

Argumentation commerciale

Le but de ce livret est de vous proposer un exemple d'argumentation pour les principaux mets servis au restaurant qui se répartissent selon plusieurs catégories :

- Consommés, potages, crèmes, soupes
- Hors d'oeuvre froids
- Hors d'oeuvre chauds, entrées chaudes, oeufs
- Fruits de mer
- Poissons
- Viandes de boucherie et abats
- Volailles, lapin
- Les garnitures classiques
- Les sauces et beurres composés
- Desserts

1 – Consommés, potages, crèmes, soupes

Consommé Brunoise

C'est un bouillon de boeuf, servi en tasse, façon pot au feu, d'une belle couleur ambrée, enrichi de petits cubes de légumes frais (carottes, navets, céleris, petits pois, haricots verts et pluches de cerfeuil).

Consommé Madrilène

C'est un bouillon de boeuf servi en tasse, façon pot au feu, dont la couleur ambrée est particulièrement appétissante. Il est garni de petits cubes de pulpe de tomates fraîches.

Potage ambassadeur

Ce potage est élaboré à partir d'une purée de petits pois. Il est garni de riz, de petits morceaux d'oseille et de laitue cuites au beurre.

Potage cultivateur

C'est un potage de légumes frais taillés en petits cubes et agrémenté de petits lardons.

Potage Julienne darblay

Cette recette a pour base un potage parmentier (poireaux, pommes de terre) légèrement crème, garni de filaments de légumes frais (Poireaux, carottes et navets) étuvés au beurre.

Potage saint germain aux croûtons

Il s'agit d'un potage passé, à base de petits pois cassés parfumés aux lardons, servi avec des pluches de cerfeuil et crème. A part, sont proposés des cubes de pain de mie colorés au beurre chaud.

Crème Dubarry

Cette crème est une sorte de potage au lait, lié à la purée de choux fleur et crème. Il est garni de petites têtes de choux fleur.

Crème choisy

La crème Choisy est réalisée à partir d'une béchamel très légère, cuite avec de la laitue blanchie, étuvée au beurre. Elle est garnie d'une chiffonnade de laitue et de pluches de cerfeuil.

Gratinée à l'oignon

Cette soupe est réalisée à partir d'oignons émincés et colorés au beurre. Garnie de tranches de pain séchées au four, saupoudrées de gruyère râpée, et servies après avoir été gratinées au four.

Soupe de poissons

La soupe de poissons est une décoction de poissons de mer et d'aromates (safran, oignons, tomates, ail...), garnie de vermicelles. A part, sont proposés des croûtons parfumés à l'huile d'olive et colorés au four. Du gruyère râpé et de la rouille peut également l'accompagner.

2 – Hors d'oeuvre froids

Champignons à la grecque

Ce sont des champignons de Paris, coupés en quartier, cuits à l'huile, parfumés aux aromates. Saupoudrés de persil haché, ils sont servis tièdes ou froids.

Crudités variées

Elles sont généralement proposées à la clientèle dans le cadre des hors d'oeuvres variés. Choux rouge : finement émincé en lamelles assaisonné d'oignons crus hachés, de sauce vinaigrette, décoré avec persil haché et rondelles d'oignon cru.

Tomates : pelées, coupées en quartier, elles sont assaisonnées de sauce vinaigrette .

Carottes : râpées elles sont assaisonné avec citron, huile et sel.

Macédoine de légumes mayonnaise

Cette macédoine est constituée de petits cubes de légumes frais (carottes, navets, haricots verts coupés en losange, petits pois) cuits à l'eau. Assaisonnée de sauce mayonnaise, elle est décorée de feuilles de laitue, de quartiers d'oeufs cuits et de tomates pelées.

Oeuf à la gelée au jambon

Cette entrée froide, cache joliment sous une gelée blonde (et généralement décorée) un oeuf écalé habillé de jambon blanc.

Salade Niçoise

Cette salade est constituée de petits bouquets de haricots verts, de quartiers de tomates pelées, de rondelles de pommes de terre cuites en robe des champs, d'olives, de filets d'anchois, de miettes de thon, le tout étant assaisonné de sauce vinaigrette. Il existe d'autres variantes de cette salade.

3 – Hors d'oeuvre chauds, entrées chaudes, oeufs

Allumette au fromage

Cette entrée chaude se présente sous la forme d'un rectangle de pâte feuilletée fourrée de sauce béchamel enrichie de gruyère râpé.

Allumette aux anchois

Cette entrée chaude se présente sous la forme d'un rectangle de pâte feuilletée fourrée d'une farce de poissons parfumé à la purée d'anchois, le tout cuit et doré au four.

Gnocchi à la Parisienne

Ce sont de petites quenelles réalisées à partir de pâte à choux, cuites dans de l'eau, nappées dans une sauce béchamel et gratinées au four.

Gnocchi à la Romaine

Cette entrée se présente sous la forme de petits disques réalisés à partir de semoule de maïs, recouverts de gruyère râpé et gratinés au four. Une sauce tomate parfumée au basilic peut l'accompagner.

