

TABLE ALPHABÉTIQUE

Andouilles et andouillettes	547	Artichauts à l'Italienne (Quartiers d').....	730	Bananes Bourdaloue...	823
— à la Bourguignonne	547	— de Jérusalem....	773	— Condé	821
— à la Lyonnaise..	548	— à la paysanne (Quartiers d')..	730	— Flambées	821
Anges à cheval.....	881	— pointes d'asperges (fonds d').....	730	— en salade.....	844
Anguille	287	— à la Provençale.	729	— meringuées	821
— à l'anglaise (Pâté chaud d')..	287	— avec sauces diverses	728	— Norvégienne	821
— à la Beaucaire..	287	— sautés (fonds d')	729	— soufflées	821
— à la Benoîton..	288	— Stanley	729	— Trédern	844
— (Coulibiac d') A.	288	Asperges	730	Baquet à la Chantilly.	833
— (Coulibiac d') B.	288	— au beurre (pois- tes d').....	731	Bar	316
— (Petits coulibiacs d')	288	— à la crème (pois- tes d').....	731	Barbeau et barbillon..	291
— frite	288	— à la Flamande..	731	— à la Bourguignonne	291
— frite à l'anglaise	288	— au gratin.....	731	— grillé	291
— fumée de Kiel..	189	— à la Milanaise...	731	— à la meunière..	291
— en matelote.....	288	— Mornay	731	— rôti	291
— à la ménagère..	288	— à la Polonaise..	731	— avec sauces di- verses	291
— à la meunière..	289	Aspic de bécasse.....	691	Barbue	316
— (Pâté chaud d')..	289	— de crevettes.....	372	Bardes pour rôtis.....	735
— (Pâté froid d')..	719	— de queues d'écre- visses	375	Barquettes pour h.-d'. 189-208	
— Pompadour	289	— de filets de sole A.....	360	— à la Chevreuse. 208	
— à la Rouennaise.	289	— de filets de sole B.....	360	— de crevettes Join- ville	209
— à la Romaine..	290	— de foie gras....	648	— d'écrevisses Nan- tua	209
— à la Saint-Martin (Tourte d')....	290	— de homard	383	— de filets de sole. 209	
— à la Tartare....	290	— de homard à la russe	383	— de homard Vic- toria	209
— au vert.....	290	— de langouste ...	385	— d'huîtres à l'Os- tendaise	209
— au vert à la fla- mande	290	— d'ortolans	687	— de laitances à la Florentine ...	209
— au vin blanc et paprika	189	— de volaille à la gauloise	619	— de laitances au parmesan	209
— de mer	319	— de volaille à l'italienne	619	Bavarois (Voir Mosco- vite)	836
Animelles de mouton.	504	Aspics	85	Bavaroise	897
Appareils à cromes- quis, croquet- tes, etc.	78	Assaisonnement des farces	94	Becs-figues (V. Bégu- nettes)	688
— à pommes Dau- phine, Duchesse	78	Attereaux	207	Bécasses	688
— Montglas	78	— à la Génevoise..	207	— (Aspic de).....	691
— Maintenon	78	— à la Génevoise..	207	— à l'Alcantara ...	689
— à la Provençale.	78	— d'huîtres Ville- roy	208	— en Belle-vue....	691
— pour rôtis à l'an- glaise	738	— de palais de bœuf.	445	— (Bengaline de)..	691
— de soufflé de jambon avec jambon cru... — — cuit...	543 543	— au parmesan....	207	— de Carême	689
Apples-pudding	808	— de ris de veau Villeroy	484	— Castellane (fon- dants de)	221
Artichauts	728	— à la Villeroy....	208	— à la Cécilia.....	692
— à la Barigoule..	728	Aubergines	732	— (Chaud-froid de)	692
— Cavour	728	— Bordelaise	732	— Esclarmonde ...	692
— Clamart (Cœurs d')	728	— à la crème.....	732	— Favart	689
— (Crème ou purée d')	730	— à l'Egyptienne..	732	— fine Champagne.	689
— (Cromesquis d').	729	— frites	732	— Marivaux	692
— (Croquettes d')..	729	— au gratin.....	732	— Metternich (tim- bale de).....	710
— (Croûte aux fonds d').....	729	— Napolitaine	732	— (Mousses et mousselines chaudes de) ..	689
— (Cussy (fonds d')	729	— à l'Orientale ...	732	— (Mousses et mousselines froides de) ..	692
— Diétrich (quar- tiers d').....	730	— à la Provençale.	733	— Nesselrode (tim- bale de)	690
— farcis (fonds d').	729	— à la Serbe.....	733	— (Pain de)	692
— garnis (Petits fonds d').....	189	— soufflées	733	— (Pâté chaud de).	689
— Grand-Duc (Cœurs d')....	728	B		— (Pâté froid de)..	721
— à la Grecque...	189	Ballotines de caneton.	634	— à la riche.....	690
		— de volaille.....	602	— rôties	723
		Bananes	821	— (Salmis de)	693
				— (Salmis froid de)	692