

Vous venez de trouver une règle mise en ligne par des collectionneurs qui partagent leur passion et leur collection de jeux de société sur Internet depuis 1998.

Imaginez que vous puissiez accéder, jour et nuit, à cette collection, que vous puissiez ouvrir et utiliser tous ces jeux.

# Ce rêve est devenu réalité !

Chantal et François ont créé l'Escale à jeux en 2013. Depuis l'été 2022, Isabelle et Raphaël leur ont succédé. Ils vous accueillent à Sologny (Bourgogne du sud), au cœur du Val Lamartinien, entre Mâcon et Cluny, à une heure de Châlon-sur-Saône ou de Lyon, une heure et demi de Roanne ou Dijon, deux heures de Genève, Grenoble ou Annecy et quatre heures de Paris (deux heures en TGV).

L'Escale à jeux est un ludogîte, réunissant un meublé de tourisme ★★★ modulable de 2 à 15 personnes et une ludothèque de plus de 9000 jeux de société.

Au total, 320 m<sup>2</sup> pour jouer, ripailler et dormir.

**ESCALE À  
JEUX**

[escaleajeux.fr](http://escaleajeux.fr)

09 72 30 41 42

06 24 69 12 99

[escaleajeux@gmail.com](mailto:escaleajeux@gmail.com)



# Liste des plats régionaux

	ENTRÉE	PLAT	DESSERT
Alsace	Asperges blanches à la fontanelle Soupe à la bière	Baeckeofe Choucroute	Kouglof Tarte flambée
Aquitaine	Tourain à la tomate Piperade basque	Lamproie à la bordelaise Confit d'oie	Dacquoise Cannelés bordelais
Auvergne	Rissoles de Saint-Flour Salade de gésiers de canard	Aligot auvergnat Potée de chou	Cadet Mathieu Tarte de Vic
Basse-Normandie	Andouille de Vire Omelette au boudin	Tripes à la mode de Caen Blanquette de veau	Faloue Teurgoule ou riz au lait à la cannelle
Bourgogne	Gougères Escargots de Bourgogne	Pôchouse Coq au vin	Rigodon Massepains
Bretagne	Galettes de sarrasin Ormeaux à la poêle	Kig ha farz Cotriade	Far breton Kouign-amann
Centre	Œufs au vin Soupe brejaude	Épaule d'agneau farcie Boudin aux châtaignes	Pichanchagne Pithiviers
Champagne-Ardenne	Salade au lard Tarte aux poireaux et au chaource	Andouillettes de Troyes Carcasse à cul nu ou fricassée de pommes de terre	Oublies Gâteau mollet
Corse	Tartines de figatelli Coppa	Oursinade Poulet Marengo	Fiadone Rissoles au brocciu
Franche-Comté	Tusche Jésus	Croûtes aux morilles Escalope de veau comtoise	Sablés aux gaudes ou gaudrioles Galette jurassienne ou tarte au goumeau
Haute-Normandie	Salade normande Soupe de moules	Barbue à la dieppoise Poêlée de coquilles Saint-Jacques	Tarte aux pommes Douillon aux pommes
Île-de-France	Saucisson à l'ail Potage germiny ou potage à l'oseille	Jambon à la parisienne Entrecôte Bercy	Paris-Brest Tarte bourdaloue
Languedoc-Roussillon	Bourride de lotte à la sétoise Petits pâtés de Pézenas	Brandade de morue Cassoulet	Alléluia, gâteau de Pâques Oreillettes
Limousin	Soupe bourriquette Soupe de châtaignes	Pâté de pommes de terre Lièvre en cabessal	Clafoutis Tarte sèche
Lorraine	Galette messine Salade de pissenlits	Gélinottes ou perdrix de l'arrière-saison Quiche lorraine	Tarte aux mirabelles Bleuet des Vosges
Midi-Pyrénées	Soupe albigeoise Fondue ariégeoise	Poule au pot Saucisses de Toulouse	Farinette Gâteau à la broche d'Ariège
Nord-Pas-de-Calais	Fromage de tête Waterzooï de poisson	Potjevleesch Carbonnade flamande	Tarte au sucre Tarte à la rhubarbe
Pays de la Loire	Rillettes du Mans Fressure ou boudin sans peau	Bouillette Marmite sarthoise	Macarons Brioche vendéenne
Picardie	Soupe des hortillonages Hareng mariné	Ficelle picarde Poulet du père Lathuille	Faluches Gâteau battu
Poitou-Charentes	Moules marinières Velouté aux fanes de radis	Farci poitevin Gigorit ou civet de porc au vin rouge	Broyé Tourteau fromager
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Pissaladière Salade niçoise	Crépinettes Artichauts en barigoule	Fougasse Croquants
Rhône-Alpes	Salade lyonnaise Caviar lyonnais	Andouillettes à la fraise de veau Quenelles de brochet sauce Nantua	Bugnes Aumônières à la cévenole