Oeufs au plat, foie de volaille

Ce sont des oeufs au plat traditionnels mais décorés de petits dés de foie de volaille cuits à part dans une sauce brune.

Oeufs en cocotte à la crème

Il s'agit d'un ramequin contenant un oeuf entier, de la crème et du gruyère râpé, le tout est cuit doucement au bain-marie afin que le jaune reste liquide.

Oeufs brouillés Portugaise

Après avoir été mélangés comme s'il s'agissait de préparer une omelette, les oeufs sont cuits de telle sorte que l'ensemble reste crémeux. Ils sont ensuite décorés avec de la tomate concassée et du persil haché.

Oeufs frits au bacon

Ces oeufs sont frits à l'huile de telle sorte que le jaune reste crémeux après cuisson. Ils sont servis avec une tranche de bacon grillé et un bouquet de persil frit.

Oeufs mollets Florentine

Après avoir été cuis à la coque et écalés, les oeufs sont dressés sur un lit d'épinards en branches, nappés d'une sauce béchamel enrichie de gruyère râpé (sauce Mornay) puis légèrement gratinés au four ou à la salamandre.

Oeufs farcis Chimay

Cette préparation a pour base des oeufs durs partagés en deux et évidés en leur centre. Ils sont ensuite

garnis d'une farce composée des jaunes finement hachés et de fines herbes. Ces oeufs sont ensuite nappés d'une sauce béchamel enrichie de gruyère râpé (sauce Mornay) et gratinés au four.

Omelette aux fines herbes

Dans les oeufs battus qui constituent la base de l'omelette, de fines herbes (cerfeuil, persil, estragon,...) sont ajoutées. Cuite au beurre, elle est ensuite roulée en vue de son service.

Omelette plate à l'espagnole

Cette omelette est cuite avec un mélange de poivrons, tomates, oignons cuits et de persil haché, cuite au beurre elle se présente sous la forme d'une grosse crêpe.

Quiche Lorraine

La quiche Lorraine se présente sous la forme d'une tarte en pâte brisée, garnie d'une préparation à base de lait, crème et oeufs, enrichie de gruyère et de bâtonnets de poitrine de porc fumée. Cuite au four, elle est servie tiède.

Tourte aux poireaux

Cette tourte, réalisée à partir de pâte brisée, renferme une préparation à base de poireaux étuvés au beurre, de lait, crème et oeufs. Cuite au four, elle est servie tiède.

Saucisson en brioche

Il s'agit d'un saucisson poché, enrobé de pâte à brioche et le tout cuit au four. Servi chaud, il est tranché à la vue de la clientèle. Une sauce Périgueux ou au Banyuls accompagne généralement cette entrée chaude.

Soufflé au fromage

Ce soufflé est réalisé à partir d'une sauce béchamel très dense, enrichie de jaunes d'oeufs et de gruyère râpé, mais allégée aux blancs d'oeufs battus en neige. Cette entrée réclame 25 minutes de cuisson au four. Le soufflé doit absolument être enlevé en salle à la sortie du four.

Spaghetti Napolitaine

Ce sont des spaghetti mélangés, après cuisson, avec du beurre frais, de la sauce tomate et du parmesan râpé.

Spaghetti Bolognaise

Ce sont des spaghetti mélangés, après cuisson, avec du beurre frais, des petits morceaux de filet de boeuf cuits dans une sauce brune, du parmesan râpé (ou à défaut du gruyère râpé) et de la tomate concassée.

Talmouse en tricorne

Amusante entrée chaude dont la forme du pliage de la pâte feuilletée rappelle un tricorne. Cette pâte renferme une garniture composée de sauce béchamel agrémentée de gruyère et de pâte à choux.

4 – Fruits de mer

Coquilles saint-jacques nantaises

Au creux de cette coquille sont rassemblés des noix de coquilles saint-jacques, des moules, des quartiers de champignons de paris, le tout étant nappé d'une sauce créme préparée à partir du jus de la cuisson, puis doré au four.

Pilaf de fruits de mer

Ce met se présente sous la forme d'une fontaine de riz cuit au four avec des oignons (riz Pilaf) et dont le centre est garni de noix de coquilles saint Jacques, de queue de langoustines, de bouquets et de moules, enrobé d'une sauce créme élaborée à partir du jus de cuisson des coquillages et des crustacés.

Moules Marinières

Ces moules sont cuites rapidement et présentées dans leur coques ouvertes, avec leur jus de cuisson composé de vin blanc, d'aromates et de persil haché.

5 – Poissons

5.1 Le Colin

Darne de colin pochée sauce mousseline

Il s'agit d'une tranche de colin, pochée dans un court bouillon à base d'eau et de lait, acidulée au jus de citron. Proposée à part, la sauce mousseline qui l'accompagne est élaborée à partir de jaune d'oeufs, de beurre fondu, et de crème fouettée.

