

LE FESTIN DE LA MORQUE

Grand cahier de menus
horriblement dégoûtants



LES CONCEPTIONS SC

BIENVENUE AU BANQUET

Ce soir, la cuisine devient un laboratoire abandonné. Les assiettes ressemblent à des scènes de crime et chaque bouchée provoque un mélange de dégoût et de gourmandise.

DANS CE CAHIER

- Des entrées répugnantes
- Des plats dignes d'une morgue
- Des desserts sanglants
- Des boissons toxiques
- Des jeux de noms horribles

Tout est comestible : le sang, le pus et les organes sont uniquement des effets visuels!

LES CONCEPTIONS SC

PRÉCAUTIONS DU LABORATOIRE



- Vérifie les allergies des invités.



- Garde les aliments froids au réfrigérateur.



- Utilise seulement du colorant alimentaire.



- Ne dépose jamais de glace sèche directement dans une boisson.



- Identifie les plats contenant des noix, du gluten, des œufs ou des produits laitiers.



- Évite le charbon activé : il peut interagir avec certains médicaments.



- Adapte le degré d'horreur selon l'âge des invités.

RÈGLE DE LA MORGUE

Un plat peut sembler infect,
mais il doit toujours être préparé
de façon propre et sécuritaire.

LE GRAND MENU DE LA MORGUE

ENTRÉES



- Doigts fraîchement amputés
- Globes oculaires marinés
- Trempette du marécage putréfié
- Cerveille fraîche du fossoyeur
- Lambeaux de peau croustillante
- Cafards farcis

PLATS PRINCIPAUX



- Main carbonisée du boucher
- Intestins feuilletés
- Côtes du cadavre
- Lasagne de la crypte
- Yeux arrachés dans leur mare de sang
- Burgers du cercueil
- Crânes humains farcis

DESSERTS



- Yeux injectés de sang
- Cupcakes aux cerveaux
- Gâteau aux éclats de verre
- Pots de terre infestée
- Plaies infectées
- Dentiers pourris
- Cercueils au chocolat
- Cerveille tremblante

PAGE 4

DOIGTS FRAÎCHEMENT AMPUTÉS

20 doigts • Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS

- 10 saucisses à hot-dog
- 1 rouleau de pâte à croissants
- 20 morceaux d'oignon en forme d'ongle
- 3 c. à soupe de ketchup
- 1 œuf battu

PRÉPARATION

1. Coupe chaque saucisse en deux.
2. Enveloppe chaque morceau dans une bande de pâte.
3. Trace trois petites lignes pour créer les jointures.
4. Ajoute un morceau d'oignon au bout de chaque doigt.
5. Badigeonne d'œuf et cuis à 190 °C pendant 15 minutes.
6. Trempe l'extrémité coupée dans le ketchup.

MISE EN SCÈNE :

Sers-les dans une flaque de ketchup avec l'étiquette « Amputés ce matin ».



Amputés
ce matin

LES CONCEPTIONS SC

GLOBES OCULAIRES MARINÉS

18 yeux • Préparation : 15 min

INGRÉDIENTS

- 18 mini-bocconcinis
- 9 olives vertes farcies, coupées en deux
- 2 c. à soupe de pesto
- Coulis de poivron rouge ou sauce tomate
- Quelques traits de colorant rouge

PRÉPARATION

1. Égoutte les bocconcinis.
2. Dépose une moitié d'olive au centre de chaque fromage.
3. Trace de petites veines avec un cure-dent et du colorant rouge.
4. Verse la sauce rouge au fond d'une assiette.
5. Dispose les yeux dans la mare de sang.
6. Ajoute quelques gouttes de pesto.

PRÉSENTATION :

Globes oculaires conservés dans leur liquide funéraire.



TREMPETTE DU MARÉCAGE PUTRÉFIÉ

8 à 10 portions • Préparation : 20 min

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de guacamole
- 1 tasse de salsa
- 1 tasse de crème sure
- 1 tasse de fromage râpé
- ½ tasse d'olives noires
- Tortillas bleues ou noires
- Vers en bonbons pour décorer

PRÉPARATION

1. Verse la salsa dans un plat transparent.
2. Ajoute la crème sure, puis le fromage.
3. Recouvre complètement de guacamole.
4. Ajoute les olives comme des insectes noyés.
5. Place quelques vers en bonbons sur le bord.
6. Sers avec les tortillas.

