



www.ambassadealimentaire.fr

REGLES DU JEU

LES OBJECTIFS :

Sensibiliser à la cuisine des restes en faisant découvrir ou redécouvrir des recettes simples et originales à base de restes alimentaires variés et d'ingrédients de base qui permettent de les réaliser.

LE CONTENU :

- 10 cartes « recette »
- 60 cartes « ingrédient »
- 1 page « règle du jeu »

LE BUT DU JEU

Etre le premier à rassembler les 6 ingrédients nécessaires pour réaliser sa recette.
Se joue seul ou en équipe, de 2 à 20 joueurs, âgés de 7 ans et plus

PREPARATION DU JEU

1. Designner une personne qui distribue les cartes.
2. Mélanger les cartes « ingrédient » et les cartes « recette ».
3. Chaque joueur tire au hasard une carte « recette » et la personne qui distribue donne 6 cartes « ingrédients ».
4. Si toutes les cartes « recette » ne sont pas utilisés, les mettre de côté ou les ranger.
5. Le reste des cartes « ingrédient » est posé face cachée au milieu de la table : ce sera LA PIOCHE.

6. Retourner la 1ère carte de la pioche et la poser face visible à côté : ce qui constituera LE TALON. Cette carte servira comme base de départ.

7. Le joueur qui se trouve à gauche de la personne qui donne les cartes commence.

8. Il peut échanger 1 de ses cartes « ingrédient » inutiles (pas nécessaire à la réalisation de sa recette) contre la 1ère carte du talon OU pioche 1 carte « ingrédient » de la pioche et repose 1 de ses cartes inutiles ou celle qu'il vient de piocher sur le talon, afin de toujours avoir 6 cartes « ingrédient » dans les mains.

9. Le second joueur fait de même, et ainsi de suite.

FIN DE PARTIE

Le premier joueur qui a réussi à rassembler les 6 ingrédients de sa recette dit « A table ».

Il montre ensuite sa carte recette et les ingrédients qu'il a rassemblés.

Si LA PIOCHE est épuisée avant la fin d'une manche, le TALON sera mélangé (à l'exception de la dernière carte).

La partie peut se terminer ainsi ou se poursuivre jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un joueur.

Avec le soutien financier de ...



