

## 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, CONFITUDES**

Compotes — Confitures — Gelées — Boissons et Rafraîchissements

pour soirées. . . . . 888 à 900

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