

# BOEUF de PÂQUES

27<sup>ème</sup>  
édition

4 & 5  
avril 2025



## CONCOURS national



### Le plus gros TARTARE



**VENDREDI 4 AVRIL**

**LE BŒUF ROI DE LA MANIFESTATION**

**Accueil des animaux jusqu'à 7h30**

**A partir de 7h30 : Petits-déjeuners servis par les Bouchers**

**à 10h30 : Fermeture du Foirail**

**Début des opérations du jury**

**NOUVEAU : réalisation du +GROS TARTARE**

**du monde par les élèves de la Chambre des Métiers**

**Pesée par un huissier à 11h30**

**suivi d'un vin d'honneur**

**à 14h00 : Vente aux enchères suivie de la vente générale**



**A partir de 21h00 :**  
**Soirée truffade**  
**Vente de ticket sur place**

**Soirée animée par**  
**CROQUE NOTES**

**SAMEDI 5 AVRIL**

Pot-au-feu  
servi également  
dans les restaurants  
du bourg  
le samedi midi

à partir de 10h00 : Balade des Vieux Volants  
du Ségala

à 10h00 : Loto Bouse sur site et tombola de l'APE

à 11h00 : Remise des prix suivie d'un vin d'honneur

*Démonstration de greffe et vente de greffons toute la journée  
Présence du rémouleur sur les 2 jours amenez vos couteaux à affûter*



**SUR LES 2 JOURS**



**Présence de Gérard BAUD,**  
Chroniqueur Culinaire à TF1

Dégustation du tartare  
BBB (Baud - Bœuf - Baraqueville)  
recette locale préparée  
par M. Baud et Duranteau



# INAUGURATION DE LA SALLE D'ANIMATION DE BARAQUEVILLE

Menu  
à  
23,00 €

## VENDREDI Midi

avec Bastide Traiteur

Terrine de jambonneau  
comme des rillettes  
Sauce tartare et salade verte



Pièce de bœuf grillée  
Faux filet  
VBF Race à viande



Gratin dauphinois



Fromage Roquefort



Iles flottantes



Café

**Vin vendu en plus à 10€ la bouteille  
Marcillac ou Gaillac rouge**

Menu  
à  
20,00 €

## VENDREDI SOIR

avec le Traiteur Bach

Croustade de canard asperges



Rôti de veau sauce cidre



Truffade



Tiramisu café ou fraises



Café



Vin

Menu  
à  
17,50 €

## SAMEDI Midi

avec Bastide Traiteur  
Traiteur

Potage de pot au feu et pâtes



Pot au feu de bœuf  
Plat de côtes et jarret

**Race Aubrac**



Légumes braisés et pommes vapeur



Fromage Brie



Tartes aux pommes



Café



Marcillac Tradition rouge