PRÉFET DE LA RÉGION
NORD - PAS-DE-CALAIS



**Le Fonds
des bois**

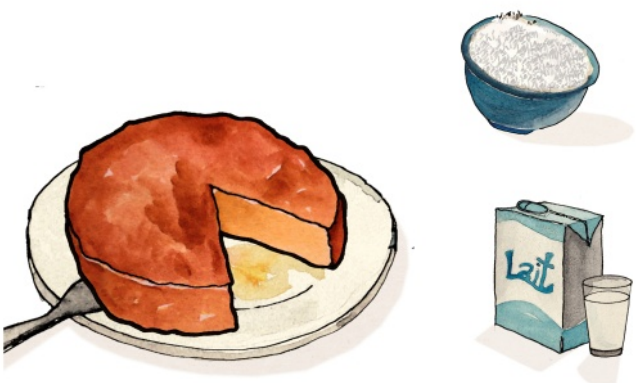




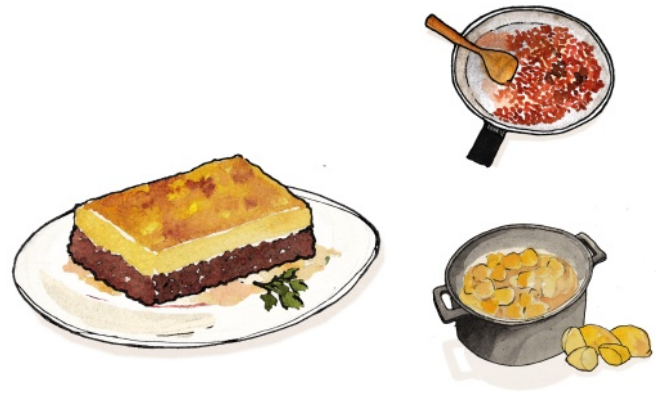
BOULETTES DE VIANDE
À LA SAUCE TOMATE



CAKE AUX LÉGUMES



GÂTEAU DE RIZ



HACHIS PARMENTIER





Carte Recette



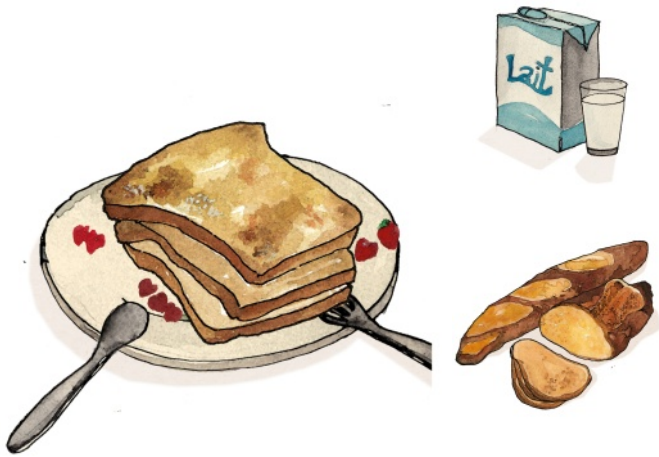
Carte Recette



Carte Recette



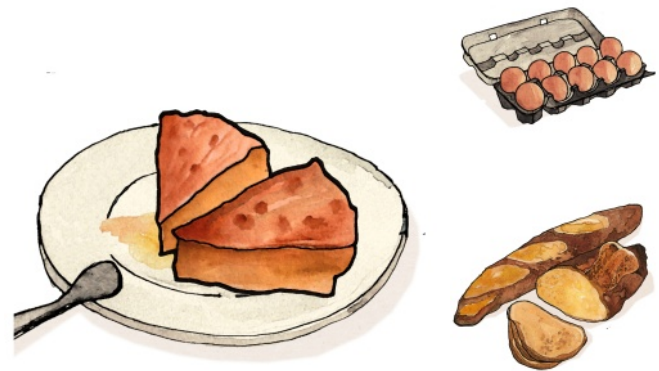
Carte Recette



PAIN PERDU



POISSON PANÉ



PUDDING



SMOOTHIE





Carte Recette



Carte Recette



Carte Recette



Carte Recette



SOUPE AUX RESTES
DE LÉGUMES



TARTE À LA
RATATOUILLE





Carte Recette



Carte Recette



FARINE



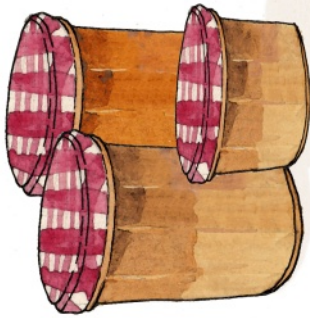
FRUITS TRÈS MÛRS
OU ABIMÉS



FARINE



FROMAGE RÂPÉ



CONFITURE



FROMAGE RÂPÉ



BANANE BIEN MÛRE



FROMAGE RÂPÉ



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



HERBES ET ÉPICES



LAIT



HERBES ET ÉPICES



LAIT



FRUITS TRÈS MÛRS
OU ABIMÉS



JUS DE FRUITS



FRUITS TRÈS MÛRS
OU ABIMÉS



HERBES ET ÉPICES



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



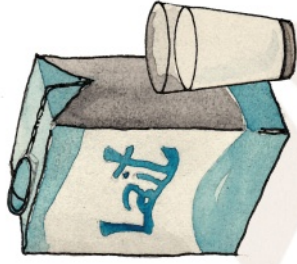
Carte Ingrédients



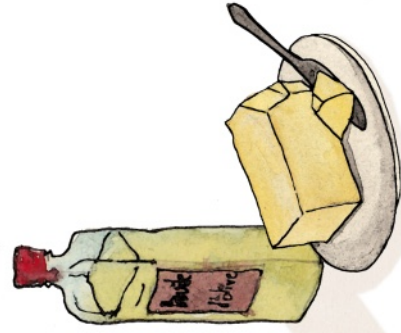
Carte Ingrédients



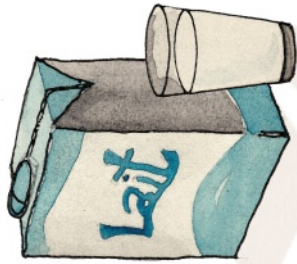
Carte Ingrédients



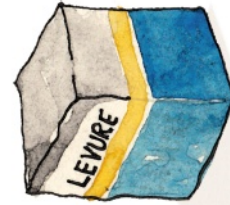
LAIT



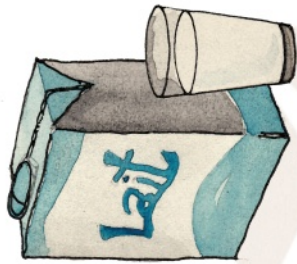
MATIÈRES GRASSES
(BEURRE, HUILE)