ATTENTION : Retire les bonbons avant de tremper les croustilles.



CERVELLE FRAÎCHE DU FOSSOYEUR

10 portions • Préparation : 25 min • Repos : 1 h

INGRÉDIENTS

- 500 g de fromage à la crème
- 1 tasse de cheddar râpé
- ½ tasse de crème sure
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 2 c. à soupe de ciboulette
- 2 c. à soupe de sauce piquante
- Sauce tomate pour le sang

PRÉPARATION

1. Mélange tous les ingrédients, sauf la sauce tomate.
2. Forme un gros ovale.
3. Trace une ligne au centre pour séparer les deux hémisphères.
4. Forme des sillons ondulés avec une cuillère.
5. Réfrigère pendant une heure.
6. Verse la sauce tomate dans les sillons.

MISE EN SCÈNE : Sers avec des craquelins « Fragments de crâne ».

LAMBEAUX DE PEAU CROUSTILLANTE

8 portions • Préparation : 10 min • Cuisson : 8 min

INGRÉDIENTS

- 6 grandes tortillas
- 3 c. à soupe d'huile
- 1 c. à thé de paprika fumé
- ½ c. à thé de poudre d'ail
- Sel
- Colorant alimentaire rouge

PRÉPARATION

1. Déchire les tortillas en morceaux irréguliers.
2. Mélange l'huile, les épices et une goutte de colorant rouge.
3. Badigeonne légèrement les morceaux.
4. Froisse-les pour créer une texture de peau brûlée.
5. Fais cuire à 190 °C pendant 6 à 8 minutes.
6. Laisse-les devenir très croustillants.

PRÉSENTATION : Peau retirée sans anesthésie.



CAFARDS FARCIS

24 cafards • Préparation : 20 min

INGRÉDIENTS

- 24 dattes dénoyautées
- $\frac{3}{4}$ tasse de fromage à la crème
- $\frac{1}{4}$ tasse de noix finement hachées, facultatif
- 48 petits morceaux de bretzel
- 48 graines de tournesol

PRÉPARATION

1. Ouvre légèrement chaque datte.
2. Remplis-la de fromage à la crème.
3. Ajoute les noix si désiré.
4. Plante des morceaux de bretzel pour former les pattes.
5. Ajoute des graines de tournesol pour les antennes.
6. Dispose les cafards en groupe sur le plateau.

OPTION SANS NOIX : Utilise des graines de citrouille hachées.



SOUPE DE PUS AUX ABCÈS

8 portions • Préparation : 15 min • Cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS

- 1 chou-fleur
- 1 oignon
- 4 tasses de bouillon de légumes
- 1 tasse de crème
- 1 tasse de cheddar
- 2 c. à soupe de beurre
- Sel et poivre
- Colorant alimentaire jaune, facultatif

PRÉPARATION

1. Fais revenir l'oignon dans le beurre.
2. Ajoute le chou-fleur et le bouillon.
3. Laisse mijoter pendant 25 minutes.
4. Réduis en purée.
5. Ajoute la crème et le cheddar.
6. Colore très légèrement en jaune.
7. Ajoute quelques bouquets de chou-fleur pour représenter les abcès.



POTAGE DE SANG COAGULE

8 portions • Préparation : 15 min • Cuisson : 35 min

INGRÉDIENTS

- 5 betteraves cuites
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 4 tasses de bouillon
- ½ tasse de crème
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Coupe les légumes en morceaux.
2. Fais revenir l'oignon.
3. Ajoute les betteraves, les pommes de terre et le bouillon.
4. Laisse mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
5. Réduis en purée.
6. Ajoute le vinaigre et les assaisonnements.
7. Verse un filet de crème en spirale.



MAIN CARBONISÉE DU BOUCHER

8 portions • Cuisson : environ 1 heure

INGRÉDIENTS

- 1 kg de viande hachée
- 1 tasse de chapelure
- 2 œufs
- ½ tasse de lait
- 1 oignon haché
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- Sel et poivre
- Ketchup ou sauce barbecue
- 5 morceaux d'oignon pour les ongles

PRÉPARATION

1. Mélange tous les ingrédients, sauf le ketchup.
2. Forme une paume sur une plaque.
3. Ajoute cinq longs doigts.
4. Trace les articulations avec un couteau.
5. Place les morceaux d'oignon comme des ongles.
6. Recouvre de ketchup.
7. Fais cuire à 180 °C pendant 50 à 60 minutes.