5.2 Le merlan

Merlan à l'anglaise

Ce merlan, dont les arêtes ont été retirées, est cuit au beurre après avoir été enrobé de mie de pain. Un beurre maître d'hôtel est proposé à part. Il est constitué de beurre frais parfumé au persil et acidulé au citron.

Merlan frit citron :

D'un poids d'environ 200g, il est frit à l'huile et servi avec un demi citron et un bouquet de persil frit.

Merlan en colère

Le merlan en colère est une amusante variante du merlan frit traditionnel. Ce merlan est frit, l'extrémité de la queue serrée entre les dents.

5.3 La Sole

Filet de sole bonne femme

Ce sont des filets de soles cuits dans un fumet de poisson parfumé à l'échalote, avec des champignons de paris émincés et du persil haché, puis nappés d'une sauce de couleur ivoire, préparée à partir du jus de cuisson lié avec un roux, affiné au beurre, puis finalement doré au four.

Filet de sole dieppoise

Ce sont des filets de sole cuits dans un fumet de poisson, servis avec moules et crevettes décortiquées, il sont nappés d'une sauce couleur ivoire, élaborée à partir d'un roux blanc détendu au fumet de poisson et au vin blanc, puis monté au beurre.

Filet de sole Marguery

Après avoir été cuits dans un fumet de poisson, ces filets de sole sont nappés d'une sauce couleur ivoire, élaborée à partir d'un roux blanc détendu au fumet de poisson et au vin blanc, enrichie de moules et de crevettes décortiquées. Le tout est lié au jaunes d'oeufs et monté au beurre avant d'être doré à la salamandre.

Filet de sole Ducléré

Les filets de sole Ducléré sont cuits dans un fumet de poisson cuits avec tomates concassées, persil, oignons et échalotes hachées, puis nappés d'une sauce élaborée à partir d'un roux blanc et du fumet de cuisson, adoucie au beurre frais.

Sole Normande

Il s'agit d'une belle sole, de 50 g environ, pochée dans un fumet de poisson, garnie avec crevettes décortiquées, écrevisses, moules et huîtres pochées, têtes de champignons de Paris cannelés, croûtons de pain de mie, goujons panés et fris. La sole est nappée d'une sauce de couleur ivoire préparée à partir d'un roux et du fumet de cuisson, puis terminée avec du beurre, de la crème et des jaunes d'oeufs, pour la rendre particulièrement onctueuse et savoureuse.

Sole Frite Citron

C'est la sole frite traditionnelle. D'un poids d'environ 250g, elle est frite à l'huile et servie avec un demi citron et un bouquet de persil frit. (prévoir de faire marcher 15 minutes).

Sole Colbert

D'un poids d'environ 250g, cette sole est panée à l'anglaise, frite à l'huile puis désarêtée, et servie avec un bouquet de persil frit. Un beurre maître d'hôtel est proposé à part, il se compose de beurre ramolli parfumé au persil haché et acidulé au jus de citron.

Sole grillée beurre d'anchois

Cette sole est cuite avec beaucoup de soins sur le grille, elle est servie avec des rondelles de citron cannelé et du persil en branche. A part est proposé un beurre d'anchois qui se compose de filets d'anchois pilés au mortier et soigneusement passé au tamis.

Sole Meunière

Cette sole de 250g environ est cuite au beurre, arrosé de jus de citron et de beurre noisette (beurre très chaud de couleur ambré), elle est décoré avec des demi-tranches de citron cannelé et du persil haché. (prévoir de faire marcher 15 minutes avant l'envoi.)

Sole Grenobloise

Cette recette est une variante de la très classique sole meunière. Après avoir été cuite au beurre, la sole est dressée sur un plat décoré de demi-rondelles de citron cannelé. Garnie de câpres, de petits cubes de pulpe de citron, de minuscules dés de pain de mie colorés au beurre, elle est arrosée avec sa garniture de beurre noisette et saupoudrée de persil haché.

5.4 La truite

Truite Meunière

D'un poids de 200g environ, cette truite est cuite au beurre. Arrosée de jus de citron et de beurre noisette, elle est décorée avec des demi-tranches de citron cannelé et du persil haché. (prévoir de faire marcher 15 minutes avant l'envoi).

Truite Grenobloise

Cuite au beurre comme une truite meunière, la truite grenobloise est dressée sur un plat décoré de demi-rondelles de citron cannelé. Garnie de câpres, de petits cubes de pulpe de citron, de minuscules dés de pain de mie colorés au beurre, elle est arrosée avec sa garniture de beurre noisette et saupoudrée de persil haché. (prévoir de faire marcher 15 minutes avant l'envoi).

Truite au Bleu

La truite est retirée vivante du vivier, tuée et nettoyée immédiatement avant cuisson dans un court bouillon finement préparé. Un beurre fondu est proposé à part, il est légèrement acidulé au citron.

Truite pochée au beurre fondu

C'est une truite pochée dans un court bouillon et accompagnée d'une saucière de beurre fondu (Faire marcher 10 minutes avant l'envoi).

