

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

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 DIRECT SON et animation Musette avec accordéonistes.

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



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 rues 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,
Œuf flottante
13 €

Menu enfant 7 €



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

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...

BILLETTS 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)

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