

## GARNITURES

(Proportions établies pour un service de 10 couverts).

**Garniture à l'Algérienne** (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 croquettes de patates douces, façonnées en forme de bouchons — 10 petites tomates vidées, assaisonnées et étuvées avec un filet d'huile.

*Accompagnement* : Sauce Tomate claire, additionnée d'une fine julienne de piments grillés et pelés.

**Garniture à l'Alsacienne** (*Pour pièces de Boucherie, Filets de bœuf, Tournedos*). — 10 croûtes de tartelettes garnies de choucroute braisée, et complétées par un rond de jambon maigre.

*Accompagnement* : Jus de veau lié.

**Garniture à l'Américaine** (*Spéciale aux poissons*). — Cette garniture comporte invariablement des escalopes de queue de homard préparé à l'américaine.

*Accompagnement* : La sauce du, ou des homards.

**Garniture à l'Andalouse** (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 10 demi-poivrons grillés, garnis de Riz à la grecque — 10 tronçons d'aubergines de 4 centimètres d'épaisseur, cernés, creusés, frits, et garnis au moment de tomates sautées à l'huile.

*Accompagnement* : Jus lié.

**Garniture à l'Arlésienne** (*Pour Tournedos et Noisettes*). — Aubergines détaillées en rondelles d'un centimètre d'épaisseur, assaisonnées, farinées, et frites à l'huile — tomates pelées, émincées, et sautées au beurre — bouquets d'oignons détaillés en anneaux, farinés et frits.

*Accompagnement* : Sauce Demi-glace tomatée.

**Garniture à la Banquière** (*Pour Pouletades*). — 10 mauviettes désossées du dos, garnies de farce gratin, colorées et cuites à la casse-role — 10 petites quenelles en farce de volaille — 10 lames de truffe.

*Accompagnement* : Sauce Demi-glace à l'essence de truffe.

**Garniture à la Berrichonne** (*Pour Relevés de Boucherie*). — 10 boules de choux braisés de la grosseur d'un œuf — 10 petites tranches de lard de poitrine bien maigre cuit avec les choux — 20 petits oignons et 20 gros marrons cuits dans le fonds de la pièce en traitement.

*Accompagnement* : Fonds de braisage de la pièce, lié à l'arrow-root.

**Garniture à la Berny** (*Pour Gibiers et pièces de Boucherie marinées*). — 10 croquettes de pommes à la Berny, façonnées en forme de bouchons — 10 croûtes de tartelettes garnies de purée de marrons beurrée, dressée en dome, avec une lame de truffe glacée sur chaque tartelette.

*Accompagnement* : Sauce Poivrade légère.