INTESTINS FEUILLETÉS

10 portions • Préparation : 25 min • Cuisson : 35 min

INGRÉDIENTS

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 600 g de chair de saucisse
- ½ tasse de sauce tomate
- 1 œuf battu
- Colorant alimentaire rouge

PRÉPARATION

1. Coupe la pâte en longues bandes.
2. Dépose une ligne de chair de saucisse au centre.
3. Referme chaque bande pour former un tube.
4. Dispose les tubes en spirales irrégulières dans un plat.
5. Badigeonne d'œuf battu.
6. Ajoute quelques gouttes de colorant rouge.
7. Fais cuire à 190 °C pendant environ 35 minutes.
8. Verse la sauce tomate entre les replis.



CÔTES DU CADAVRE

8 portions • Cuisson : 2 h 30

INGRÉDIENTS

- 2 kg de côtes levées
- 1 tasse de sauce barbecue
- ¼ tasse de ketchup
- 2 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à soupe de paprika fumé
- 1 c. à soupe de sauce soya

PRÉPARATION

1. Mélange les ingrédients de la sauce.
2. Dépose les côtes sur une plaque.
3. Badigeonne généreusement.
4. Couvre et cuis à 160 °C pendant 2 heures.
5. Découvre, ajoute de la sauce et poursuis la cuisson 20 à 30 minutes.
6. Place les côtes en deux rangées pour représenter une cage thoracique.

MISE EN SCÈNE : Dépose une pomme de terre rouge au centre comme cœur arraché.



LASAGNE DE LA CRYPTTE

10 portions • Cuisson : 50 min

INGRÉDIENTS

- 12 pâtes à lasagne
- 750 g de viande hachée
- 4 tasses de sauce tomate
- 2 tasses de fromage ricotta
- 3 tasses de mozzarella
- ½ tasse de parmesan
- Olives noires

PRÉPARATION

1. Fais cuire la viande et ajoute la sauce.
2. Monte la lasagne en alternant les pâtes, la viande et les fromages.
3. Recouvre de mozzarella.
4. Coupe des pierres tombales dans des tortillas.
5. Écris « RIP » avec un peu de sauce.
6. Fais cuire la lasagne.
7. Ajoute les pierres tombales juste avant le service.



YEUX ARRACHÉS DANS LEUR MARE DE SANG

8 à 10 portions

INGRÉDIENTS

- 750 g de viande hachée
- 1 œuf
- ¾ tasse de chapelure
- ½ tasse de parmesan
- 4 tasses de sauce tomate
- 20 mini-bocconcini
- Rondelles d'olives

PRÉPARATION

1. Mélange la viande, l'œuf, la chapelure et le parmesan.
2. Forme 20 boulettes.
3. Fais-les cuire complètement.
4. Réchauffe-les dans la sauce tomate.
5. Dépose un bocconcini sur chaque boulette.
6. Ajoute une rondelle d'olive pour former la pupille.

PRÉSENTATION : Sers les yeux sur des pâtes noires.



BURGERS DU CERCUEIL

8 portions

INGRÉDIENTS

- 8 pains à hamburger
- 8 boulettes de viande
- 8 tranches de fromage
- Colorant alimentaire noir
- Ketchup
- Laitue
- Cornichons

PRÉPARATION

1. Mélange quelques gouttes de colorant noir avec un peu d'eau.
2. Badigeonne légèrement le dessus des pains.
3. Fais cuire les boulettes complètement.
4. Coupe le fromage en forme de dents.
5. Monte les burgers.
6. Laisse le fromage dépasser comme une rangée de dents.
7. Fais couler le ketchup sur les côtés.

IMPORTANT : Utilise du colorant alimentaire, jamais du charbon activé.



