

Bouchées Grand-Duc. — Forme ronde cannelée.

Garniture : Pointes d'asperges et truffes en julienne assez grosse et taillée très courte, liées d'une sauce Béchamel crémeuse. — Lames de truffe comme couvercles.

Bouchées Isabelle. — Forme ovale cannelée.

Garniture : Très fin salpicon de langue bien rouge et de truffes, lié d'une purée de volaille. — Tranches de langue très minces, détaillées en petits ovales, comme couvercles.

Bouchées Joinville. — Forme ovale cannelée.

Garniture : Salpicon de queues de crevettes, champignons et truffes, lié d'une sauce Joinville. — Mince lames de truffe taillées en losanges, comme couvercles.

Bouchées Marie-Rose. — Forme losange uni.

Garniture : Petites queues de crevettes ; truffes en julienne très courte. — Comme couvercles, des rondelles taillées sur un boudin en farce d'éperlan rosée, poché en temps utile pour qu'il soit tiède au moment de son détail.

Bouchées Mogador. — Forme losange cannelé.

Garniture : Salpicon composé de deux tiers de langue écarlate et d'un tiers de blanc de volaille, lié d'une sauce Béchamel finie au Beurre de foie gras. — Beaux losanges de truffe comme couvercles.

Bouchées Montglas. — Forme carrée cannelée.

Garniture : Salpicon de foie gras, champignons, langue écarlate, truffes, lié d'une excellente sauce Demi-glace au Madère. — Lames de truffe détaillées en carrés, comme couvercles.

Bouchées Monseigneur. — Forme ovale cannelée.

Garnir les bouchées de purée de laitance truffée et poser sur chaque Bouchée un épais losange en truffe bien noire.

Bouchées Nantua. — Forme ovale cannelée.

Garniture : Salpicon de queues d'écrevisses et de truffes, lié à la sauce Nantua.

Poser sur chaque Bouchée un coffre de petite écrevisse farci.

Bouchées à la Périgourdine. — Forme ronde cannelée. Très petites et hautes.

Garnir simplement d'une purée de foie gras truffée, additionnée d'une quantité relative de sauce Demi-glace au Madère.

Bouchées à la Reine. — La garniture classique, originelle, de ce genre de Bouchées, est une purée de volaille à la crème. Mais l'usage s'est répandu de la remplacer par un salpicon de blanc de volaille, champignons et truffes, lié d'une sauce Parisienne, et c'est aujourd'hui la garniture adoptée à peu près partout. — La forme de ces Bouchées est toujours ronde et cannelée.

Bouchées Petite-Princesse. — Ces bouchées se font de forme carrée cannelée, et se détaillent à l'emporte-pièce de 4 à 4 centimètres et demi de côté. On les détaille épaisses, pour les obtenir assez hautes et très légères.

Garniture : Purée de volaille au Velouté, additionnée de truffe et dés bien noire. — Mince lames de truffe, taillées en carrés, comme couvercles.