Truite au riesling

Après avoir été poché dans un excellent fumet, cette truite dont la peau a été retirée est nappée d'une sauce parfumée au Riesling et crémée, puis décorée avec une tête de champignon tournée. Il existe de nombreuses variantes en changeant le vin.

5.5 Le turbot

Tronçon de turbot poché sauce hollandaise

Le turbot, poisson noble et plat, est détaillé en tronçons. Chaque tronçon est poché dans un court bouillon à base de lait et d'eau, le tout acidulé au jus de citron. Décoré avec du persil en branche, les tronçons sont accompagnés d'une sauce hollandaise qui est une émulsion tiède de beurre et de jaunes d'oeuf.

6 – Viandes de boucherie et abats

6.1 Boeuf

Aiguillette de boeuf braisée

L'aiguillette de boeuf braisée est une savoureuse pièce de boeuf cuite longuement au four dans un succulent jus de viande avant d'être détaillée en minces tranches particulièrement moelleuses.

Côte de boeuf grillée ou sautée

- Côte de boeuf grillée : c'est une côte de boeuf cuite sur le grill
- Côte de boeuf sautée : c'est une côte de boeuf cuite dans une poêle, un sautoir ou une sauteuse.

Attention, il faut faire marcher en temps voulu (20 minutes pour à point).

Généralement la côte de boeuf est pour deux ou trois personnes. Elle s'accompagne de sauces (Béarnaise, Choron, Bordelaise etc...) et est tranchée à la vue de la clientèle.

Contre-filet rôti, jardinière de légumes

Le contre-filet, morceau particulièrement tendre, est rôti au four. Servi saignant, accompagné de son jus de cuisson, il est décoré de bouquets de cresson et garni d'une jardinière de légumes. Celle-ci se compose de petits légumes frais arrosés au beurre fondu.

Chateaubriand sauté ou grillé

- Chateaubriand grillé : il est cuit sur le grill
- Chateaubriand sauté : il est cuit dans une sauteuse

Pris dans la partie la plus noble du boeuf (le filet), le chateaubriand est une pièce de boeuf épaisse, servie généralement pour deux personnes (ne pas oublier de demander le point de cuisson au client et de faire marcher le temps nécessaire en cuisine). La garniture et les sauces qui l'accompagnent sont très variables (sauce Bordelaise, beurre Maître d'Hôtel etc...).

Entrecôte grillée ou sautée

Entrecôte grillée : elle est cuite sur le grill

Entrecôte sautée : elle est cuite dans une sauteuse

Faire marcher en temps voulu et demander au client le point de cuisson.

Sauces d'accompagnement : sauce Bordelaise, Choron, Béarnaise.

Entrecôte Bordelaise

Il s'agit d'une entrecôte grillée, présentée avec un bouquet de cresson et accompagnée d'une sauce à base de vin rouge agrémentée de minuscules dés de moelle de boeuf pochée.

Estouffade bourguignonne

Cette estouffade est une spécialité locale élaborée à partir de petits morceaux de boeuf cuits dans une sauce au vin rouge, avec petits oignons, lardons et champignons de paris.

Estouffade provençale

Ce met est constitué de petits morceaux de boeuf cuits dans une sauce à base de tomates et oignons et olives vertes.

Steak grillé

Le steak est une tranche de viande de boeuf tirée généralement des morceaux de première catégorie : globe, rumsteak, faux filet etc... Elle est cuite sur le grill qui laisse un marquage quadrillé sur la viande. De nombreuses sauces d'accompagnement sont disponibles : Bordelaise, Choron, Béarnaise.

Steak sauté Bercy

Il s'agit d'un steak sauté puis nappé d'une sauce brune montée au beurre et parfumée à l'échalote et au vin blanc. Ne pas oublier de demander au client le point de cuisson et de faire marcher en cuisine en temps voulu.

Steak au poivre

Extrait d'un morceau de première catégorie (filet, faux-filet), ce steak, après avoir été enrobé de grains de poivre concassés, est sauté à la poêle, flambé à la vue du client, puis nappé d'une sauce brune légèrement beurrée.

Tournedos sauté ou grillé

Le tournedos est une pièce de viande prise dans le filet du boeuf, elle peut être cuite soit à la sauteuse (sautée), soit au grill (grillée). Il se sert généralement avec des sauces d'accompagnement (Bordelaise, Choron, Béarnaise). Ne pas oublier de demander le point de cuisson au client et de faire marcher en cuisine.

Tournedos Mascotte

Le tournedos mascotte est une tranche de filet de boeuf cuite à la poêle, dressée sur quartier de fonds d'artichauts et pommes cocotte, surmontée d'une lamelle de truffe, et nappée d'une sauce brune légèrement beurrée.

Petits filets strogonoff

Cette succulente recette fait appel à des bâtonnets de filet de boeuf enrobés de paprika, sautés au beurre et nappés d'une sauce parfumé au madère.