# Dîner à la carte!

Conception et rédaction : Nicole Masson et Maguy Ly

# La règle du jeu

*Dîner à la carte est un jeu de questions-réponses sur la gastronomie des régions françaises. Il séduira aussi bien les amateurs de cuisine, les gastronomes, les gourmands que toute personne souhaitant découvrir les différentes spécialités culinaires françaises. Avant tout jeu de convivialité, il est un de ces rares jeux de société qui peuvent réunir un grand nombre de joueurs.*

## Le matériel



Une carte de France pour repérer les 22 régions françaises



22 pièces de puzzle aux formes des régions françaises



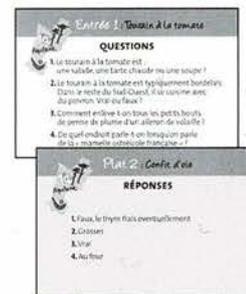
50 petits jetons



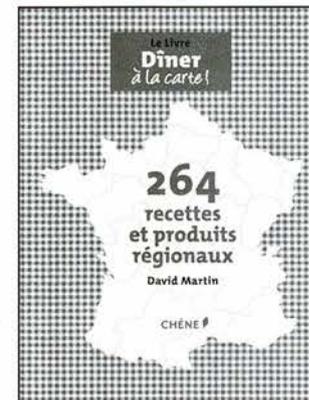
Un dé à 6 faces



Un bloc de feuilles « Menu » détachables permettant de noter le nom de la région piochée et de compléter son menu régional (entrée, plat, fromage, dessert, boisson, spécialité)



264 cartes de jeux avec chacune 4 questions/réponses



Le livre des 264 recettes et produits du jeu, annoté par David Martin

## Principe du jeu

Chaque joueur doit réaliser un menu régional composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage, d'un dessert, d'une boisson... et d'une spécialité ! Pour gagner chacune des recettes il doit répondre correctement à des questions sur sa région ou sur la gastronomie française en général : origine, ingrédients, cuisson, saveurs, couleurs, trucs et astuces... On gagne quelle que soit la méthode utilisée pour arriver à la bonne réponse : expérience, connaissance, bon sens culinaire, déduction, imagination, chance !

## But du jeu

Se faire inviter par les autres joueurs en étant le premier à réaliser pour sa région un menu régional complet : **entrée – plat – fromage – dessert – boisson – spécialité**.

## Préparation du jeu

- On commence par placer la carte de France sur la table et mélanger les pièces de puzzle. Chaque joueur, à tour de rôle, tire au sort une pièce de puzzle dans le sac : c'est la région qui lui est dévolue. Les pièces ainsi tirées sont posées sur la carte de France pour être repérées.
- Chaque joueur détache une fiche « Menu » qu'il pose devant lui et sur laquelle il note le nom de sa région.
- Les cartes sont battues.
- Les jetons sont préparés.

## Tour de jeu

C'est le joueur qui possède la région dont le nom est le plus proche du A qui commence. Il lance le dé.

**S'il tombe sur 1, 2, 3 ou 4, il répond à une question.** Le joueur qui se trouve à sa droite prend la première carte du boîtier et lui lit la question correspondant au numéro du dé.

*Si la réponse est correcte, deux cas sont possibles :*

1. La carte correspond à sa région : il inscrit le nom de la recette sur son menu.
2. La carte ne correspond pas à son menu : il prend un jeton et le pose sur l'emplacement correspondant. Au troisième jeton sur une même recette, il inscrit le nom d'une des deux recettes dans cette catégorie pour sa région en se reportant à la liste des recettes.

