

Appellations des consommés.

| Appellation | garnitures |
|-------------------|---|
| à la moelle | Garnir de dés de moelle |
| à la reine | Dés de royale, tapioca et julienne de volaille |
| Alexandra | Tapioca, julienne de volaille ou petite quenelles de volaille |
| andalouse | Dés de tomates, riz et julienne de jambon, œufs filés. |
| ambassadeur | dés de royal, champignons, salpicon de volaille. |
| aux diabolins | Tranches de pain avec Mornay, gratinées et coupées en petits losanges ; servir à part |
| aux œufs filés | Avec des œufs battus passés au chinois |
| aux petites pâtes | Garnir de petites pâtes cuites à part |
| aux profiteroles | Petites boules de pâtes à choux, servies à part |
| bretonne | Avec julienne de poireaux et céleri ; oignons, pluches de cerfeuil ou persil haché |
| brunoise | avec brunoise de légumes et persil haché |
| Carmen | Garnir de dés de tomates émondées et julienne de poivrons |
| Célestine | Julienne de crêpes et/ou julienne de crêpes aux fines herbes |
| Dame Blanche | Garnir de tapioca et de dés de royale au lait d'amandes |
| Demidov | Garnir de légumes coupés en Demidov (émincés en gaufrettes) et persil haché |
| écossaise | Garnir de dés de mouton, orge perlé, brunoise de légumes |
| julienne | Garnir avec une julienne de légumes et persil haché |
| madrilène | (chaud) Dés de tomates émondées et vermicelles |
| madrilène | (froid) Julienne de céleri, dés de poivrons et tomates émondées. |
| mille-fanti | Appareil de mie de pain, parmesan et œufs battus |
| Monte-Carlo | Crêpes fourrées au foie gras taillées de la forme d'une pièce d'une pièce de 20 cents (€) |
| paysanne | Garnir avec une paysanne de légumes et persil haché |
| printanière | Petit pois, brunoise de carottes, navets, céleri ; pluches de cerfeuil ou persil haché |
| royale | Garnir de dés de royale diverses (royal = voir les garnitures de potages) |
| Xavier | œufs battus passés au chinois |
| Citons encore : | Riz au blanc – l'orge – ebyl – les quenelles , les algues ,... |