

Garniture aux Navets (*Pour Mouton et Canetons*). — 30 morceaux de navets tournés en forme de grosses olives allongées, colorés à la poêle avec beurre frais et une pincée de sucre en poudre — 20 petits oignons glacés. — La cuisson de ces légumes s'achève avec la pièce en traitement.

Garniture à la Niçoise (*Pour Poissons*). — 250 grammes de tomates, pelées, pressées, sautées au beurre avec une pointe d'ail broyé, et additionnées en dernier lieu d'une pincée d'estragon haché — 10 filets d'anchois — 10 olives noires — une cuillerée de câpres. — 30 grammes de Beurre d'anchois — lames de citron pelées à vif et épépinées.

Pour pièces de Boucherie et Volailles. — 250 grammes de tomates préparées comme ci-dessus — 300 grammes de haricots verts liés au beurre — 400 grammes de petites pommes de terre Château.

Pour le dressage : Disposer les tomates sur l'objet à garnir ; les haricots verts et pommes de terre autour, en bouquets alternés.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Nivernaise (*Pour pièces de Boucherie*). — 500 grammes de carottes tournées en forme d'olives, cuites au consommé et glacées — 300 grammes de petits oignons glacés au beurre.

Accompagnement : Le fonds de braisage de la pièce.

Garniture à la Normande (*Pour poissons*). — 10 huîtres et 10 moules pochées et ébarbées — 10 petites têtes de champignons — 100 grammes de queues de crevettes décortiquées — 10 lames de truffe, — 10 moyennes écrevisses troussées et cuites au court-bouillon — 10 goujons, ou petits éperlans panés en manchons — 10 petits croûtons forme losange, en pain de mie, frits au beurre au moment, ou des fleurons de feuilletage cuits à blanc.

— Sauce Normande.

NOTA. — Dans cette Garniture, l'emploi des truffes est facultatif.

Garniture de Nouilles (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*) : — 500 grammes de nouilles fraîches, pochées et tenues un peu fermes, liées avec 50 grammes de Gruyère et 50 grammes de Parmesan râpés. Mise à point avec 50 grammes de beurre.

Accompagnement : Le fonds de braisage de la pièce.

Garniture Opéra (*Pour Noisettes et Tournedos*). — Croûtes de tartellettes de grandeur proportionnée à l'objet en traitement, garnies de foies de volaille sautés au Madère — petites croustades en pomme Duchesse, panées, frites, vidées, et garnies de pointes d'asperges liées au beurre.

Accompagnement : Le fonds de déglacage monté au beurre.

Garniture à l'Orientale (*Pour Volailles*). — 10 petites timbales de Riz à la grecque, dressées chacune sur une demi-tomate assaisonnée et étuvée à l'huile — 10 croquettes de patates douces, en forme de bouchons.

Accompagnement : Sauce Tomate.

Garniture à l'Orléanaise (*Pour pièces de Boucherie*). — Chicorée braisée liée aux œufs et beurrée — Pommes à la maître-d'hôtel en timbale, à part.

Accompagnement : Le fonds de la pièce.

Garniture de Haricots Panachés. — 350 grammes de haricots verts et 350 grammes de flageolets liés au beurre. Saupoudrer de persil haché.

Accompagnement : Jus clair.