

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

	E 16				C 1			P 1		L 15			T 17			J 12				
	G				I			B		I			E			R				
	A▼	B	C	D	E	F	G	H▼	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
1▶							▶								▶▶					
2		▼											▼							▼
3					▶										▶					
4▶																				
5					▼	▶														
6											▶									
7																				
8		▶										▼		▼						
9															▶					
10	▶																			▼
11	▼					▼														
12			▶													▼				
13																				
14																				▼
15										▶										
16		▶																		
17																				
18▶					▶															
19																				
20▶									▶											

HORIZONTAL

- 1- Plume, coloré, 1 kg, à rôtir, salmis, chartreuse
-Plume, long bec, ne se vide pas, à rôtir
- Poils, femelle cerf, 80 kg, à mariner, rôtir, braiser
- 3-Nom orange accompagnant la sauce du canard
-Préparation de viande pour farce, terrine ou pâté
- 4-Plat et cuisson spécifique gibier à plume ou volaille
- 5-Poils, 150 kg, porte des bois et brame, à mariner
- 6-Partie arrière gros gibier, à rôtir rosé, idem gigue
- 8-Région boisée Centre, spécialités culinaire gibier
- 9-Partie arrière- train lièvre-lapin, farci ou non, rôtir
- 10-Terme de chasse désignant les gros gibiers ongulés
- 12-Nom livre administratif pour commercialiser le gibier
- 14-Nom Jeune cerf ou chevreuil dès bois ou cornes
- 15-Petits morceaux tendres des côtes: chevreuil, biche
- 16-Plumes, souvent ramier ou palombe, chartreuse au chou
- 18-Préparation charcutière froide tête de sanglier
-Poils, petit cervidé, 30kg, à rôtir rosé, diane, poivrade
- 20-Poils, 100 à 150kg, jeune s'appelle marcassin
-Sauce gibier très connue, à la gelée de groseille

VERTICAL

- A-Terme pour « rassir » le gibier à plume non vidé
- « nouvelle » viande rouge d'élevage, peu calorique
- C-Plume, petit oiseau (mauviette) pâté de Pithiviers
- E-Terme désignant la spécificité du gibier
- F-Partie arrière du chevreuil-biche, mariner, à rôtir
- H-Objet caractéristique plan de chasse du gibier sauvage
- K-Plat traditionnel ragoût au vin :
lièvre, chevreuil, canard
- M-Animal à plumes, cousin de l'autruche
-Animal à poils, cousin du lapin de 3 à 5kg, à la Royale
- O>Action de tuer à certaines périodes le gibier
-Partie avant d'animal, utilisée pour pâté ou hure
- Q-Variété canard sauvage d'eau, peuvent être protégés
- R-Cuisson rapide applicable aux petites pièces
- T-Région boisée riche en gibier (Centre)
-Appellation du lapin sauvage, meilleur « de l'année »