

Garniture Doria (*Pour Poissons*). — 30 morceaux de concombres tournés en olives et étuvés au beurre — lames de citron pelées et épépinées disposées sur le poisson : celui-ci traité à la Meunière.

Garniture Dubarry (*Pour pièces de Boucherie, Noisettes et Tournedos*). — 10 petits bouquets de chou-fleur, moulés en boules, masqués de sauce Mornay, saupoudrés de fromage râpé et gratinés ; 10 pommes de terre fondantes.

Accompagnement : Fonds de la pièce, ou déglaçage.

Garniture à la Duchesse (*Pour pièces de Boucherie, Noisettes et Tournedos*). — 20 petites navettes, galettes, ou brioches, en appareil à pomme Duchesse, dorées, et colorées au four au moment.

Accompagnement : Sauce Madère.

Garniture à la Favorite (*Pour Noisettes et Tournedos*). — 10 petites escalopes de foie gras assaisonnées, farinées, et sautées au beurre — une belle lame de truffe sur chaque escalope — bouquets de pointes d'asperges.

Accompagnement : Jus lié.

Garniture à la Fermière (*Pour Volailles*). — 150 grammes de rouge de carotte et autant de navet émincés en paysanne — 50 grammes d'oignon et 50 grammes de céleri émincés de même. Le tout étuvé légèrement au beurre avec 3 grammes de sel, et 5 grammes de sucre en poudre. *Finir de cuire* autour de la volaille.

Garniture à la Financière (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 20 quenelles ordinaires en farce de veau ou de volaille, selon que la garniture accompagne une pièce de Boucherie ou de Volaille — 150 grammes de petites têtes de champignons cannelées — 100 grammes de crêtes et rognons de coq — 50 grammes de lames de truffe — 12 olives tournées et blanchies.

— Sauce Financière.

Garniture à la Flamande. — 10 petites boules de choux braisés — 10 carottes et 10 navets tournés en olives et tombés au consommé — 10 petites pommes de terre à l'anglaise — 10 petits rectangles de lard de poitrine (250 grammes de lard, cuit avec les choux) — 10 rondelles de saucisson (150 grammes).

Accompagnement : Le fonds de la pièce.

Garniture à la Florentine. — *Pour Poissons* : 250 grammes d'épinards en feuilles, blanchis, puis étuvés au beurre.

Disposer ces épinards dans le fond du plat, placer dessus le poisson poché, couvrir celui-ci de sauce Mornay, et faire glacer.

Pour pièces de Boucherie : 10 subries d'épinards — 10 petites croquettes en forme de palets, faites avec un appareil de semoule cuite au gras et liée aux œufs et fromage râpé.

Accompagnement : Sauce Demi-glace fortement tomatée, et tenue claire.

Garniture Florian (*Pour Agneau*). — 3 belles laitues braisées coupées en quartiers et parées — 20 carottes de la forme et grosseur d'une olive, glacées — 20 tout petits oignons glacés au beurre — 10 petites pommes fondantes.

Accompagnement : Le fonds de la pièce.