6.2 – Veau

Blanquette de veau à l'ancienne

Ce mets se présente sous la forme de petits cubes de veau nappés d'une sauce onctueuse, de couleur ivoire, préparée à partir du bouillon de cuisson, liée à la crème et aux jaunes d'oeufs. Des petits oignons glacés et des champignons de paris émincés agrémentent le tout.

Veau au curry

Ce plat oriental est constitué de petits morceaux de veau cuits dans une sauce brune, avec pommes fruits et bananes, le tout étant aromatisé au curry

Carré de veau poêlé Choisy

Cette belle pièce de viande cuite au four, servie avec son jus de cuisson, est accompagnée de pommes château et de coeurs de laitue braisées.

Côtes de veau à la crème

Après cuisson au beurre, la côte de veau est nappée de sauce à la crème, parfumée au porto et enrichie de champignons de paris émincés.

Escalope à la crème

Il s'agit d'une tranche de noix de veau sautée, nappée d'une sauce à la crème parfumée au porto avec des champignons de paris.

Escalope milanaise

Cette escalope de veau est panée avec de la mie de pain et du gruyère râpé. Elle est accompagnée de macaroni mélangés avec sauce tomate, bâtonnets de jambon blanc, de langue de boeuf, de champignons et de truffes.

Escalope viennoise

L'escalope viennoise, après avoir été panée et cuite au beurre, se présente dans un joli décor de câpres, oeufs durs hachés, persil, rondelle de citron, olive verte et anchois.

Médailillon de veau Duroc

Ce médaillon est fait d'une belle tranche de filet de veau, cuite au beurre, nappée d'une sauce brune parfumée au champignons, aux fines herbes et surmontée d'un dôme de pulpe de tomates fraîches. Ce mets est accompagné de pommes rissolées.

Osso-buco Milanaise

Cette spécialité italienne se présente sous la forme d'une épaisse tranche de jarret de veau cuite dans une sauce brune tomatée. Elle se sert généralement avec des spaghetti au beurre.

Veau marengo

Ce mets se présente sous la forme de cubes de veau taillés dans l'épaule, rissolés et cuits dans une sauce brune tomatée avec des champignons émincés. Il est garni de petits croûtons de pain de mie sautés au beurre.

Foie de veau sauté à l'anglaise

La tranche de foie de veau est cuite au beurre, rapidement, avec des lamelles de poitrine fumée.

Ris de veau braisés

Ce mets est particulièrement fin. Les ris de veau sont longuement mijotés dans un excellent jus de viande.

Rognons de veau sautés madère et champignons

Présentés tranchés en lamelles cuites au beurre, ces rognons de veau sont servis dans une sauce brune, avec des champignons émincés, le tout étant parfumé au madère et à l'échalote.

6.3 – Agneau

Carré d'agneau rôti au primeur

Ce carré, délicatement rôti, est accompagné de son jus. Il est garni de petits légumes nouveaux, petits pois, haricots verts, carottes et navets tournés, étuvés au beurre, et pommes rissolées. Il est décoré d'un bouquet de cresson.

Carré d'agneau persillé

Cette partie noble de l'agneau est rôtie au four, recouverte d'une persillade en fin de cuisson. Ce mets est servi à raison de deux côtelettes rosées et moelleuses par personne. Il est décoré d'un bouquet de cresson. Le jus est proposé à part, en saucière. Persillade : ail et persil finement hachés et mélangés avec de la chapelure. La persillade est toujours assaisonnée de sel et de poivre.

Côtes d'agneau maréchal

Il s'agit de côtes d'agneau panées, accompagnées de pointes d'asperges, décorées de lames de truffes et arrosées d'un beurre noisette.

Curry d'agneau

Ce met exotique est fait de petits cubes d'agneau cuits dans une sauce brune, avec pommes fruits et bananes, le tout étant aromatisé au curry.

Gigot d'agneau persillé

Ce gigot rôti est, après cuisson, recouvert d'une persillade (ail, persil haché, chapelure). Il est servi avec le jus de cuisson et décoré d'un bouquet de cresson.

Mixed-grill

Le mixed-grill se présente sous la forme d'une brochette gourmande, avec côtes d'agneau, rognons, petites saucisses, poitrine de porc fumée, tomate et champignon, le tout cuit au grill, garni de bouquets de cresson et servi avec une sauce béarnaise.

Navarin aux pommes

Il s'agit de petits morceaux d'agneau cuits dans une sauce brune tomatée, avec des petits oignons, des champignons et des petites pommes de terre tournées.

Navarin printanier

Variante du navarin aux pommes, fait de petits morceaux d'agneau cuits dans une sauce brune tomatée, le navarin printanier est mélangé à de petits légumes nouveaux, tels que carottes, petits pois, haricots verts, petits oignons et pommes de terre.

Selle d'agneau rôtie

La selle d'agneau est une belle pièce comprenant les deux filets. Rôtie avec l'os, elle est tranchée à la vue du client.