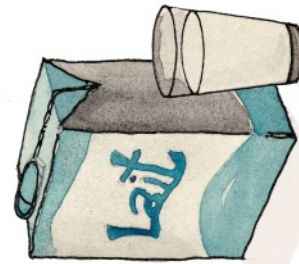
LAIT



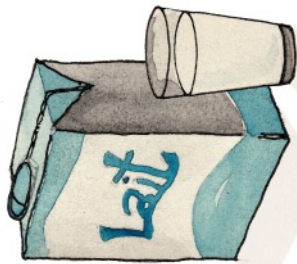
LEVURE



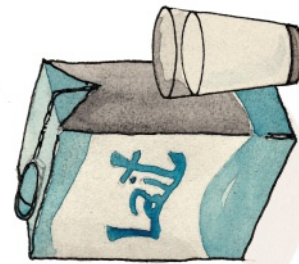
LAIT



LAIT



LAIT



LAIT



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



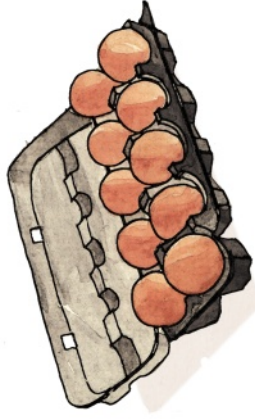
Carte Ingrédients



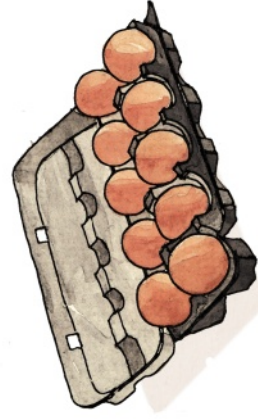
Carte Ingrédients



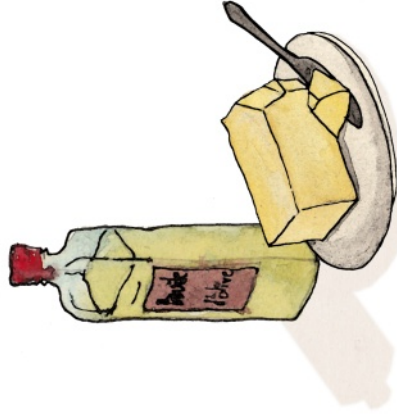
Carte Ingrédients



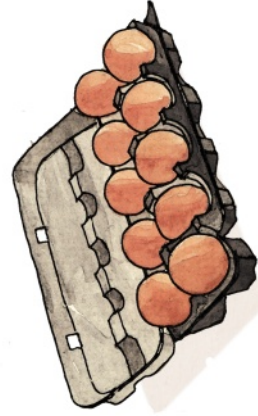
ŒUFS



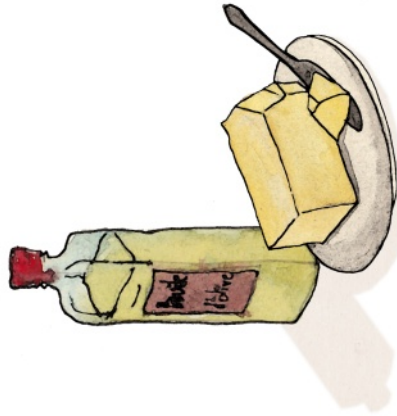
ŒUFS



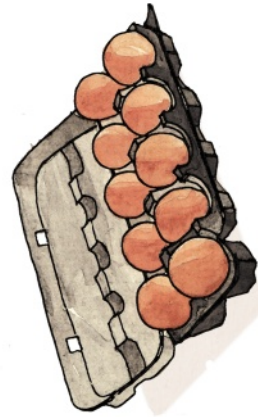
MATIÈRES GRASSES
(BEURRE, HUILE)



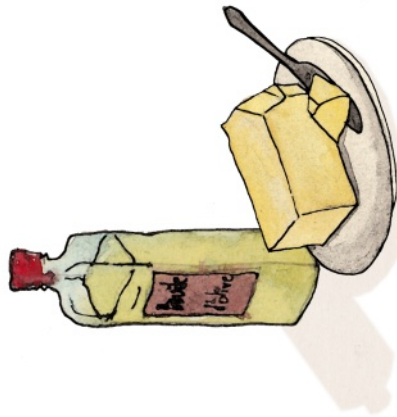
ŒUFS



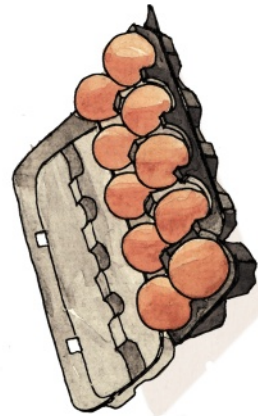
MATIÈRES GRASSES
(BEURRE, HUILE)



