

La bouillabaisse	Une pissaladière	Une paupiette de veau
Un Paris-Brest	Les moules marinières	La sole meunière
Une quiche lorraine	Un soufflé au fromage	Une poire pochée
Le ravitoto	Un cassoulet	Une ratatouille
La tarte tatin	Un coq au vin	Un gratin dauphinois
La brioche	Un bœuf bourguignon	Une madeleine
Une religieuse	Le gâteau basque	Un mille-feuille
La salade niçoise	Un clafoutis aux cerises	Un opéra
Un croque monsieur et un croque madame	Les cuisses de grenouilles	Des coquilles Saint Jacques
La choucroute	Les escargots	Un baba au rhum
Une galette des Rois	Une tapenade	Des quenelles
Un croissant	Un pain aux raisins	Une blanquette de veau
Une andouillette	Un steak tartare	Les rillettes
Un boudin	Un confit de canard	Une fondue
Une raclette	Une tartiflette	Une bûche
Un aligot	L'aïoli	Flammekueche
Un pot au feu	Navarin d'agneau	Une soupe à l'oignon
Des chicons au gratin	Les gaufres	Sablés au sirop d'érable
Un gâteau antillais à l'ananas	Un gratin de christophines	Le poulet yassa
L'alocco	Le jambalaya	Une tajine

Objective: Present the dish you have been given on an A4 or A3 sheet.

Content: 1) Picture or drawing of the dish; 2) ingredients (in French); 3) The story behind the dish; 4) where is it from (in French)

Opinion: Est-ce que tu aimerais goûter ce plat? Pourquoi?