

conserves.....	1
viandes.....	1
surgelés.....	2
boissons.....	2
épicerie.....	2
petit déjeuner.....	3
laitage et charcuterie.....	3
fruits et légumes.....	4
Entrées et plats.....	4

CONSERVES

- cassoulet
- confit
- tomates pelées
- poivrons rouges
- bourguignon
- ravioli
- cœur de palmier
- artichauds
- thon
- saumon
- maquereau
- sardines
- crevettes
- crabe
- girolles
- germe de soja
- mais
- haricots verts
- pâtes
- champignons
- anchois
- choucroute
- paella
- couscous
- flageolets

VIANDES

- viande hachée
- chair à saucisses
- rôti de bœuf
- rôti de porc
- rôti de veau
- gigot
- épaule
- escalope de dinde

- cuisses de poulet
- magret
- entrecotes
- bavettes
- bœuf bourguignon
- viande à ragout
- viande à pot au feu
- os à moelle
- canard

SURGELÉS

- filets de cabillaud
- coquilles Saint Jacques
- gambas
- crevettes
- calamars

BOISSONS

- jus, orange, ananas, goyave
- eau minérale plate, badoit, perrier
- coca-cola
- bières
- vin rosé
- vin rouge
- vin blanc (cuisine)
- cognac
- gin
- armagnac (et muscadet)
- pastis
- rhum
- whisky (et whiskey)
- sirot orgeat
- sirop grenadine
- martini rouge
- vodka
- champagne
- prune

ÉPICERIE

- vinaigre
- moutarde
- huile d'olive, de tournesol
- gros sel, sel fin
- poivre en grains, poivre moulu, poivre 5 baies
- cornichons

- ketchup épicé
- olives noires, vertes
- épices : herbes de provence, piment de cayenne, muscade, origan, persil, colombo, estragon, tabasco, basilic, canelle, aneth, safran, curry, clou de girofle
- bouillons cube
- lentilles
- purée de piment
- purée
- double concentré de tomate
- riz
- soupes
- pâtes
- farine
- farine à pizza
- farine à pain

PETIT DÉJEUNER

- café + filtres
- café soluble
- thé
- chocolat en poudre
- sucre en morceau, sucre en poudre
- sucre roux
- céréales
- nutella
- confiture
- chocolat pour cuisine
- miel
- chocolat à croquer
- crème Mont Blanc
- biscuits apéritif
- gateaux
- pain de mie
- raisins secs
- pain suédois
- dates
- biscotte
- figues
- levure
- fruits au sirop : poires, abricots, ananas+fruits
- vanille

LAITAGE ET CHARCUTERIE

- lait
- œufs

- beurre : demi sel, doux, cuisine
- yaourts
- fromage : reblochon, roquefort, mimolette, comté, mozzarella, camembert, tome aux 3 laits, mont d'or, mascarpone
- pate feuilletée
- poitrine
- lardons
- jambon : cru, cuit
- saucisses
- saucisson sec
- anchois (pommier)
- harengs
- jambonneau
- rilette
- poulet fumé
- saumon fumé

FRUITS ET LÉGUMES

- poivrons rouges et verts
- avocats
- carottes
- tomates
- poireaux
- choux
- citrons : verts, jaunes
- pomme de terre
- choux (ah, chou chou)
- salades
- endives
- courgettes
- aubergines
- oignons
- ail
- échalottes
- pommes
- bananes
- oranges
- pamplemousses
- basilic
- persil
- menthe
- aneth

ENTRÉES ET PLATS

- Salade niçoise

- Salade chèvre chaud
- Salade gésiers
- Salade foie de volailles
- Salade pommes de terre
- Salade de riz
- Salade composée
- Carpaccio
- Poisson à la tahitienne
- Harengs pomme à l'huile
- Poivrons à l'ail
- Confiture d'oignons
- Foie gras
- Soupe de légumes
- Soupe de poisson
- Avocat crevettes ou gacamole
- Œufs mimosas
- Ratatouille
- Omelette aux girolles
- Tarte aux poireaux
- Tarte à la tomate
- Tarte au saumon
- Pizza
- Artichauts à la barigoule
- Gratin dauphinois
- Gratin d'aubergines
- Choux braisés
- Endives braisées
- Poulet aux abricots
- Poulet basquaise
- Gigot flageolets
- Magrets
- Cassoulet
- Confit de canard
- Bolognaise
- Carbonara
- Lasagnes
- Bouguigon
- Sardines à l'escabèche
- Maquereaux marinés
- Tartflette
- Paella
- Couscous
- Rôti de bœuf
- Rôti de porc
- Rôti de veau
- Epoule
- Entrecotes

- Bavettes
- Pot au feu
- Poisson papillottes
- Poisson vin blanc
- Poisson ailoli
- Coquilles Saint Jacques
- Gambas flambées
- Tapas
- Tortilla
- Saumon fumé
- Riz pilaf
- Quiche lorraine
- Saucisses lentilles
- Canard à l'orange
- Calamards à l'armoricaine
- Escaloppes à la crème
- Ragoût
- Œufs en béchamel