

# LES GARNITURES D'APPELLATION

## DE VIANDES

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
AMERICAINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomate, tête de champignons, tranche de bacon, le tout grillé; pommes paille, cresson.</li> </ul>	Volaille grillée.
ANCIENNE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petits oignons glacés à blanc, champignons escalopés étuvés.</li> </ul>	Blanquette. Fricassée.
ARLESIENNE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tranches d'aubergines, bracelets d'oignons frits, tomates étuvées au beurre.</li> </ul>	Viandes rôties.
ARMENONVILLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quartiers d'artichauts, pommes cocottes, tomates concassées, haricots verts.</li> </ul>	Grosses pièces poêlées.
BASQUAISE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poivrons, oignons, tomates.</li> </ul>	Poulet.
BEAUGENCY	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonds d'artichauts garnis de fondue de tomates, moelle.</li> </ul>	Tournedos.
BEAULIEU	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes cocottes, quartiers d'artichauts, tomates concassées, olives noires.</li> </ul>	Volailles.
BOULANGERE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oignons émincés revenus au beurre, pommes de terre émincées, mouillé fond blanc, cuit au four.</li> </ul>	Mouton.
BOUQUETIERE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes et navets tournés et glacés, petits pois, haricots verts, pommes cocotte, choux-fleurs.</li> </ul>	Pièces de bœuf rôties.
BOURGEOISE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes tournées et glacées, petits oignons glacés à brun, lardons.</li> </ul>	Boeuf braisé.
BOURGUIGNONNE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Champignons escalopés sautés, petits oignons glacés à brun, lardons blanchis et rissolés.</li> </ul>	Estouffade.
BRETONNE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots blancs liés sauce bretonne (oignons hachés, tomate, ail, persil haché).</li> </ul>	Pièce de mouton.

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
BRUXELLOISE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choux de Bruxelles, et endives braisées, pommes château.</li> </ul>	Côte de porc.
CHATELAINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonds d'artichauts, pommes noisettes, persil.</li> </ul>	Tournedos.
CHOISY	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laitues braisées, Pommes château.</li> </ul>	Carré de veau Tournedos.
CHORON	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonds d'artichauts garnis de petits pois, pommes noisettes, béarnaise tomate.</li> </ul>	Tournedos Noisettes.
CLAMART	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonds d'artichauts garnis petits pois française, petites pommes château.</li> </ul>	Grosses pièces rôties.
DORIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres tournés et glacés.</li> </ul>	Viandes pochées.
DUBARRY	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choux-fleurs moulés, nappés de sauce Mornay, Glacés, et pommes château.</li> </ul>	Grosses pièces poêlées.
DUROC	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes cocottes, tomates concassées, sauce chasseur.</li> </ul>	Médallions de veau. Escalopes de veau.
EXELSIOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laitues braisées, pommes fondantes.</li> </ul>	Viandes rôties.
FAVORITE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri branche étuvé au beurre, quartiers d'artichauts sautés, pommes château.</li> </ul>	Viandes rôties.
FINANCIERE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quenelles, crêtes et rognons de coq, lames de truffes, têtes de champignons tournées, olives vertes</li> </ul>	Volailles. Ris de veau.
FLEURISTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates évidées remplies de jardinière de légumes, pommes château.</li> </ul>	Tournedos. Noisettes de veau.
GRAND-MERE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes cocottes, champignons escalopés sautés, petits oignons glacés à brun, lardons.</li> </ul>	Volailles.
HENRI IV	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes pont-neuf, Cresson.</li> </ul>	Tournedos. Noisettes de veau.
JARDINIERE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes et navets taillés en bâtonnets de 5 cm de L sur 5 mm de S, H verts, P pois au beurre.</li> </ul>	Viandes rôties ou poêlées.
JUDIC	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates farcies de duxelles, Pommes château, Laitues braisées.</li> </ul>	Carré de veau poêlé.
LAUTREC	<ul style="list-style-type: none"> <li>Têtes de champignons grillées, farcies beurre maître d'hôtel.</li> </ul>	Viandes grillées ou sautées.
LORRAINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choux rouges, Pommes fondante.</li> </ul>	Carré de porc poêlé.

