

IX

RELEVÉS ET ENTRÉES DE GIBIER

Gibiers à poil et à plume — Gibiers d'eau et de marais. 651 à 694

X

ENTRÉES MIXTES

Patés chauds — Timbales — Tourtes et Vol-au-vent. 695 à 696

XI

PRÉPARATIONS FROIDES

Galantines — Patés — Terrines — SALADES *simples et composées*. —
Mayonnaises. 697 à 714

XII

ROTIS

Viandes de boucherie. — Volaille — Gibier. 715 à 725

XIII

LÉGUMES

Série des légumes — Pâtes alimentaires. 726 à 780

XIV

ENTREMETS

Entremets chauds et Entremets froids. 781 à 857

XV

GLACES

Compositions — Glaces à la crème et aux fruits — Coupes — Biscuits
— Bombes — Parfaits — Mousses — Puddings glacés — Soufflés
glacés — Punchs — Sorbets. 858 à 880

XVI

SAVORYS

Savorys divers et Sandwichs. 881 à 887

XVII

COMPOTES, CONFITURES

Compotes — Confitures — Gelées — Boissons et Rafrâichissements
pour soirées. 888 à 900

Table alphabétique des recettes contenues dans *Le Guide culinaire*. 903