

Coupes Bohémienne. — Les coupes garnies en pointe de glace vanille mélangée de débris de marrons glacés macérés au rhum.

Napper légèrement de sauce Abricot au rhum.

Coupes Châtelaine. — Garnir le fond des coupes de framboises macérées avec sucre, Curaçao et fine Champagne. Compléter par un petit rocher de crème Chantilly.

Coupes Clo-clo. — Garnir le fond des coupes de glace à la vanille additionnée de débris de marrons glacés macérés au marasquin. Poser un marron glacé au milieu de la glace et l'entourer d'une bordure de crème Chantilly à la purée de fraises, dressée à la poche munie d'une douille cannelée.

Coupes Dame-Blanche. — Garnir les coupes aux trois quarts de glace au lait d'amandes.

Sur la glace de chaque coupe, placer une demi-pêche au sirop vanillé, retournée, et dont la cavité sera remplie de groseilles blanches de Bar. Entourer les pêches d'un cordon de glace au citron, poussé à la poche.

Coupes Denise. — Garnir les coupes de glace au Moka; parsemer la glace de bonbons à liqueur (au rhum de préférence). — Recouvrir de crème Chantilly, posée à la cuiller sur la glace.

Coupes Edna May. — Garnir le fond des coupes de glace à la vanille; disposer dessus des cerises cuites en compote, bien froides. — Recouvrir les cerises de crème Chantilly colorée d'un beau rose avec de la purée de framboises fraîches, et dressée en pointe.

Coupes Elisabeth. — Ces coupes ne comportent pas de glace. — On les garnit d'une compote bien froide de bigarreaux de premier choix, pochés dans un sirop parfumé au kirsch et au Sherry-Brandy.

Cette compote est recouverte de crème Chantilly qui est dressée dessus à la cuiller, et on saupoudre la crème d'épices en poudre, où la cannelle domine.

Coupes Emma Calvé. — Garnir le fond des coupes de glace à la vanille, pralinée. Sur la glace, disposer une compote de cerises au kirsch; recouvrir les cerises de purée de framboises.

Coupes Eugénie. — Garnir les coupes de glace à la vanille additionnée de marrons glacés, brisés.

Couvrir la glace de crème Chantilly et semer des violettes pralinées sur celle-ci.

Coupes à la Favorite. — Garnir les coupes de glaces à la vanille et au kirsch-marasquin. Les entourer d'un cordon de glace à l'ananas; dresser au milieu de la crème Chantilly à la purée de fraises.

Coupes Germaine. — Garnir le fond des coupes de glace à la vanille; les parsemer de cerises mi-sucre macérées au kirsch. Couvrir les cerises de purée sèche de marrons, en vermicelle; entourer les coupes d'une bordure de crème Chantilly.

Coupes Gressac. — Garnir le fond des coupes de glace à la vanille; disposer sur celle-ci, dans chaque coupe, 3 petits macarons (ou un seul de grosseur moyenne) imbibés de kirsch. Sur les macarons, poser une demi-pêche pochée et retournée, dont la cavité sera garnie de groseilles rouges de Bar. — Entourer les pêches d'une bordure de crème Chantilly.