

**Garniture à la Bizontine** (*Pour pièces de Boucherie et Tournedos*). — 10 petites croustades en pomme duchesse, dorées, colorées au four au moment, et garnies à la poche d'une purée de chou-fleur à la crème — 10 demi-laitues, farcies et braisées.

*Accompagnement* : Jus de veau beurré.

**Garniture à la Boulangère** (*Pour Mouton, Agneau et Volaille*). — 250 grammes d'oignons émincés et revenus au beurre — 750 grammes de pommes de terre détaillées en quartiers ou émincées — 15 grammes de sel et 5 grammes de poivre.

Ces éléments, mélangés, sont mis autour de la pièce lorsque celle-ci est revenue, et cuisent en même temps.

Pour la volaille, la garniture est ainsi modifiée : Pommes de terre tournées en olives ; petits oignons rissolés au beurre à l'avance.

*Accompagnement* : Un peu de bon jus.

**Garniture à la Bouquetière** (*Pour Relevés de Boucherie*). — 250 grammes de carottes et autant de navets, levés à la cuiller et glacés — 250 grammes de petites pommes Château — 150 grammes de petits pois et autant de haricots verts détaillés en dés : ces deux légumes liés au beurre au moment — 250 grammes de chou-fleur en bouquets.

Ces différents éléments dressés autour de la pièce en bouquets bien détachés, et en alternant les nuances ; les bouquets de chou-fleur légèrement nappés de sauce Hollandaise.

*Accompagnement* : Le jus de la pièce, dégraissé et tiré à clair.

**Garniture à la Bourgeoise** (*Pour pièces de Boucherie*). — 500 grammes de carottes tournées en forme de gousses d'ail, et glacées — 500 grammes de petits oignons glacés — 125 grammes de lard de poitrine détaillé en dés, blanchi et rissolé au beurre.

Cette garniture s'ajoute autour de la pièce, lorsque celle-ci est presque à point et achève sa cuisson dans le fonds de braisage.

**Garniture à la Bourguignonne** (*Pour pièces de Bœuf*). — 500 grammes de petits oignons glacés — 250 grammes de champignons coupés en quartiers et sautés au beurre — 125 grammes de lard de poitrine en dés, rissolé. Ces éléments ajoutés autour de la pièce en temps utile.

Le fonds de mouillement de celle-ci doit toujours être d'excellent vin rouge : ceci est la caractéristique absolue de l'apprêt à la Bourguignonne.

*Accompagnement* : La sauce de braisage.

**Garniture à la Brabançonne** (*Pour pièces de Boucherie*). — 10 croûtes de tartelettes garnies de purée de choux de Bruxelles blanchis et étuvés au beurre, nappées de sauce Mornay, et glacées au moment — 10 croquettes en pomme Duchesse, façonnées en forme de palets.

*Accompagnement* : Jus lié.

**Garniture Bréhan** (*Pour pièces de Bœuf et de Veau*). — 10 petits fonds d'artichauts garnis de purée de fèves dressée en dôme — 10 bouquets de chou-fleur, légèrement nappés de sauce Hollandaise — 10 petites pommes de terre, cuites au beurre et persillées.

*Accompagnement* : Le jus de braisage de la pièce.

**Garniture à la Bretonne** (*Pour Mouton*). — Un litre de haricots