383      [info@festivaldelabine.ca](mailto:info@festivaldelabine.ca)

# Inscription – Concours de bines 2018

## 16 septembre 2018 : 11 h 00 – 13 h 00

Les inscriptions sont acceptés jusqu'au 7 septembre 2018

Nom du compétiteur, entreprise ou club	
Ville	
Nom de la recette	
Ingrédients	
Nom de la personne-ressource	
Courriel de la personne ressource	
Téléphone de la personne ressource	

Retourner ce formulaire à : [info@festivaldelabine.ca](mailto:info@festivaldelabine.ca)