

2° Sauf en ce qui concerne quelques garnitures occasionnelles qui ne figurent pas au chapitre spécial de celles-ci, nous ne donnerons, dans les formules suivantes, que l'indication brève des garnitures. *On devra donc, pour être renseigné sur leur composition et leur préparation, se reporter au Chapitre des Garnitures.*

Dans les formules où le genre de piquage n'est pas *indiqué spécialement*, on devra comprendre que le filet est piqué au lard.

Filet de Bœuf à l'Andalouse. — Piquer le filet et le poêler ou le rôtir.

Le dresser et l'entourer avec les : poivrons à la Grecque ; saucisses chipolata grillées ; aubergines garnies de tomates concassées fondues.

— Servir à part un jus lié fini au Xérès.

Filet de Bœuf à l'Arlésienne. — Piquer le filet et le poêler ou le rôtir.

Le dresser et l'entourer avec les : aubergines ; tomates sautées ; bouquets d'oignons.

— Servir à part une sauce Demi-glace tomatée.

Filet de Bœuf à la Berrichonne. — Piquer le filet et le rôtir.

Le dresser et l'entourer avec les : boules de choux braisés ; tranches de lard ; petits oignons ; gros marrons glacés.

— Servir à part un jus lié.

Filet de Bœuf à la Bisontine. — Piquer le filet et le poêler.

Le dresser et l'entourer avec les : Croustades en pomme duchesse garnies de purée de chou-fleur à la crème ; demi-laitues, farcies de farce ordinaire aux fines herbes et braisées.

— Servir à part le fonds de poêlage passé et dégraissé.

Filet de Bœuf Bouquetière. — Piquer le filet et le poêler ou le rôtir.

Le dresser et l'entourer des bouquets de légumes en alternant les couleurs.

— Servir à part le fonds de poêlage passé et dégraissé, ou du jus de veau légèrement lié.

Filet de Bœuf Bréhan. — Piquer le filet et le poêler ou le rôtir.

Le dresser et l'entourer avec : les fonds d'artichauts garnis et les bouquets de choux-fleurs sur les côtés ; les pommes de terre persillées, en bouquets à chaque bout.

— Servir à part le fonds de poêlage, ou un jus lié.

Filet de Bœuf Bristol. — Piquer le filet et le poêler.

Le dresser et l'entourer avec : les pommes de terre disposées sur les côtés ; les croquettes de rizot dressées en pyramide à chaque bout du plat. Les flageolets à part en timbale.

— Servir à part le fonds de poêlage passé et dégraissé.

Filet de Bœuf Châtelaine. — Piquer le filet et le poêler.

Le dresser et l'entourer avec : les fonds d'artichauts garnis de Soubise, sur les côtés ; les marrons étuvés et les pommes de terre noisette en bouquets, à chaque bout du plat.

— Servir à part une sauce Madère, additionnée du fonds de poêlage, dégraissé et réduit.