

Mortadelle. — Se détailler en tranches excessivement fines qui sont roulées pour le dressage.

Moules. — Les choisir de grosseur moyenne, et les cuire comme de coutume. Ensuite, les débarrasser des coquilles, les ébarber ; les additionner de blanc de céleri finement émincé en paysanne, et les assaisonner d'une sauce moutarde à la crème, relevée de poivre du moulin.

Nota. — Ces moules peuvent, ou être dressées directement sur raviers, ou dans les coquilles à raison d'une moule dans chaque demi-coquille.

Mûres. — Elles doivent être choisies parmi les plus grosses, et bien à maturité. — Se servent comme les figues.

Museau et Palais de bœuf. — Après les avoir blanchis, rafraîchis et grattés, les cuire dans un Blanc léger, et laisser refroidir.

Pour servir : Les émincer très finement; condimenter d'oignon et persil hachés; assaisonner à l'huile et au vinaigre.

Olives. — Les Olives de toutes espèces et provenances conviennent pour Hors-d'œuvre, et se servent telles qu'elles sont prises dans la saumure.

Olives farcies. — Les choisir très grosses, et les dénoyauter à la machine ou les tourner en spirale.

Les garnir à volonté d'un beurre quelconque, comme : Beurre de saumon, de thon, de sardines, d'anchois, etc.

Nota. — Dans aucun cas, l'on ne sert comme Hors-d'œuvre, des olives garnies à la farce crue et pochées. Ce genre appartient aux Garnitures.

Oeufs farcis et garnis. — Les œufs pour Hors-d'œuvre se façonnent de multiples façons, et peuvent se garnir de toutes purées, salpictons, macédoines, salades, etc., susceptibles d'avoir leur emploi dans cette partie du service.

Le talent et la fantaisie sont ici tout-puissants, et la moindre idée peut suppléer à la nomenclature la plus longue.

Oeufs de Vanneau. — Les cuire 8 minutes à l'eau bouillante et les rafraîchir; enlever la coquille sur une hauteur d'un centimètre du côté pointu de l'œuf. Les dresser, debout, sur une couche de cresson.

On peut aussi les dresser dans un nid imité avec du beurre.

Pains à la française. — Petits pains au beurre, de forme oblongue, ouverts sur le côté, vidés et garnis diversement.

Ces pains sont plutôt réservés pour le service des Buffets, et ils ne figurent dans cette série qu'à titre de documentation.

Pains à la Varsovienne. — Ce sont les mêmes que ci-dessus, vidés et garnis d'une Salade russe, additionnée de filets de harengs en petits dés.

Pâté d'alouettes. — On emploie indifféremment, pour cet usage, le pâté ou la terrine d'alouettes. L'un ou l'autre doit être bien refroidi sur glace, découpé en tranches minces et dressé en couronne, avec gelée hachée au milieu.

Pickles. — Sont de différents genres, et ressortent de la catégorie des produits livrés par le commerce.

Piccalilis. — Est de même un produit commercial.