

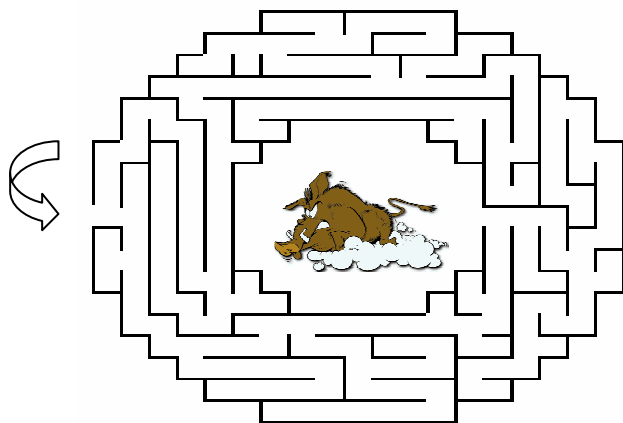
## Méli-Mélo au fourneau

Un grand banquet se constitue de plusieurs plats différents.  
Sauras-tu les remettre dans le bon ordre ?

ISSUE	-----
ENTREMET	-----
ASSIETTE DE TABLE	-----
ROT	-----
BOUTE HORS	-----
DESSERT	-----
POTAGE	-----

## Du sanglier au dîner

Le sanglier était un met très apprécié au Moyen Âge. On l'appelait la « bête noire ».  
À toi de le traquer pour le ramener au dîner.



## À la table du seigneur de Ranrouët

Messire Jean, seigneur de Ranrouët, te convie au grand banquet qu'il organise dans le château.  
Voici quelques jeux à déguster pour prolonger ta visite.

## Des intrus dans le menu !

Un petit malin s'est amusé à mélanger les recettes d'aujourd'hui avec celles du Moyen Âge. Barre celles où figurent des ingrédients que l'on ne pouvait pas trouver au Moyen Âge.

Chevreuil et sa purée de fèves

Sanglier en ragoût, sauce cameline, galette de froment

Tarte au chocolat

Poulet rôti, pommes de terre sautées

Oie aux prunes, sauce au poivre

Pavé de saumon et tomates farcies

Faisan et galette de maïs

Brouet de volaille au verjus

Les recettes du Moyen Âge sont tirées du « Viandier » de Taillevent, un célèbre « maître-queux », c'est-à-dire « chef-cuisinier » du 14<sup>e</sup> siècle.

## Une tablee de mots croisés

Place les mots dans la grille en fonction de la définition.

1. Chasse que l'on pratique avec un oiseau, on l'appelle aussi « chasse au vol ».
2. Récipient qui sert à se laver les mains.
3. Endroit dans le château de Ranrouët où se trouve les fours à pain.
4. Grand repas organisé au château.
5. Elle sert à se chauffer mais aussi à cuire les aliments.
6. Très utilisées dans la cuisine du Moyen Age.
7. Permet de conserver les aliments.
8. Il aide en cuisine (verticalement) ; « chef » de cuisine (horizontalement).
9. Titre de la personne à qui appartient le château.
10. Bâtiment du château où se trouve les cuisines mais aussi la salle d'apparat à l'étage.
11. Tranche de pain qui sert d'assiette.