CRÂNES HUMAINS FARCIS

8 crânes • Cuisson : 45 min

INGRÉDIENTS

- 4 poivrons pâles, jaunes ou orange
- 500 g de viande hachée
- 2 tasses de riz cuit
- 2 tasses de sauce tomate
- 1 tasse de fromage râpé

PRÉPARATION

1. Coupe chaque poivron en deux.
2. Découpe des yeux, un nez et une bouche de crâne.
3. Fais cuire la viande.
4. Mélange-la avec le riz et la sauce.
5. Remplis les demi-poivrons.
6. Ajoute le fromage.
7. Fais cuire à 180 °C pendant environ 35 minutes.

MISE EN SCÈNE : Place les crânes dans un plat couvert de sauce rouge.



VERS GLUANTS DU CHARNIER

8 portions

INGRÉDIENTS

- 500 g de spaghettis
- 3 c. à soupe de beurre
- ½ tasse de parmesan
- Colorant alimentaire noir
- Sauce tomate
- Olives noires

PRÉPARATION

1. Fais cuire les spaghettis.
2. Mélange un peu de colorant noir avec le beurre fondu.
3. Ajoute les pâtes et le parmesan.
4. Forme de petits amas ressemblant à des nids de vers.
5. Verse quelques gouttes de sauce tomate.
6. Ajoute des morceaux d'olives comme des insectes.



PURÉE DU CIMETIÈRE

— 8 portions —

INGRÉDIENTS

- 10 pommes de terre
- ½ tasse de lait
- ¼ tasse de beurre
- Sel et poivre
- Colorant alimentaire noir ou violet
- Craquelins rectangulaires
- Persil

PRÉPARATION

1. Prépare une purée de pommes de terre.
2. Colore-en le tiers en gris foncé.
3. Mélange grossièrement les deux couleurs.
4. Verse la purée dans un plat.
5. Plante des craquelins comme pierres tombales.
6. Ajoute du persil pour créer de la mousse.



SALADE DE CAILLOTS SANGUINS

8 portions

INGRÉDIENTS

- 6 tasses de jeunes épinards
- 2 betteraves cuites
- 1 tasse de raisins rouges
- ½ tasse de canneberges
- ½ tasse de fromage feta
- ¼ tasse de vinaigre balsamique
- ½ tasse d'huile

PRÉPARATION

1. Dépose les épinards dans un grand bol sombre.
2. Coupe les betteraves en morceaux irréguliers.
3. Ajoute les raisins et les canneberges.
4. Émiette le feta.
5. Mélange le vinaigre et l'huile.
6. Verse la vinaigrette juste avant le service.



LÉGUMES COUVERTS DE PUSTULES

8 portions

INGRÉDIENTS

- 4 tasses de choux de Bruxelles
- 3 tasses de petits bouquets de chou-fleur
- 3 c. à soupe d'huile
- Paprika
- Sel et poivre
- Mayonnaise épicée
- Graines de moutarde

PRÉPARATION

1. Mélange les légumes avec l'huile et les épices.
2. Fais rôtir à 210 °C pendant 25 minutes.
3. Dépose de minuscules points de mayonnaise sur les légumes.
4. Ajoute une graine de moutarde au centre de certains points.
5. Sers dans un plat métallique.



LES SAUCES DE PRÉLÈVEMENT



SANG ARTÉRIEL

- 1 tasse de ketchup
- ¼ tasse de sauce barbecue
- 1 c. à soupe de miel



PUS FERMENTÉ

- 1 tasse de mayonnaise
- 2 c. à soupe de moutarde
- 1 c. à soupe de miel



BILE TOXIQUE

- 1 tasse de guacamole
- ¼ tasse de salsa verte
- Jus d'une lime



LIQUIDE DE MOMIFICATION

- 1 tasse de crème sure
- 1 c. à soupe de pesto
- Quelques gouttes de sauce piquante

Présente les sauces dans des bouteilles compressibles
ou des contenants clairement identifiés.

YEUX INJECTÉS DE SANG

— 18 yeux —

INGRÉDIENTS

- 18 trous de beigne
- 1 tasse de chocolat blanc
- Bonbons ronds colorés
- Mini-pépites de chocolat
- Gel décoratif rouge

PRÉPARATION

1. Fais fondre le chocolat blanc.
2. Trempe les trous de beigne.
3. Ajoute un bonbon rond au centre.
4. Place une pépite de chocolat pour la pupille.
5. Laisse durcir.
6. Dessine de petites veines avec le gel rouge.