6.4 Le porc

Côte de porc charcutière

La côte de porc, après cuisson au beurre, est nappée de sauce brune légèrement moutardée, agrémentée d'oignons hachés et de julienne de cornichons (cornichons taillés en filaments).

Carré de Porc poêlé Choisy :

Voir carré de veau poêlé choisy

7 – Volailles, lapin

7.1 Canard

Caneton poêlé aux navets

C'est un canard mijoté au four, servi avec la sauce brune de cuisson parfumée au Madère, garni de petits oignons et navets glacés au beurre.

Caneton poêlé aux petits pois

Il s'agit d'un canard mijoté au four, servi avec la sauce brune de cuisson à laquelle ont été incorporés des petits pois à la française. (Petits pois à la Française = petits pois cuits avec des oignons et des feuilles de laitue)

Caneton poêlé aux olives

Ce canard mijoté au four, servi avec la sauce brune de cuisson, est garni d'olives vertes dénoyautées.

Caneton poêlé à l'orange

Il s'agit d'un canard mijoté au four, servi avec la sauce brune de cuisson parfumé à l'orange, agrémentée de zestes d'oranges cuits et de tranches d'oranges.

7.2 Poulet, Pintadeau

Fricassée de volaille à l'ancienne

Il s'agit de morceaux de poulets servis avec une sauce de couleur ivoire préparée avec le bouillon de cuisson, liée à la crème et jaunes d'oeufs, agrémentée de petits oignons et de champignons.

Pintadeau rôti sur canapé

Ce pintadeau est rôti au four et servi avec son jus de cuisson. Il est accompagné d'un canapé tartiné d'une farce élaborée à partir du foie de la volaille et garni d'un bouquet de cresson.

Poularde pochée sauce suprême

Cette grosse volaille est pochée dans un liquide aromatique à partir duquel on élabore une sauce crémée, très onctueuse. Elle est accompagnée d'un riz pilaf.

Poulet rôti

Le poulet rôti est cuit au four, servi avec son jus de cuisson et garni d'un bouquet de cresson.

Poulet cocotte grand-mère

Ce poulet est cuit dans une cocotte, avec une garniture de petites pommes de terre tournées, de lardons, de champignons, de petits oignons et une sauce brune légèrement aromatisée.

Poulet grillé à l'américaine

Après avoir été ouvert par le dos et aplati, le poulet est enrobé de mie de pain et grillé, parfumé à la moutarde, puis garni de pommes pailles, cresson, tomates et champignons grillés, avec tranches de poitrine de porc fumée. Il est accompagné d'une sauce diable.

Poulet sauté chasseur

Ce mets est composé de morceaux de poulet cuits au beurre, nappés d'une sauce brune avec champignons, aromatisée avec estragon, cerfeuil et persil. Généralement, le poulet sauté chasseur est accompagné de pommes noisettes.

7.3 – Lapin Lièvre

Civet de lièvre à la Française

Le lièvre, en morceaux, est cuit dans une sauce à base de vin rouge. Il est garni de lardons, petits oignons et champignons de paris. En fin de cuisson, la sauce est liée au sang. Des croûtons de pain de mie décorent le plat.

Lapereau sauté aux champignons

Morceaux de lapereau colorés au beurre, puis mijotés dans une excellente sauce brune parfumée aux champignons de paris.

8 – Les garnitures classiques

A l'ancienne

Petits oignons braisés à blanc et champignons

Boulangère

Pommes de terre et oignons émincés cuits dans du consommé blanc (s'utilise souvent avec des viandes rôties)

Bouquetière

Fonds d'artichauts garnis de carottes et de navets levées à la cuillère à légumes et glacés, de dés de haricots verts, de petits pois et de choux fleurs nappés de sauce hollandaise, pommes château.

Bourgeoise

Carottes tournées, petits oignons glacés à brun, lardons.

Châtelaine

Fonds d'artichauts escalopés, petites tomates, céleris braisés et pommes château.

Dieppoise

Queues de crevettes, moules ébarbées, têtes de champignons.

Doria

Concombre tournés en forme de gousse d'ail et étuvés au beurre.

Fermière

Carottes, navets, oignons, céleris taillés en paysanne et étuvés au beurre.

Financière

Petites quenelles de volaille, crêtes et rognons de coq, lames de truffes, têtes de champignons cannelés, olives dénoyautées.

Fond d'artichauts

Coeurs d'artichauts cuits, entiers ou découpés, arrosés de beurre fondu.

Forestière

Morilles sautées, lardons, pommes Parmentier.

Jardinière de légumes

Carottes, navets taillés en bâtonnets, haricots verts et petits pois cuits séparément à l'eau salée, égouttés et arrosés de beurre fondu.

Henri IV

Pommes pont-neuf, cresson

Milanaise

Julienne de langue, jambon, champignons et truffes

Mirabeau

filets d'anchois, olives dénoyautées. Beurre d'anchois servi à part.

Nivernaise

Carottes, navets tournés et glacés, laitues braisées, petits oignons glacés à blanc, pommes à l'anglaise.