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
MAILLOT	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes et navets tournés glacés, oignons glacés à brun, laitues braisées, H verts, P pois.</li> </ul>	Viandes rôties ou poêlées.
MARECHALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pointes d'asperges, Lames de truffes.</li> </ul>	Côtes d'agneau.
MARENGO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Champignons de Paris sautés, petits oignons glacés à brun, croûtons en forme de coeur.</li> </ul>	Veau en sauce.
MARIE-LOUISE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonds d'artichauts garnis de purée de champignons et d'oignons.</li> </ul>	Côtes d'agneau.
MASCOTTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonds d'artichauts escalopés, pommes cocottes, croûtons, lames de truffes.</li> </ul>	Viandes. Volailles.
MIGNON	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonds d'artichauts étuvés au beurre garnis petits pois, quenelle de volaille, décor truffe.</li> </ul>	Viandes rôties ou poêlées. Volailles rôties ou poêlées.
MONTMORENCY	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonds d'artichauts étuvés garnis macédoine de légumes, pointes d'asperges, sauce madère.</li> </ul>	Viandes rôties ou poêlées. Volailles rôties ou poêlées.
NEMOURS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes tournées glacées, P pois, rosace de pomme duchesse.</li> </ul>	Longe de veau braisée.
PIEMONTAISE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto, jambon en dés, lames de truffes, Fromage râpé.</li> </ul>	Osso-bucco.
POLONAISE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salsifis sautés, persil et œufs durs hachés.</li> </ul>	Viandes sautées.
PORTE MAILLOT	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grosse jardinière de légumes en bouquets.</li> </ul>	Jambon.
PORTUGAISE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates entières farcies duxelles, P château.</li> </ul>	Viandes sautées.
PRIMEURS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes et navets tournés, glacés, pommes cocotte, petits pois, haricots verts.</li> </ul>	Viande.
PRINTANIER	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes et navets tournés glacés, oignons glacés à brun, petits pois, haricots verts, pommes tournées</li> </ul>	Navarin.
PROVENÇALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Olives vertes dénoyautées, Tomates concassées, Persil haché.</li> </ul>	Estouffade.
RENAISSANCE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonds d'artichauts garnis de billes de carottes et navets glacés, H verts, P pois, pointes d'asperges, choux-fleurs glacés hollandaise, P fondante.</li> </ul>	Viandes sautées ou braisées.

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
<b>RICHELIEU</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomates et champignons farcis, laitues braisées, pommes château.</li> </ul>	Grosses pièces poêlées.
<b>ROSSINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Escalopes de foie gras, Lames de truffes, Sauce Madère.</li> </ul>	Tournedos.
<b>SAINT-GERMAIN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Purée de P pois en dariole, P fondante, carottes tournées et glacées.</li> </ul>	Viandes braisées.
<b>SARLADAISE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pommes de terre sautées à cru, Truffes émincées.</li> </ul>	Grosses pièces poêlées.
<b>TYROLIENNE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rondelles d'oignons frits, Tomates concassées.</li> </ul>	Tournedos. Noisettes de veau.
<b>VALLEE D'AUGE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oignons glacés à blanc, champignons, pommes fruit.</li> </ul>	Poulet.
<b>VERT-PRE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bouquet de cresson, beurre maître d'hôtel, Pommes pailles.</li> </ul>	Viandes grillées.
<b>VIENNOISE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oeufs durs passés au tamis, câpres, persil haché, olives vertes entourées de filets d'anchois, rondelles citron.</li> </ul>	Escalopes panées.
<b>VIGNERONNE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lardons, grains de raisins verts.</li> </ul>	Lapin de garenne.