MISE EN SCÈNE :

Dépose les yeux dans une assiette couverte de coulis de framboise.



CUPCAKES AUX CERVEAUX ÉCRASÉS

— 12 portions —

INGRÉDIENTS

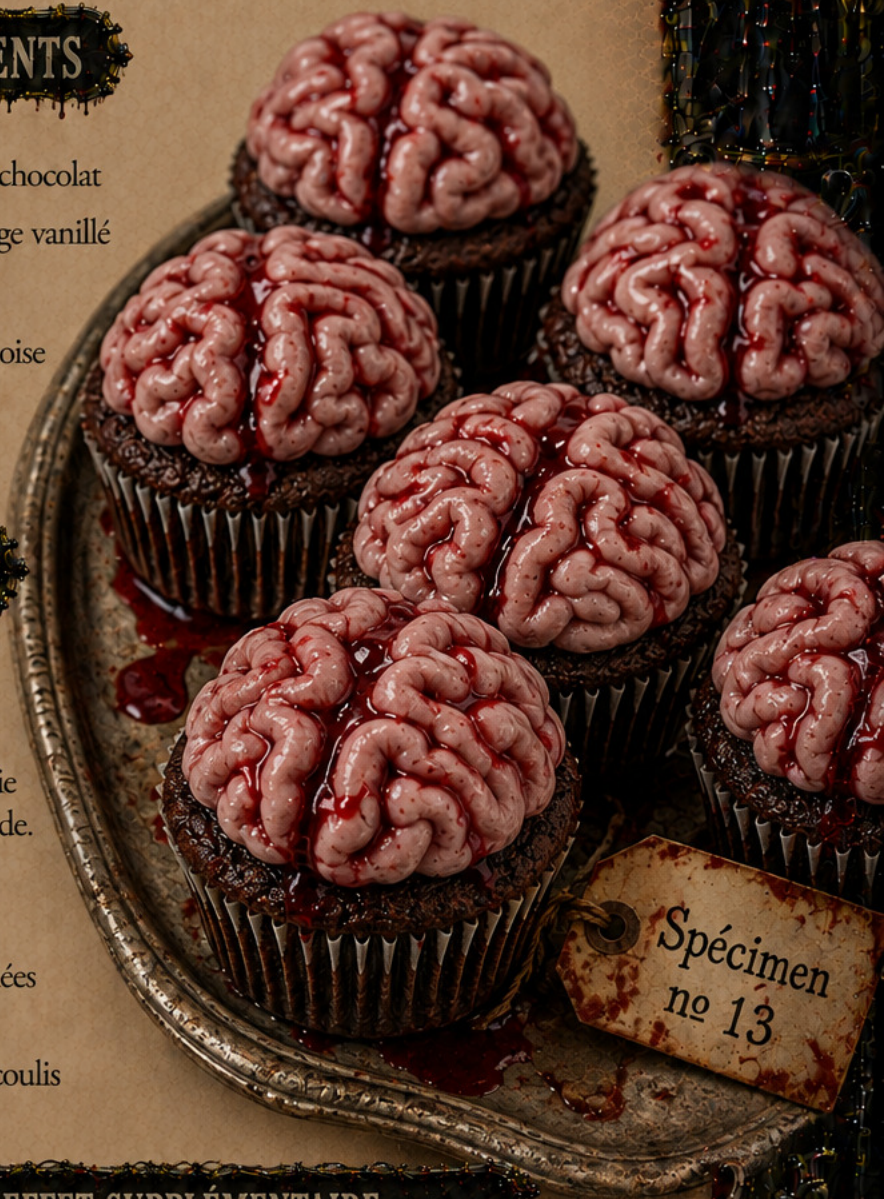
- 12 cupcakes au chocolat
- 2 tasses de glaçage vanillé
- Colorant rose
- Coulis de framboise

PRÉPARATION

1. Colore le glaçage en rose grisâtre.
2. Utilise une poche munie d'une petite douille ronde.
3. Trace une ligne au centre du cupcake.
4. Forme des lignes ondulées de chaque côté.
5. Fais couler un peu de coulis entre les sillons.

