



Informations pratiques

Acte IV : Les Chroniques de Khaldaar

09-10.09.2023

Table des matières

1. Préface	1
2. Lieu	1
3. Déroulement	2
3.1 Arrivée.....	2
3.3 Horaire.....	2
4. Matériel à prendre	2
5. Paiement.....	2
6. Répondant de camp	3
7. Feu et déchets	3
7.1 Feu.....	3
7.2 Déchets	3
8. Nos bières artisanales	3
9. Ripaille.....	3
9.1 Taverne.....	4
9.2 Menus.....	4

1. Préface

Dans ce document vous trouverez une partie des informations pratiques pour le déroulement du GN. Une fois votre paiement reçu et la confirmation de votre inscription au GN, vous recevrez un document supplémentaire nommé « info jeu » qui complétera les informations nécessaires au bon déroulement du jeu.

2. Lieu

Le GN aura lieu au Refuge du Bois des Brigands à 1410 Thierrens. Situé à 30 minutes de Lausanne et à 20 minutes d'Yverdon. GPS: [Bois des Brigands](#)





Nous vous informons avoir changé l'équipe cuisine comme annoncé en septembre 2022, nous nous réjouissons de vous faire découvrir les talents de notre nouvelle équipe de passionné.

9.1 Taverne

Dans notre taverne vous trouverez des boissons et des petites spécialités gustatives à acheter avec l'argent de jeu (sauf pour nos bières payables en CHF ou par TWINT). *Dans la limite des stocks disponibles.*

Nous vous invitons également à venir avec vos gobelets, chope ou corne personnelle pour chercher des boissons à la taverne.

9.2 Menus

Voici les différents menus compris dans l'option Ripaille :



SAMEDI

MIDI



<p style="text-align: center;">MENU NAIN (AVEC VIANDE)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ EMINCÉ DE DINDE ➤ POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX ÉPICES ➤ SALADE VERTE 	<p style="text-align: center;">MENU ELFIQUE (SANS VIANDE)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENDIVES BRAISÉE ➤ VEGESTEACK ➤ POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX ÉPICES
---	--

Ce met fut la clé de l'engrenage nécessaire à la fin du siège de la Capital, car c'est celui-ci qui fût servis aux défenseurs de la cité avant de faire une sortie héroïque qui écrasa les assaillants.

Créée lors du siège de Corinium dans le 2^{ème} âge, la mise en place des provinces prirent du temps, et durant les 600 ans de croisade, celle-ci furent bien souvent attaquées.

Ce met chaud est composé de différents ingrédients permettant d'emmagasiner de la force et de l'énergie pour une longue période, il reçut quelques améliorations aux fils des ans pour offrir une version plus légère également.

À ce jour ce repas nommé « La Vigueur de la terre » est encore apprécié par les trois provinces.

Il est signe annonciateur de grandes victoires.





SAMEDI SOIR

MENU NAIN (AVEC VIANDE)

- BŒUF DANS SON BOUILLI
- SOUPE AUX LÉGUMES
- PAIN DU TROLL

MENU ELFIQUE (SANS VIANDE)

- SOUPE AUX LÉGUMES
- SAUCISSE VÉGÉ
- PAIN DU TROLL

Inspiré d'une vieille recette de nos ancêtres ayant construit la première tour de guet, ce repas fût retravaillé et perfectionné par des cuisiniers de la province de Kamos, ce plat chaud et fort de sa composition a été mis en place afin de pouvoir manger rapidement et emmagasiner de l'énergie le plus vite possible.

Ce plat a reçu quelques améliorations aux fil des années, dont une option sans viande afin que tous puissent déguster ce met avant des moments propices à de grandes choses.

Aujourd'hui apprécié de tout Theodeyrie, ce repas nommé « La détermination tranchante » est devenu un classique, apprécié de tout le Royaume.





DIMANCHE

MATIN



MARIAGE DU BUFFET NAIN ET ELFIQUE

➤ **TOUT L'ASSORTIMENT NÉCESSAIRE AU BON DÉMARRAGE D'UNE JOURNÉE PROLIFIQUE !**

Le traditionnel petit déjeuner servis dans le Haut Monastère et dans la plupart des Chapitre du Clergé.

Celui-ci regroupe une variété de met permettant à tous de choisir la composition personnelle de son assiette.

C'est un incontournable du Clergé.





DIMANCHE

MIDI

MENU NAIN (AVEC VIANDE)

- RÔTI DE PORC
- SALADE COMPOSÉE
- PAIN DU VIKING

MENU ELFIQUE (SANS VIANDE)

- POMMES DE TERRE
DE LA FROMAGÈRE
- SALADE COMPOSÉE
- PAIN DU VIKING

« Un met puissant et consistant » tel a été la demande du 3ème Haut Baron, ici dans la province de Valdensis auprès des cuisines de la Capitale.

Ce repas fut d'une ingéniosité inouïe, en effet une grande base protéinée afin d'amener de la force, accompagnée d'un pain particulièrement fin mais solidement composé qui apporte robustesse aux personnes dégustant ce plat rempli de saveur, il fût nommé « Le jugement du fort ».

Une version plus légère fut rajoutée aux fils des années afin d'offrir également une possibilité pour tous.

