

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre; condimentation au Currie et à l'oignon haché.

**Salade de Légumes frais.** — En parties égales : carottes et navets levés à la cuiller; pommes de terre en dés; haricots verts en losanges; petits pois; pointes d'asperges et un bouquet de chou-fleur.

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre, avec persil et cerfeuil hachés.

NOTA. — Les légumes destinés aux Salades ne se rafraichissent pas. Ils doivent refroidir naturellement, après avoir été égouttés à fond.

**Salade Lorette.** — En parties égales : céleri; mâches; betterave, détaillés en julienne.

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre.

**Salade Maraîchère.** — La composition de cette Salade varie un peu avec les saisons. — En hiver, elle comprend principalement : raiponces; pousses blanches et très tendres de salsifis; céleri-rave émincé finement, pommes de terre et betterave pour le décor.

— L'assaisonnement est une Sauce moutarde à la crème additionnée de raifort râpé.

**Salade Mascotte.** — En parties égales : têtes d'asperges vertes; œufs de vanneau, cuits durs; petits rognons de-coq; lames de truffe et queues d'écrevisses. — Décor à volonté, en utilisant les éléments de la salade.

— Assaisonnement : sauce moutarde à la crème.

**Salade Mignon.** — En parties égales : queues de crevettes et fonds d'artichauts coupés en dés; bordure de minces lames de truffe.

— Assaisonnement à la sauce Mayonnaise à la crème, relevée au cayenne.

**Salade Midinette.** — Voir Série des *Hors-d'œuvre froids*.

**Salade Mikado.** — En parties égales : huîtres légèrement chauffées pour les raidir et les ébarber; riz cuit à l'eau salée et bien égoutté; poivrons rouges et verts, grillés, débarrassés de leur pelure et taillés en dés,

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre relevé de moutarde.

**Salade des Moines.** — Voir Série des *Hors-d'œuvre froids*.

**Salade Monte-Carlo.** — Voir Série des *Hors-d'œuvre froids*.

**Salade Montfermeil.** — En parties égales : salsifis fraîchement cuits et encore tièdes divisés en bâtonnets dans la longueur; fonds d'artichauts et pommes de terre émincés; julienne de blanc d'œuf.

Dresser en dôme; couvrir entièrement de jaune d'œuf passé en vermicelle; saupoudrer de fines herbes.

— Assaisonnement à l'huile et au vinaigre.

**Salade Muguette.** — En parties égales : blanc de chicorée frisée; pomme de Reinette verte émincée; cœur de céleri en fine julienne; tomates pelées, pressées et finement émincées; un tiers de cerneaux marinés au verjus. — Lier à la sauce Mayonnaise légère, montée avec jaunes d'œufs cuits.

— Décor : Rondelles de radis roses et pluches de cerfeuil.

**Salade Nantaise.** — Voir série des *Hors-d'œuvre froids*.