EFFET SUPPLÉMENTAIRE :

Ajoute une étiquette « Spécimen n° 13 ».



GÂTEAU AUX ÉCLATS DE VERRE

— 12 portions —

INGRÉDIENTS

- 1 gâteau au fromage
- 1 tasse de sucre
- ½ tasse d'eau
- ⅓ tasse de sirop de maïs
- Coulis de framboise

PRÉPARATION

1. Fais chauffer le sucre, l'eau et le sirop sans remuer.
2. Laisse atteindre 150 °C au thermomètre à bonbons.
3. Verse sur une plaque couverte de papier parchemin.
4. Laisse refroidir complètement.
5. Casse le sucre durci en morceaux.
6. Plante les morceaux dans le gâteau.
7. Ajoute du coulis rouge autour des points d'insertion.

PRUDENCE : Les morceaux de sucre peuvent avoir des pointes coupantes.



POTS DE TERRE INFESTÉE

— 10 portions —

INGRÉDIENTS

- 2 préparations de pouding au chocolat
- 3 tasses de biscuits au chocolat émiettés
- 30 vers en gelée
- Crème fouettée
- 10 petits verres transparents

PRÉPARATION

1. Prépare le pouding.
2. Verse-le dans les verres.
3. Ajoute une couche de biscuits écrasés.
4. Plante les vers dans la terre.
5. Ajoute un peu de crème fouettée grise, si désiré.
6. Réfrigère jusqu'au service.



BISCUITS AUX PLAIES INFECTÉES

— 18 biscuits —

INGRÉDIENTS

- 18 biscuits au sucre
- 1 tasse de glaçage couleur peau
- Confiture rouge
- Crème pâtissière jaune
- Gel rouge foncé

PRÉPARATION

1. Recouvrir chaque biscuit de glaçage.
2. Creuse une petite ouverture au centre.
3. Ajoute de la confiture rouge.
4. Dépose un minuscule point de crème jaune.
5. Dessine quelques veines avec le gel.
6. Présente les biscuits sur du papier parchemin.



DENTIERS POURRIS

— 16 dentiers —

INGRÉDIENTS

- 4 pommes rouges
- Beurre de graines de tournesol ou fromage à la crème
- Mini-guimauves
- Jus de citron
- Confiture rouge

PRÉPARATION

1. Coupe les pommes en quartiers.
2. Retire un petit morceau au centre pour former une bouche.
3. Frotte avec du jus de citron.
4. Étends le beurre de graines dans l'ouverture.
5. Place les guimauves comme des dents.
6. Mets certaines dents de travers.
7. Ajoute un peu de confiture sur les gencives.



CERCUEILS AU CHOCOLAT

— 16 portions —

INGRÉDIENTS

- 1 préparation de brownies
- Glaçage au chocolat
- Biscuits émiettés
- Gel blanc
- Petits os en sucre, facultatif

PRÉPARATION

1. Fais cuire les brownies dans un moule rectangulaire.
2. Laisse-les refroidir.
3. Coupe-les en formes de cercueil.
4. Recouvre-les de glaçage.
5. Trace une croix ou les lettres « RIP ».
6. Dépose-les sur des miettes de biscuits représentant la terre.

