

Disposer le macaroni dans la croustade, en le montant en forme de dôme; napper les suprêmes de sauce Parisienne; les ranger sur la croustade, autour du dôme de macaroni.

Dresser sur serviette et servir à part une sauce Madère additionnée de truffes en julienne.

Suprême de volaille Valençay. — Fourrer les suprêmes d'un salpicon de truffe lié avec de la sauce Parisienne très réduite.

Les paner à l'anglaise et les cuire au beurre clarifié.

A raison de deux par suprême, préparer des croûtons en forme de crêtes, frits, masqués en dôme de farce de volaille truffée et passés à l'entrée du four pour pocher la farce.

Dresser les suprêmes en couronne et les entourer avec les croûtons farcis. — Servir à part une purée de champignons.

Suprême de volaille Valois. — Paner les suprêmes à l'anglaise et les cuire au beurre clarifié. Dresser en couronne; garnir le milieu de petites olives farcies, pochées au moment.

— Servir à part une sauce Valois.

Suprême de volaille Verneuil. — Mariner les suprêmes, comme il est indiqué à l'article « Orly »; les paner à l'anglaise et les cuire au beurre clarifié.

Dresser en couronne et napper de sauce Colbert.

— Servir à part une purée d'artichauts.

Suprême de volaille Villeroy. — Pocher les suprêmes en les tenant vert-cuits. Laisser refroidir; les enrober de sauce Villeroy; paner à l'anglaise et les frire au moment.

— Servir à part une sauce Périgueux.

Suprême de volaille Wolseley. — Détailler les suprêmes en cœur; les fourrer de farce Mousseline et les pocher au beurre.

Les napper de sauce Suprême et les dresser en plaçant entre chacun un petit bottillon de pointes d'asperges.