*Si la réponse est mauvaise, il ne se passe rien pour le joueur.*

Mais **un autre joueur peut répondre** à la question selon l'ordre de priorité suivant :

1. le joueur possédant la région ;
2. un joueur possédant au moins un jeton sur cette catégorie de recettes (le plus grand nombre de jetons a la priorité).

Même conséquence si la réponse est correcte. Mais, si la réponse est mauvaise, le joueur qui vient de répondre perd un jeton qu'il remet dans la pioche.

**S'il tombe sur 5,** le joueur prend un jeton au joueur de son choix sans répondre à une question et le place dans la même catégorie sur sa propre feuille.

**S'il tombe sur 6,** le joueur passe son tour.

La partie se termine lorsqu'un joueur a complété son menu régional. Les autres joueurs sont alors invités à lui offrir le repas ainsi réalisé.

## Liste des produits régionaux

	FROMAGE	BOISSON	SPECIALITÉS
Alsace	Munster Tomme fermière des Hautes-Vosges	Pinot noir d'Alsace Gewurztraminer	Bretzel Baies de genièvre
Aquitaine	Camisard Trappe échourgnac	Pomerol Lillet	Mique Tourtière des Landes
Auvergne	Fourme d'Ambert Saint-nectaire	Verveine du Velay Saint-pourçain	Confiture sèche Pastille de Vichy
Basse-Normandie	Pont-l'évêque Livarot	Halbi Pommeau	Calvados Confiture de lait
Bourgogne	Époisses Saint-florentin	Chablis Kir	Moutarde Pain d'épice
Bretagne	Trappe de Timadeuc Campénéac ou fromage de l'abbaye-de-Campénéac	Breizh Cola ou cola breton Frénette	Gavottes Chouchen
Centre	Olivet Crottin de Chavignol	Pouilly fumé Saint-céols	Rillons de Tours Pralines de Montargis
Champagne-Ardenne	Chaource Rocroi	Rosé des Riceys Champagne	Ratafia Biscuit rose de Reims
Corse	Brocciu Cuscionu	Patrimonio Sciaccarellu	Cédratine Pulenta de farine de châtaigne ou polenta corse
Franche-Comté	Cancoillotte Vacherin Mont-d'Or	Vin d'Arbois Vin jaune	Brési Absinthe
Haute-Normandie	Neufchâtel Camembert	Cidre Bénédictine	Sablés Œufs brayons
Île-de-France	Bries Saint-foin	Noyau de Poissy Grand Marnier	Crème du Barry Sucre d'orge de Moret-sur-Loing
Languedoc-Roussillon	Laguiole Pélardon	Fitou Muscat du Languedoc	Croquignoles d'Uzès Anchois de Collioure
Limousin	Goutte du Limousin Gouzon marchois	Liqueur de brou de noix Vin paillé corrézien	Creusois Cornues
Lorraine	Géromé Gros lorrain ou gérardmer	Vin des Vosges Côtes-de-toul	Dragées de Verdun Madeleines de Commercy
Midi-Pyrénées	Cabécou d'Autan Rocamadour	Armagnac Marcillac	Boulets de Mautauban Truffe
Nord-Pas-de-Calais	T'chiot biloute Boulette d'Avesnes	Picon Jenlain	Chicorée Carambar
Pays de la Loire	Curé nantais Entrammes	Gros-Plant Saumur-champigny	Fouée Rigolettes
Picardie	Tomme au cidre Bray aux graines de lin	Colvert Poiré	Crème chantilly Salicorne
Poitou-Charentes	Chabichou Jonchée saintongeaise	Cabernet d'Anjou Cognac	Mojhette ou moquette Pain des mouettes
Provence-Alpes- Côte d'Azur	Brousse du Rove Mascare	Gigondas Côtes-du-luberon	Calissons d'Aix Papalines
Rhône-Alpes	Cerveille de canut ou claqueret Arôme de Lyon	Chartreuse verte Biscantin	Nougat de Montélimar Coussin de Lyon