

LES CHARCUTERIES ET LE SCRABBLE - !!! EN ROUGE = ODS 7 !!!

MOTS	TYPE	DEFINITION	ANAGRAMMES
ANDOUILLETTE	n.f. + S	Charcuterie cuite	
ATRIAU	n.m. + X	Petite saucisse ronde	AURAIT
ATTIGNOLE	n.f. + S	Sorte de saucisse	
BACON	n.m. + S	Filet de porc fumé	BANCO
BALLOTTINE	n.f. + S	Roulade de viande désossée	BATOILLENT
BAYONNE	n.m. + S	Jambon cru de la région de Bayonne	
BOUDIN	n.m. + S	Préparation de charcuterie	
BOUTARGUE	n.f. + S	Saucisse plate faite d'œufs de poisson	BOUTURAGE
BOUTEFAS	n.m. tjs S	Saucisson de porc d'origine suisse	
CERVELAS	n.m. tjs S	Saucisse grosse et courte	
CHARCUTAILLE	n.f. + S	Charcuterie	
CHIPO	n.f. + S	Petite saucisse de porc frais	
CHIPOLATA	n.f. + S	Petite saucisse de porc frais	
CHORIZO	n.m. + S	Saucisse espagnole épicée	
COCHONAILLE	n.f. + S	Viande de porc, charcuterie	
COPPA	n.f. + S	Charcuterie élaborée à partir d'échine de porc, en Italie	
DIOT	n.m. + S	Saucisse savoyarde	DITO - DOIT
FIGATELLI	n.m. + S	Saucisse de porc, spécialité corse	
FRANCFORT	n.m.	Saucisse	
FRICADELLE	n.f. + S	Saucisse à base de viande de poulet, de porc	
FRITON	n.m. + S	Menus morceaux d'oie ou de porc cuits dans leur graisse	FORINT - FORTIN
GALANTINE	adj. + S	Mets composé de morceaux de viande maigre et de farce	GLANAIENT
HATEREAU	n.m. + X	Boulette de foie de porc que l'on fait rôtir	
JAMBON	n.m. + S	Cuisse ou épaule de cochon	
JAMBONNEAU	n.m. + X	Partie de la cuisse du porc	
JAMBONNETTE	n.f. + S	Cuisse de volaille désossée, cuite au bouillon	
JUDD	n.m. + S	Viande de porc fumée	
KNACK	n.f. + S	Saucisse de Strasbourg	
LARD	n.m. + S	Tissu adipeux sous-cutané du porc et de certains animaux	
LONGEOLE	n.f. + S	Grosse saucisse de porc	
MERGUEZ	n.f. tjs Z	Saucisse fraîche pimentée d'Afrique du Nord	
MORTADELLE	n.f. + S	Gros saucisson cuit	
MORTEAU	n.m. + X	Saucisse fumée produite en Franche-Comté	MAROUTE - TAMOURE
PEPPERONI	n.m. + S	Saucisson épicé	
POUTARGUE	n.f. + S	Saucisse plate faite d'œufs de poisson	
PROSCIUTTO	n.m. + S	Jambon de très bonne qualité, en Italie	

TOKAY	n.m. + S	Hongrie, vin de liqueur, jaune doré	
VALPOLICELLA	n.m. + S	Italie, vin rouge fruité	
XERES	n.m. tjs S	Espagne, vin blanc d'Andalousie	