Paysanne

Base de la garniture fermière + pommes cocotte et lardons.

Petits pois à l'anglaise

Il s'agit de petits pois cuits à l'eau salée et égouttés.

Petits pois à la Française

Petits pois cuits rapidement avec des petits oignons, chiffonnade de laitue, beurre, sucre, sel et eau.

Printanière

Dès de carottes, navets et haricots verts, petits pois liés au beurre, pommes noisettes.

Princesse

Fonds d'artichauts remplis de pointes d'asperge liées au beurre, pommes noisette.

Richelieu

Tomates et champignons farcis, laitues braisées, pommes château.

Riz créole

Riz blanc cuit à l'eau bouillante salée et légèrement beurré après cuisson

Riz Pilaf

Riz cuit au four, dans un fond blanc avec des oignons hachés.

Riz Madras

Riz Pilaf additionné de dés d'ananas et de raisins secs

Tyrolienne

Rondelles d'oignons frits et tomate concassée

Zingara

Julienne de jambon blanc, langue, champignons et truffes, suée au beurre, déglacée au Madère et mélangé avec un fond de veau lié, tomaté et parfumé à l'estragon.

Les variantes autour de la pomme de terre

Pommes à l'anglaise	De la forme d'un petit oeuf, elles sont cuites à l'eau.
Pommes allumettes	Taillées en bâtonnets, elles sont frites à l'huile.
Pommes château	De la forme d'un petit oeuf, elles sont colorées au beurre et cuites au four.
Pommes cocotte	De la forme d'une grosse olive, elles sont cuites au beurre et d'une belle couleur blonde
Pommes croquettes	Pulpe de pommes de terre passée au tamis, enrichie de jaunes d'oeufs et de beurre, façonnées en forme de petits bouchons et panées à l'anglaise, elles sont cuites au beurre.
Pommes Dauphine	Mélange de pâte à choux et de pulpe de pommes de terre, moulées à la cuillère en petites boules et frites à l'huile
Pommes Duchesse	Pulpe de pommes de terre passée au tamis, enrichie de jaunes d'oeufs et de beurre, façonnées à l'aide d'une poche à douille et colorées au four.
Pommes fondantes	De la forme d'un petit oeuf, elles sont cuites au four avec un peu de fonds blanc
Pommes gaufrettes	Taillées à l'aide d'un outils spécial, la mandoline, qui lui donne l'aspect d'une petite gaufre. Elles sont frites à l'huile.
Pommes noisettes	De la grosseur d'une noisette, elles sont colorées et cuites au beurre chaud.
Pommes paille	Taillées en fins bâtonnets, elles sont frites à l'huile.
Pommes Parmentier	Pommes taillées en petits cubes (environ 1 cm), sautées au beurre et saupoudrées de persil haché.
Pommes Pont-neuf	Taillées en gros bâtonnets, elles sont frites à l'huile.
Pommes rissolées	Identiques aux pommes château mais beaucoup plus colorées
Pommes vapeur	Cuites à la vapeur d'eau ou sous pression.

9 – Les sauces et beurres composés

9.1 Les fonds

Fonds blanc

Décoction d'os de veau ou de volaille et de garniture aromatique dans de l'eau (oignons, carotte, persil, thym, laurier, etc...). Après une longue cuisson de plusieurs heures et une réduction, le fonds est passé. Il sert de mouillement pour certains potages ou pour élaborer des sauces de couleur ivoire. Si le fonds blanc est lié à l'aide d'un roux, il prend le nom de velouté.

Fonds brun

Elaboré selon le même principe que le fond blanc, mais les différents éléments qui le composent sont d'abord colorés dans un four chaud pour donner une teinte plus brune à l'ensemble après cuisson.

Fonds lié

Il s'agit d'un fond brun avec une rouxblanc et parfumé à l'aide d'une garniture aromatique (laurier, carottes, oignons, céleri, persil, thym, etc..), le tout cuit une heure et passé au chinois.

Fumet de poisson

C'est une décoction d'arrêtes, de têtes de poisson (sans les ouies) et d'éléments aromatiques : oignons, échalotes, persil, thym, laurier. Le tout est cuit environ 30 minutes dans de l'eau et du vin blanc. Le fumet est la base du mouillement pour les sauces des poissons.

9.2 Les sauces

Sauce Américaine

Préparée à base de crustacés et de tomates, parfumée à l'aide de divers éléments aromatiques. Cette sauce accompagne souvent les crustacés les plus nobles : homards, langoustes, écrevisses.

Sauce Béarnaise

Il s'agit d'une émulsion de jaunes d'oeufs et de beurre parfumée à l'échalotte et aux fines herbes (persil, cerfeuil, estragon). Acidulée au vinaigre d'estrageon, elle se sert tiède.

Sauce Béchamel

A la base de nombreuses préparations, elle est élaborée à partir de farine, de beurre et de lait.

