

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

	S	P	E	C	I	A	L	I	T	E	S									
	D	E	S		T	E	R	R	O	I	R	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-Alsace-3 viandes+PDT +vin blanc mijotées à couvert 3h
 -Lyonnais « de Sapeur »abats bovin servis dans bouchon
 3-Lorraine-entrée en tarte chaude au fromage+lard fumé
 -Pyrénées-soupe épaisse de légumes + talon jambon cru
 5-Aveyron-purée onctueuse PDT+tomme Cantal fraîche
 7-Midi-Pyrénée-Typique:haricot blanc+viandes+saucisses
 8-Lyonnais-farce brochet façonnée, pochée,soufflée four
 10-Val de Loire-morceaux porc confits comme rillettes
 -Bordelais-petits desserts caramélisés et moelleux
 12-Corse-Ragoût boeuf au vin + macaronis gratiné au four
 14-Massif Central-Petits paquets tripes braisées en sauce
 16-Languedoc-purée souple morue+ail+PDT+huile olive
 -Nord-Picardie-entrée tarte chaude :poireau ou maroille
 18-Centre-Sologne-farce viandes moulés, cuit au four
 -Centre-dessert feuilleté à la crème frangipane
 20-Champagne-Mousse tiède-froide au jaune+vin – alcool
 -Bretagne-gâteau feuilleté typique beurre salé+sucre

VERTICAL

- B-Côte d'Azur-Bouillon aux poissons+ail+tomate+fenouil
 -Normandie-Abats bovin mijotés au cidre à couvert 8h
 F-Midi-Pyrénées-soupe à l'ail-oignon-tomate; « chabrot »
 G-Bretagne-soupe de poissons blancs+beurre+PDT
 H-Auvergne-Lorraine-plat rustique:viande+chou+PDT
 J-Corse-gâteau au bruccio frais parfumé citron+alcool
 -Bourgogne- charcuterie de tripes porc à la moutarde
 L-Provence-Compotée légumes mijoté à l'huile olive+ail
 O-Roussillon-lotte cuit bouillon crémeux réduit:anis +aioli
 P-Bourgogne-matelote poissons rivière au vin blanc
 R-Jura-Bresse-bouillie épaisse de farine maïs grillé
 -Alsace-typique viandes porc+chou fermenté+PDT
 T-Nord-ragoût poissons+julienne légumes+sauce blanche
 -Bourgogne-ragoût boeuf mijoté au vin rouge+lardons