## DE POISSONS

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
AMERICAINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escalopes de queues de homard et lames de truffes.</li> </ul>	Poissons.
AMERICAINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escalopes de queues de homard et lames de truffes.</li> </ul>	Poissons.
BONNE FEMME	<ul style="list-style-type: none"> <li>Echalotes ciselées, champignons émincés, persil haché.</li> </ul>	Poissons.
CARDINAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauce cardinal avec dés de homard et de truffe, garnie d'escalopes de queue de homard, truffe.</li> </ul>	Filets de poissons.
DIEPPOISE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crevettes décortiquées, moules ébarbées, têtes de champignons tournées.</li> </ul>	Filets de soles.
DUGLERE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Echalotes et oignons hachés, tomates et persil concassés.</li> </ul>	Poissons.
GRENOBLOISE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Citron paré à vif coupé en dés, pain de mie en dés et frits, câpres, persil haché.</li> </ul>	Poissons meunière.
JOINVILLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salpicon de champignons et truffe, queue de crevettes en sauce, têtes de champignons piquées de queue de crevette.</li> </ul>	Filets de poissons.
MARGUERY	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crevettes décortiquées, Moules, fleurons, Sauce vin blanc.</li> </ul>	Poissons.
MATELOTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oignons glacés à brun, champignons tournés, croûtons en coeur, écrevisses troussées.</li> </ul>	Poissons.
NANTUA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Queues d'écrevisses liées sauce Nantua, lames de truffes.</li> </ul>	Filets de poisson, Quenelles.
NORMANDE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Huîtres, moules, écrevisses champignons tournés, pain de mie en « N ».</li> </ul>	Filets de poissons.

## DES ŒUFS

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
ARGENTEUIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pointes d'asperges blanches ou vertes étuvées au beurre, dresser cordon de sauce crème.</li> </ul>	Omelettes.
BAYONNAISE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dresser sur croûtons frits, bayonne rissolé garnir de cèpes sautés.</li> </ul>	Œufs frits.
CHIMAY	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blanc d'œuf farci de jaune, duxelles, persil, sauce mornay, nappé de sauce mornay.</li> </ul>	Œufs durs.
ESPAGNOLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gros oignons, poivrons émincés et compotés, tomates concassées.</li> </ul>	Omelettes.
FLORENTINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Epinards en branches, Sauce Mornay.</li> </ul>	Œufs pochés.
FORESTIERE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Morilles escalopées sautées avec lardons.</li> </ul>	Omelettes.
LYONNAISE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oignons émincés compotés.</li> </ul>	Omelettes.
PARMENTIER	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petits dés de pommes de terre rissolées au beurre et persil haché.</li> </ul>	Omelettes.
PORTUGAISE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates concassées, ail, persil haché.</li> </ul>	Œufs brouillés.
SAVOYARDE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fromage râpé.</li> </ul>	Omelettes.
TRIPE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rondelles d'œufs nappées sauce soubise, persil haché.</li> </ul>	Œufs durs.

## DES LÉGUMES

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
<b>BOLOGNAISE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dés de queue de filet de bœuf sautés, en sauce, tomates concassées, parmesan.</li> </ul>	Spaghetti.
<b>FRANÇAISE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chiffonnade de laitue et oignons sués au beurre.</li> </ul>	Petits pois.
<b>FERMIERE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paysanne de carottes, navets, oignons et céleri étuvés au beurre</li> </ul>	Petits pois.
<b>ITALIENNE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beurre, fromage râpé.</li> </ul>	Pâtes.
<b>MADRAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Raisins de Corinthe, dés d'ananas, amandes grillées.</li> </ul>	Riz pilaf.
<b>MILANAISE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauce madère, julienne de jambon, de champignons, de langue écarlate, de truffe.</li> </ul>	Spaghetti, (escalope).
<b>NAPOLITAINE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauce tomate, Tomates concassées, Fromage râpé.</li> </ul>	Spaghetti, (escalope).
<b>NIÇOISE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates concassées, ail, oignons, fromage râpé</li> </ul>	Pâtes.
<b>PAYSANNE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chiffonnade de laitue, petits oignons glacés, carottes tournées glacées, pommes cocottes, lardons.</li> </ul>	Petits pois.
<b>PORTUGAISE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates MEC, poivrons, oignons étuvés au beurre.</li> </ul>	Riz pilaf.
<b>SICILIENNE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Julienne de volaille, truffe, jambon, champignons.</li> </ul>	Pâtes.