



# Concours de pâtisserie du coin\*

Venez avec votre meilleur gâteau ou tarte...

*Vente de vos pâtisseries au profit de l'association ODE*

**Remise des prix sur scène à 16h00**

*\*Modalités de participation au concours au dos*



# Concours de pâtisserie du coin 2024

## Fête du coin – Hangenbieten – 2 novembre

### Règlement

La pâtisserie sera notée sur quatre critères, après dégustation par un jury de 3 personnes :

**1 - Origine géographique des ingrédients utilisés** : plus les ingrédients seront locaux (produits proches de Hangenbieten) plus vous marquerez de points.

**2 - Créativité et originalité**

**3 - Goût et texture**

**4- Esthétique du gâteau**

### Pour participer

Déposez votre pâtisserie (gâteau ou tarte) à la salle des fêtes de Hangenbieten, **samedi 2 novembre, entre 10h et 12h00.**

Remettez votre gâteau avec le coupon ci-dessous. Pensez à mettre votre **nom et téléphone sur vos plats et moules.**

**Attention !** Lisez bien les étiquettes des ingrédients utilisés. L'origine est l'endroit où l'ingrédient a été produit, c'est en général une ferme, un village, une ville, un pays.

Exemples : sucre : Erstein, œufs : ferme de trucmuche, à Tartesheim, farine : Bretagne, cannelle : "origine inconnue" (si vous ne savez plus d'où ça vient).

Prénom et nom :

Liste de tous les ingrédients et de leurs provenances géographiques.

Adresse complète :

-

-

-

Numéro de téléphone :

-

-

Nom de votre pâtisserie :

-

-

-