

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

M 12	K 6	D 20	M 20	J 20	J 13	C 11	T 12	G 1													
C	R	U	S	T	A	C	E	S													
C	O	Q	U	I	L	L A	G E	S													
	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-Décapode mer, rouge, verte, rose; Bellevue ou grillée
 2-Variété crabe grandes pattes, à chair fine, royal d'Alaska
 3-Bivalve de bouchot avec byssus, en marinière ou frite
 5-Appellation tropicale grosse crevette rivière ou mer
 8-Variété crabe gros avec 2 grosses pinces (dormeur)
 10-Céphalopode (pieuvre) chair doit être battue, en sauce
 11-Gastéropode terrien, Bourgogne, Petit-gris, Achatine
 13-Gastéropode marin (vigneaux) : plateau fruits de mer
 14-Bivalve coloré et lisse, cru en plateau fruits de mer
 15-Bivalve petit brun, farçies et gratiner ou cru
 16-Céphalopode (sépiole) connue pour son encre
 17-Lieu de vie et d'exploitation crustacés et coquillages
 18-Nom commun décapodes: araignée, tourteau, vert
 20-Nom d'un bivalve d'ostréiculture
 -Appellation et région réputée : production huître plate

VERTICAL

- A-Décapode mer, fragile, à chair délicate, en buisson
 B-Bivalve à noix et corail, fonds sableux Manche
 D-Grosses crevettes, impériale ou scampis
 -Univalve à pêche réglementée (oreille de mer)
 H-Univalve (buccins) cuit froids plateau fruits de mer
 J-Décapode mer, cher, meilleur Breton, à l'Américaine
 K-Céphalopode (chipirons) pour paella ou pané – frit
 M-Bivalve même famille St Jacques, farçies – gratinées
 -Bivalve, cousins des palourdes, crus
 O-Batracien, cuisses en provençale, brochettes ou frites
 Q-Décapode eau douce, châtrees, américaine, nage
 -Préparations en gelée : crevettes, langoustines, crabes
 T-Cuisson pocher pour écrevisses, langoustines, crabes
 -Lieu réputé production ostréicole (Centre-Ouest)