

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

| B 19 | | P 5 | | | A 4 | | K 15 | | | B 1 | | T 8 | | G 13 | | R 18 | | | | |
|------|----|-----|----|---|-----|---|------|---|---|-----|---|-----|---|------|---|------|---|---|---|----|
| V | | O | | | L | | A | | | I | | L | | L | | E | | | | |
| | 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-Chair brune, en salmis, rôtie Souvaroff, en chartreuse
-chair blanche, jeune environ 800g , à rôtir ou griller
- 3-Chair blanche, coq castré, AOC Bresse réputé
-Parties extrémités avant , désossés :utilisés marinés-frits
- 5-Chair brune, pour 2 pers, braiser aux choux; en salmis
- 6-Région Sarthe, lieu de production de poulet IGP
- 8-Cuisson et conservation dans la graisse de canard
- 9-Sigle présentation commerciale:éviscérées
- 10-Ville et race réputée production d'oie(Midi-pyrénées)
- 13-Chair brune, d'élevage, farcie aux raisins ou au nid
-Préparation farcie du morceau arrière du poulet
- 15-Race de Croisement pour gavage: foie gras, magret...
- 16-Petit de la volaille de quelques jours
- 17-chair blanche, adulte:entière aux marrons
- 18-Région et race réputée et caractéristique, seule AOC
- 19-Préparation commerciale: plumer, vider complètement

VERTICAL

- A-Chair blanche, femelle engraisée 2 à 2,5kg, pocher
-Plat traditionnel du lapin : ragoût (sologne)
- C-Plat traditionnel ; ragoût vin rouge: lapin, canard, coq
- D-Race et région productrice volaille (Ile de France)
- E-Terme: (tête, cou, coeur, pattes, gésier, foie,ailerons)
- F-Animal domestique à poil, 4 pattes, classé dans volaille
- J-Préparation spécifique au coquelet à griller
- K-Volaille chair brune:Nantais, Rouennais, Barbarie
- M-Terme: finition d'élevage des volaille de Bresse
- O-Race et région production canard (près Duclair)
- P-Race et région production canard (Poitou-Charentes)
- R-Race d'oie (région Nord) petite et goûteuse, à rôtir
- Y-Petit morceau chair « oublié » situé dos des volailles