

## Appellations des crèmes et veloutés.

Infos : 4 cts = 1 litre

A l'expédition : crèmes + 2 dl de crème

Veloutés +2 jaunes d'œufs et 1 dl de crème.

Garniture, peluches.

Agnès Sorel	Volaille et champignons	Julienne de champignons, de suprême de volaille De langue écarlate.
Argenteuil	asperges	Pointes d'asperges
Andalouse	Oignons - tomates	Dés de tomates émondées, riz au blanc –julienne
Artichauts	Artichauts, noisettes	Brunoise de fonds d'artichauts.
Bagratiou	Fond de veau	Macaroni cuits et taillés (5 mm), fromage râpé.
Carmen	tomates	Brunoise de tomates émondées, et poivrons.
Choisy	laitue	Croûtons, peluches de cerfeuil.
Crécy	carottes	Croûtons, peluches, riz.
Cressonnière	Tige de cresson	Feuilles de cresson blanchis.
Dieppoise	Fumet de poisson+ jus de moule	Moules ébarbées, queue de crevettes, blanc de poireaux, champignons,
Danoise	Fond de canard	Avec essence de canard, quenelle ou julienne de canard et champignons. Marsala à l'envoi.
Doria	concombres	Concombres tournés, riz au blanc.
Freuseuse	navets	Brunoise de navets
Dame blanche	volaille	Quenelle de volaille, ou brunoise, perles du japon.
jeannette	salsifis	Salpicon de volaille, riz au blanc.
nivernaise	2 /3 crécy 1/3 freuseuse	Brunoise de légumes.
Poireaux (Parisienne)	poireaux	Rouelles de poireaux, croûtons.
pompadour	tomates	Perles du japon, chiffonnade de laitue.
portugaise	tomates	Riz au blanc.
princesses	volaille	Brunoise de volaille, cerfeuil,
Turbigo	tomates	Pâtes pochées, parmesan râpé.
Céleris, chicons, courgettes, Oignons,...		