ŒUFS



MATIÈRES GRASSES
(BEURRE, HUILE)



ŒUFS



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



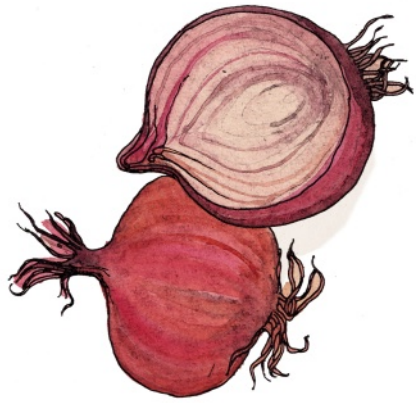
Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



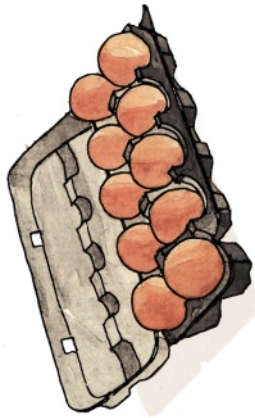
Carte Ingrédients



OIGNONS



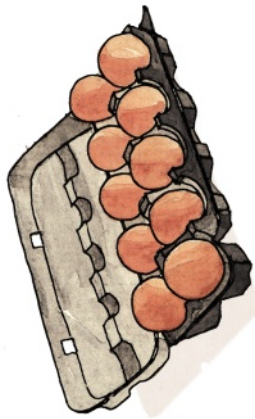
PAIN SEC



ŒUFS



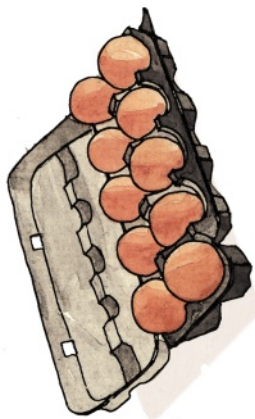
PAIN SEC



ŒUFS



OIGNONS



ŒUFS



OIGNONS



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



POMMES DE TERRE CUITES



RESTES DE LEGUMES



PAIN SEC



RAISINS SECS



PAIN SEC



RAISINS SECS



PAIN SEC



POMMES DE TERRE CUITES



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



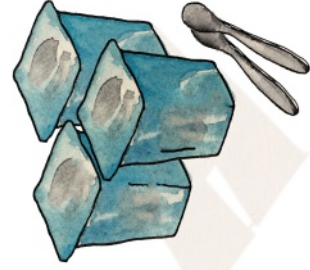
Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



RESTES DE RATATOUILLE



YAOURT



RESTE DE RIZ CUIT



RESTES DE VIANDE
HACHÉE CUIE



RESTE DE POISSON



RESTES DE VIANDE
HACHÉE CUIE



RESTES DE LEGUMES



RESTES DE RATATOUILLE



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



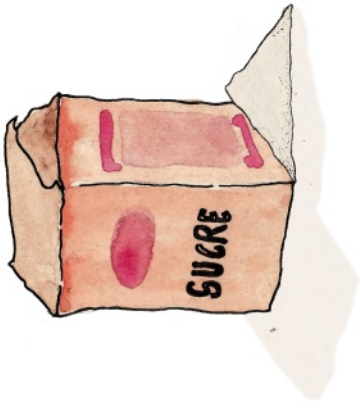
Carte Ingrédients



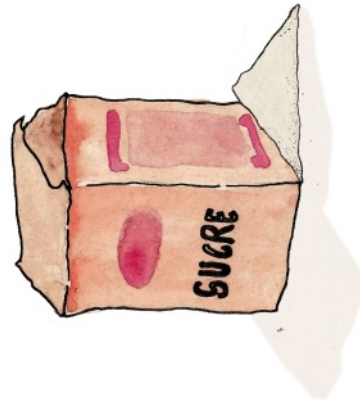
Carte Ingrédients



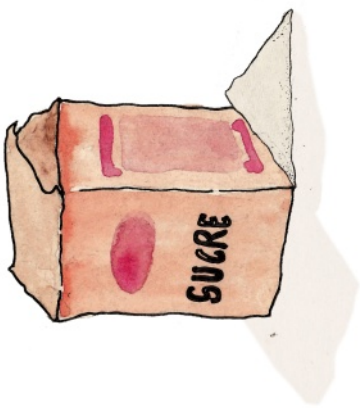
Carte Ingrédients



SUCRE



SUCRE



SUCRE



SUCRE



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients



Carte Ingrédients