

**Garniture de Ravioles** (*Pour pièces de Boucherie et Volailles*). — 30 ravioles apprêtées selon la nature de la pièce qu'elles accompagnent. (Voir Farinages, *Chapitre des Légumes*.)

**Garniture Régence A.** (*Pour Poissons*). — 20 quenelles en farce de merlan au beurre d'écrevisse, moulées à la cuiller — 10 huîtres pochées et ébarbées — 10 têtes de petits champignons bien blancs — 10 truffes tournées en olive — 10 escalopes de laitance pochées.

— Sauce Normande finie à l'essence de truffe.

**B. Pour Volailles et Ris de veau.** — 10 quenelles en farce fine de volaille truffée, moulées à la cuiller — 2 grosses quenelles rondes décorées aux truffes — 10 grosses crêtes frisées — 10 escalopes de foie gras de forme ronde — 10 petits champignons cannelés — 10 truffes tournées en olive.

— Sauce Parisienne à l'essence de truffe.

**C. Pour Gibiers à plume.** — Les éléments sont les mêmes que ceux de la garniture B, sauf que les quenelles se font plus petites, et en farce fine de gibier.

— Sauce Salmis à l'essence de truffe.

**Garniture Renaissance** (*Pour Relevés de Boucherie*). — La composition de cette garniture est indiquée par son étymologie, son nom étant synonyme de *Renouveau* ou de *Printanier*.

Elle peut donc comporter la série complète des primeurs, traitées chacune selon sa nature.

Pour produire l'effet désirable, la garniture Renaissance pour grosses pièces, doit être dressée en bouquets très nettement détachés, et comprendre : Carottes et navets levés à la grosse cuiller cannelée, cuits au consommé et glacés — bouquets de petits haricots verts entiers, ou coupés seulement en deux et petits pois, liés au beurre — bottillons de pointes d'asperges — bouquets de chou-fleur légèrement nappés de sauce Hollandaise — pommes nouvelles au beurre.

*Accompagnement* : Le fonds de la pièce.

*Nota.* — Bien qu'il soit d'usage courant de saucer légèrement le chou-fleur, qui constitue un élément de garniture, nous estimons que cette façon de procéder devrait être abandonnée.

Elle n'ajoute que peu à la valeur du chou-fleur et elle a l'inconvénient de troubler le jus ou les sauces brunes servies avec la pièce. On ne devrait servir les choux-fleurs comme garniture qu'étuvés au beurre et à blanc, ou cuits au naturel. — Tout au plus, pourrait-on servir à part une sauce Hollandaise.

**Garniture Richelieu** (*Pour Relevés de Boucherie*). — 10 petites tomates et 10 moyens champignons farcis selon la méthode ordinaire — 10 toutes petites laitues, ou demi-laitues braisées — 20 pommes de terre tournées de la forme de la grosseur d'un œuf de pigeon, cuites au beurre au dernier moment.

*Accompagnement* : Le fonds dégraissé et légèrement lié.

**Garniture Rohan** (*Pour Volailles*). — 10 fonds d'artichauts intégralement nappés de glace de viande, garnis chacun d'une rondelle épaisse de foie gras avec une lame de truffe sur celle-ci — 10 croûtes de tartelettes garnies de rognons de coq liés à la sauce Parisienne — 20 crêtes de coq, frisées, dressées entre les fonds d'artichauts et les tartelettes.

*Accompagnement* : Sauce Parisienne à l'essence de champignons.

**Garniture à la Romaine** (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 croûtes de tartelettes garnies de petits gnokis à la Romaine, gratinés (Voir Série