

Coupes Hélène. — Garnir les coupes à ras de glace vanille. Décorer d'une couronne de violettes pralinées. Disposer au centre un dôme de crème Chantilly parsemé de chocolat râpé.

Coupes Jacques. — Garnir les coupes, verticalement, de moitié glace au citron et moitié glace aux fraises. Entre les deux glaces, sur le dessus de la coupe, disposer une cuillerée d'une macédoine de fruits frais macérés au kirsch.

Coupes Jeannette. — Garnir les coupes de glace vanille et les border d'un cordon de crème Chantilly. Disposer au centre une cuillerée de chocolat râpé.

Coupes Madeleine. — Garnir les coupes de glace vanille, mélangée de salpicon d'ananas confit. Napper légèrement de sauce Abricot au Kirsch et marasquin.

Coupes Malmaison. — Garnir les coupes de glace à la vanille additionnée de grains de raisin Muscat pelés.

Voyer de sucre filé.

Coupes Mexicaine. — Garnir les coupes de glace à la mandarine, additionnée d'ananas coupé en tout petits dés.

Coupes Midinette. — Garnir à moitié de glace vanille. Placer sur celle-ci une petite meringue ronde et une demi petite pêche pochée. Border d'un cordon de crème Chantilly.

Coupes Mireille. — Garnir les coupes, par moitié, de glace à la vanille et de glace groseille à la crème.

Au milieu de chaque coupe, placer une nectarine pochée au sirop vanillé, dont le noyau sera remplacé par de la confiture de groseilles blanches de Bar. — Décorer à la crème Chantilly et couvrir d'un voile de sucre filé.

Coupes Monte-Carlo. — Garnir les coupes de crème Chantilly vanillée, mélangée de petites fraises et de meringue rompue en petits morceaux.

Coupes Petit-Duc. — Garnir les coupes de glace à la vanille. Placer dans chacune une demi-pêche pochée retournée et garnie de groseilles rouges de Bar. Entourer les pêches d'un cordon de glace au citron.

Coupes Rêve de Bébé. — Les coupes garnies, par moitié, de glace à l'ananas et de glace à la framboise.

Entre les deux glaces, disposer une ligne de petites fraises macérées au sucre d'orange.

Entourer les coupes d'une bordure de crème Chantilly et parsemer celle-ci de violettes pralinées.

Coupes Madame Sans-Gêne. — Garnir le fond et le tour des coupes d'une couche de glace à la vanille. Combler le milieu avec des groseilles rouges de Bar; recouvrir, à la cuiller, avec de la crème Chantilly.

Coupes Stella. — Garnir les coupes à moitié de glace vanille. Placer sur celle-ci une petite meringue et un demi-abricot poché et pelé; napper de sauce Abricot au Kirsch. Border d'un cordon de crème Chantilly.

Coupes Thaïs. — Garnir les coupes à moitié de glace vanille. Placer sur celle-ci une demi-pêche; entourer de crème Chantilly. Petits copeaux de chocolat sur la crème.