CERVELLE TREMBLANTE

— 10 portions —

INGRÉDIENTS

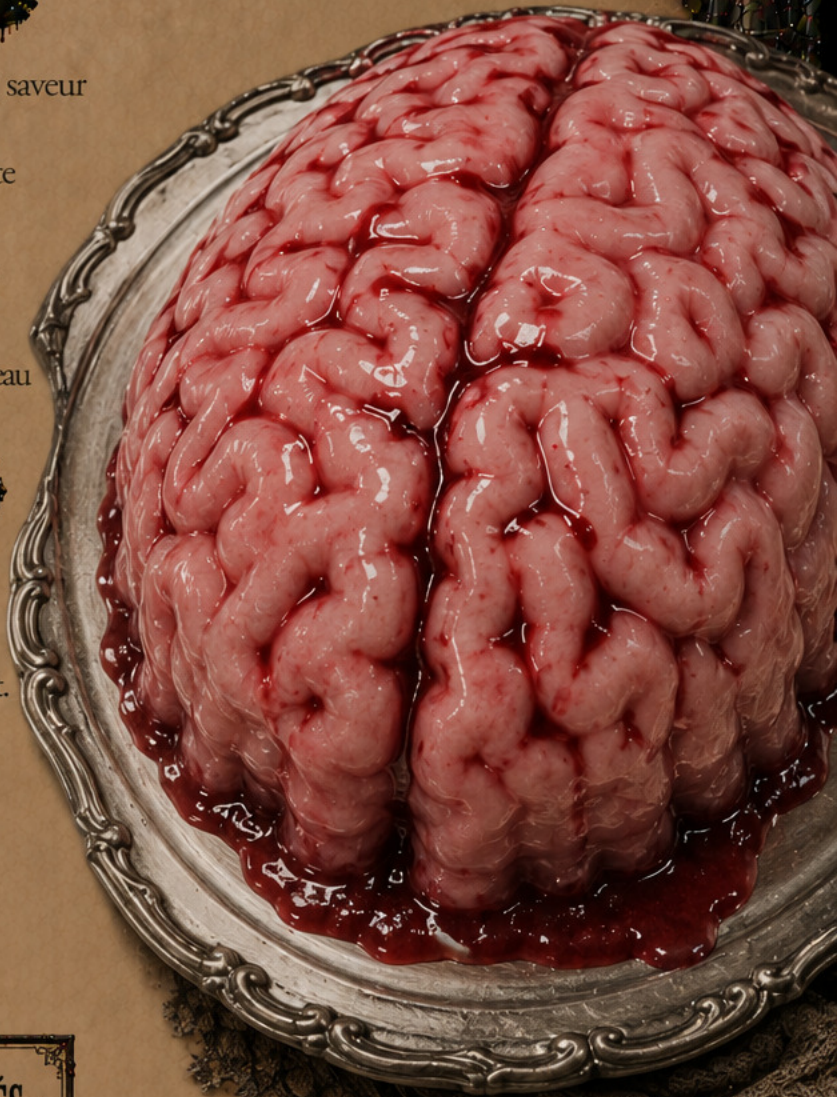
- 2 sachets de gélatine à saveur de framboise
- 1 tasse d'eau bouillante
- 1 tasse d'eau froide
- 1 tasse de lait évaporé
- Coulis de framboise
- Moule en forme de cerveau

PRÉPARATION

1. Dissous la gélatine dans l'eau bouillante.
2. Ajoute l'eau froide et le lait.
3. Verse dans le moule.
4. Réfrigère jusqu'à ce que la gélatine soit ferme.
5. Démoule délicatement.
6. Verse du coulis dans les sillons.

ANNONCE AUX INVITÉS :

Le cerveau bouge encore.



PUNCH DU MARÉCAGE TOXIQUE

12 à 15 portions

INGRÉDIENTS

- 2 litres de boisson gazeuse citron-lime
- 1 litre de jus d'ananas
- 4 tasses de limonade
- Colorants vert et noir
- Sorbet à la lime
- Litchis et raisins

PRÉPARATION

1. Mélange les boissons froides.
2. Ajoute quelques gouttes de colorant vert.
3. Assombris avec une seule goutte de noir.
4. Ajoute des boules de sorbet.
5. Insère un raisin dans chaque litchi pour créer des yeux.
6. Fais flotter les yeux dans le punch.



POCHES DE TRANSFUSION SANGUINE

10 portions

INGRÉDIENTS

- 4 tasses de jus de canneberge
- 4 tasses de punch aux fruits rouges
- 2 tasses de boisson gazeuse
- ¼ tasse de jus de lime
- Pochettes transparentes conçues pour les boissons

PRÉPARATION

1. Mélange tous les liquides.
2. Réfrigère.
3. Remplis les pochettes selon les instructions du fabricant.
4. Inscris un groupe sanguin fictif sur chaque pochette.

GROUPES MONSTRUEUX

- Zombi positif
- Vampire négatif
- Ogre universel
- Fantôme compatible
- Démon contaminé



COCKTAIL DU CADAVRE FUMANT

VERSION POUR ADULTES SEULEMENT

INGRÉDIENTS PAR VERRE

- 45 ml de vodka ou de gin
- 90 ml de jus de canneberge
- 30 ml de jus de lime
- Boisson gazeuse citron-lime
- Sirop rouge
- Glaçons

PRÉPARATION

1. Verse le sirop rouge sur le bord du verre.
2. Ajoute les glaçons.
3. Verse l'alcool, les jus et la boisson gazeuse.
4. Décore avec un œil fait d'un litchi et d'un raisin.

