

BOEUF A LA BROCHE



Le boeuf de race à viande, d'environ 850 kilos, sera "mis en broche" vers 8h00.

La cuisson commencera vers 9h00. Elle durera environ 10h00 et nécessitera 1,5 stère de bois.



La présence de six bouchers sera indispensable pour procéder à la découpe de l'animal.



SOIREE DANSANTE

L'orchestre de Didier MALVEZIN vous fera danser jusqu'à très tard dans la nuit sur un grand parquet ciré. Cette fabuleuse troupe enchantera vos yeux et vos oreilles.



AMBIANCE ASSURÉE



Réservez vite votre soirée dansante :
05.65.45.57.41 (H.R) - 06.83.05.88.18
festivites@villefranche13.com - <http://www.villefranche13.com>

VILLEFRANCHE de Rouergue



8^{ème} édition

21h

Hall de la Madeleine

Boeuf à la broche

Samedi 21 août 2010

<http://www.villefranche13.com>



GARAGE SALES - WHOLE BEEF ON A SPIT

07h00 : Garage sales - 08h00 : Breakfast - Tripoux
11h00 : Gathering of old cars -
12h00 : Lunch - 14h00 : Petanque
21h00 : Whole Beef on a spit - Dancing with group
Enquiries and reservations : 05.65.45.57.41

Ne pas jeter sur la voie publique

COMMENT Y VENIR...

- Pour venir à Villefranche de Rouergue :
- Depuis Rodez : Prendre la N88, traverser Baraqueville puis Rieupeyroux.
 - Depuis Cahors : Prendre la D911, traverser Limogne en Quercy.
 - Depuis Albi : Prendre la D600, traverser Cordes sur Ciel et Laguépie
 - Depuis Montauban : Prendre la N20, traverser Caussade, Caylus puis Mémer.

À Villefranche de Rouergue : prendre Route de Monteils, ZI des Gravasses, direction de l'abattoir, Hall de la Madeleine (lieu de la Foire Exposition)

Coordonnées GPS :
44° 20,0482' Nord
02° 01,6853' Est

L'itinéraire sera fléché



VIDE-GRENIERS

Le samedi 21 août 2010, un vide-greniers est organisé, hall de la Madeleine à Villefranche de Rouergue; dans le cadre de la journée "Bœuf à la Broche".

Pour les exposants, le prix du mètre linéaire a été fixé à 2,50 euros (il sera nécessaire de fournir une photocopie de la la carte d'identité recto-verso).

Une publicité conséquente sera réalisée : radios, dépliants, affiches, panneaux, journaux, revues spécialisées, annonces Internet,

Pour réserver votre emplacement, appelez vite le : 05.65.45.41.03.(HR) - 06.75.41.30.98.



ENTRÉE LIBRE POUR LES VISITEURS

Venez chiner et découvrir l'objet rare !

P'TIT DEJ' AUX TRIPOUX 8€

Il est incontournable dans l'Aveyron.

Il est composé d'estomac de mouton, d'une farce faite de jambon, d'ail et de persil et certains y ajoutent des tripes de veau. Cuisiné avec oignons, carottes, céleri, tomates et un peu de vin blanc, il mijotera plus de 6 heures à feux doux.

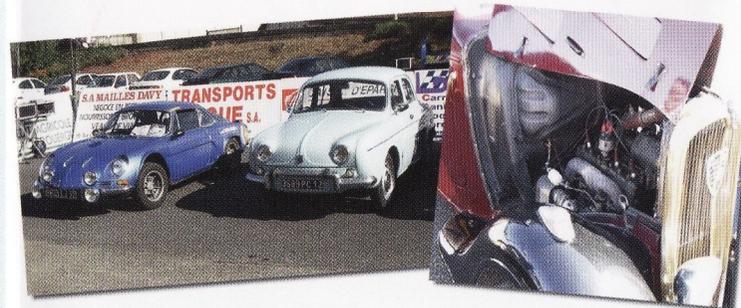


Au menu (servi de 7 à 10h) : Tripoux, Pommes de terre, Fromage, Fouace, Café et 1/4 de vin rouge ou blanc sec.

VOITURES ANCIENNES

A partir de 11h00, Grand rassemblement de voitures anciennes.

Venez admirer ces modèles exceptionnels !

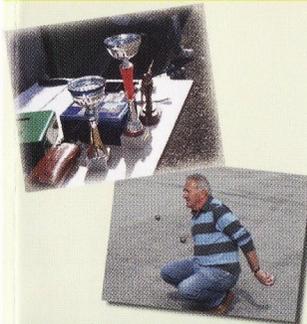


Vous avez un véhicule à présenter, appelez au : 05.65.45.57.41.(HR) - 06.85.52.68.11.

REPAS DE MIDI 12€

Au menu (servi de 12h30 à 14h00) : Salade de tomates, Pâté de campagne, Saucisse grillée, Flageolets à la Paysanne, Fromage, Dessert, Café, Vin.

CONCOURS DE PETANQUE



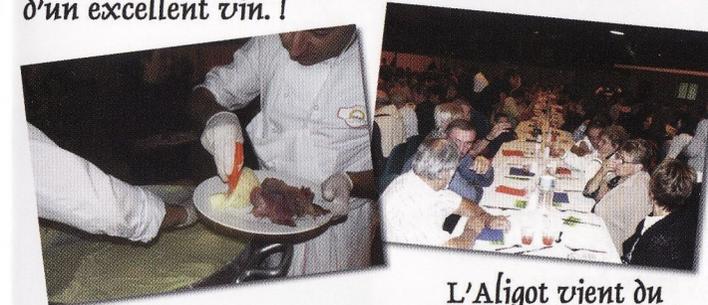
A partir de 14h00, un grand concours de pétanque est organisé hall de la Madeleine.

Inscription sur place.

Venez nombreux pour tenter de le remporter !

BOEUF A LA BROCHE

Quel régal ! Assis à de grandes tablées conviviales, après avoir dégusté le melon et le jambon de pays, vos papilles continueront d'être à la fête avec le Bœuf à la broche et l'Aligot, le tout accompagné d'un excellent vin. !



L'Aligot vient du

Nord-Aveyron. Il est réalisé

à partir d'une purée de pommes de terre et de tome fraîche. Il faut travailler loguement le mélange. Quand il "file", c'est prêt !



MENU

Kir
Melon
Jambon de Pays
Boeuf à la Broche
Aligot
Fromage
Dessert
Café
Vin

Réservation : 05.65.45.57.41 (H.R) - 06.83.05.88.18

Repas et soirée dansante

Adultes : 20 euros

Enfants -12 ans : 12 euros

Enfants - 5 ans : gratuit