VERSION SANS ALCOOL :

Remplace l'alcool par du jus de raisin blanc.

ATTENTION :

Ne mets jamais de glace sèche directement dans le verre.



BOUE CHAUDE DU CRÉMATORIUM

8 portions

INGRÉDIENTS

- 8 tasses de lait
- 2 tasses de chocolat noir haché
- ¼ tasse de cacao
- 2 c. à soupe de sucre
- Mini-guimauves
- Coulis rouge
- Crème fouettée

PRÉPARATION

1. Fais chauffer le lait sans le faire bouillir.
2. Ajoute le chocolat, le cacao et le sucre.
3. Mélange jusqu'à obtenir une boisson épaisse.
4. Verse dans les tasses.
5. Ajoute la crème fouettée et les guimauves.
6. Fais couler un filet rouge sur le dessus.

AUTRE NOM :

Matière fondue prélevée dans l'incinérateur.



MENU : AUTOPSIE CLANDESTINE

ACCUEIL

Poche de transfusion sanguine



ENTRÉE

Cervelle fraîche du fossoyeur
Servie avec des fragments de crâne croustillants.



PLAT PRINCIPAL

Main carbonisée du boucher



ACCOMPAGNEMENTS

Purée du cimetière
Légumes couverts de pustules
Salade de caillots sanguins



DESSERT

Gâteau aux éclats de verre



BOISSON CHAUDE

Boue du crématorium



Attribue un numéro de spécimen à chaque invité.

LES CONCEPTIONS SC

MENU : BUFFET DE L'ASILE ABANDONNÉ

BOUCHÉES

Doigts fraîchement amputés
Cafards farcis
Globes oculaires marinés



PLATS

Intestins feuilletés
Crânes humains farcis
Côtes du cadavre



ACCOMPAGNEMENTS

Vers gluants
Lambeaux de peau
Trempelette du marécage



DESSERTS

Yeux injectés de sang
Plaies infectées
Cerveille tremblante
Pots de terre infestée



BREUVAGE

Punch du marécage toxique



LE GÉNÉRATEUR DE NOMS RÉPUGNANTS

Choisis un mot dans chaque colonne pour inventer le nom d'un plat.

ÉTAT	PARTIE OU SUBSTANCE	ORIGINE
Pourri	Cerveau	du fossoyeur
Coagulé	Intestin	de la morgue
Infecté	Œil	du vampire
Visqueux	Foie	du cadavre
Carbonisé	Doigt	de l'asile
Moisi	Sang	de la crypte
Purulent	Peau	du boucher
Décomposé	Dentier	du laboratoire
Grouillant	Abcès	du cimetière
Momifié	Os	de la sorcière

EXEMPLE : *Les intestins purulents de la morgue.*



LE CONCOURS DU PLAT LE PLUS INFECT

Chaque invité invente un nouveau nom pour l'un des plats du buffet.

MON INVENTION

Nom du plat : _____

Ce qu'il contient réellement :

Son histoire horrificante :



VOTE FINAL

Le nom le plus dégoûtant : _____

La présentation la plus réaliste : _____

Le plat le plus délicieux : _____

Le plat que personne ne voulait goûter : _____



GRAND PRIX DE LA MORGUE

Décerné à : _____

Pour son plat : _____



ÉTIQUETTES POUR LE BUFFET

Découpe et place les étiquettes devant les plats.



DOIGTS
FRAÎCHEMENT
AMPUTÉS



CERVELLE
DU
FOSSOYEUR



INTESTINS
FEUILLETÉS



YEUX INJECTÉS
DE SANG



BOUE DU
CRÉMATORIUM



PUNCH DU
MARÉCAGE
TOXIQUE



PLAT
MYSTÈRE :



NE PAS OUVRIR
AVANT MINUIT



MERCI D'AVOIR SURVÉCU AU FESTIN!

LES CONCEPTIONS SC