Sauce Bordelaise

Elaborée à partir de vin rouge et de fonds brun lié parfumé à l'échalotte, la sauce Bordelaise est agrémentée de petits dès de moelle de boeuf pochées.

Sauce Charcutière

A base de fonds lié, parfumée avec des oignons hachés et de la moutarde, elle est acidulée au vin blanc et au vinaigre. Elle est ensuite garnie de julienne de cornichons.

Sauce Chasseur

Fonds lié parfumé au vin blanc et à l'échalotte, garni de champignons émincés et de persil haché.

Sauce Choron

Sauce béarnaise additionnée de purée de tomates.

Sauce diable

Fonds lié acidulé au vin blanc et au vinaigre, parfumé à l'échalote et aux fines herbes.

Sauce Hollandaise

Il s'agit d'une émulsion de jaunes d'oeufs et de beurre acidulée au jus de citron, elle se sert tiède.

Sauce Madère

Fonds lié parfumé au Madère (Portugal)

Sauce Mayonnaise

Emulsion froide de jaune d'oeuf et d'huile, elle est à la base de nombreuses sauces :

- Mayonnaise + tomate = **sauce Andalouse**
- Mayonnaise + fines herbes = **sauce verte**
- Mayonnaise + oignons et oeufs durs hachés = **sauce Vincent**
- Mayonnaise + citron = **sauce Chantilly**

Sauce Mornay

Sauce Béchamel dans laquelle du gruyère râpé et des jaunes d'oeufs ont été ajoutés.

Sauce Mousseline

Sauce Hollandaise additionnée de crème fouettée.

Sauce Orly

(Voir Sauce tomate)

Sauce Périgueux

Fonds lié parfumé au jus de truffes et garni de truffes hachées.

Sauce tomate

Sauce élaborée à base de tomates fraîches, mijotées longuement avec une garniture aromatique (carottes, oignons, échalotes, persil, thym, laurier, poitrine de porc, etc....), le tout est ensuite filtré.

Note : quand la sauce tomate est servie avec des préparations frites, elle prend le nom de sauce Orly.

Sauces à base de velouté

Un velouté est élaboré à partir d'un fonds blanc et d'un roux blanc : fumet de poissons + roux blanc = velouté de poissons, fonds blanc de volaille + roux blanc = velouté de volaille.

Il existe de nombreuses variantes :

- Velouté de volaille + crème = **sauce suprême**
- Velouté de veau + jaune d'oeuf = **sauce Parisienne**
- Velouté de poissons + jaunes d'oeufs + beurre = **sauce vin blanc**

9.3 les beurres composés

Nom	Composition
Beurre d'anchois	Beurre, purée d'anchois
Beurre d'Avelines	Beurre, purée de noisettes
Beurre Maître d'Hôtel	Beurre, citron, persil haché, sel, poivre
Beurre fondu	Beurre liquéfié et émulsionné à chaud, acidulé au jus de citron
Beurre Meunière	Beurre cuit à chaud et acidulé au jus de citron
Beurre noisette	Beurre cuit très chaud, jusqu'à l'obtention d'une couleur noisette.
Beurre de crustacés	Beurre cuit avec des parures de crustacés, il prend une teinte rougeâtre et le goût du crustacé.
Beurre d'escargots	Beurre, ail, échalote, persil haché, sel, poivre et jus de citron.
Beurre Nantais ou beurre blanc	Beurre émulsionné à chaud avec une réduction de vinaigre, de vin blanc et d'échalotes.

8 – Desserts

Ananas flambé

Il s'agit de tranches d'ananas frais enrobées de caramel blond et flambées au rhum blanc. Ce dessert est préparé à la vue des clients.

Bananes flambées

Après avoir été cuites au beurre, les bananes sont enrobées d'un caramel blond et flambées au rhum. Ce dessert est préparé à la vue des clients.

Bavarois rubané à la crème anglaise

C'est une sorte de flan démoulé, riche en crème, de parfums divers et de couleurs différentes superposées. Exemple : chocolat, vanille, café...

Bavarois rubané à la pulpe de fruits

Dessert rafraîchissant à base de pulpe de fruits et de crème fouettée dont les teintes variées sont alternées. Exemple : poire, framboise, ananas...

Beignets de pommes

Enrobées de pâte à frire, les rondelles de pommes sont cuites à l'huile. Ces beignets sont servis avec une purée d'abricots très légère, parfumée au kirsch.

Charlotte aux pommes

Petits quartiers de pommes précuites au beurre et au sucre, parfumés au citron et à la cannelle, moulées par des tranches de pain de mie. Ce dessert d'une belle couleur blonde, est cuit au four. Il est accompagné d'une purée d'abricots légère, parfumée au kirsch.

Cerises jubilés

Ce sont des cerises flambées et servies sur deux boules de glace vanille.

Choux à la crème

Choux garnis de crème pâtissière parfumée à la vanille, puis partiellement recouverts de sucre fondant (ou caramel, sucre glace).

Choux chantilly

Choux garnis de crème fraîche fouettée et sucrée, parfumée à la vanille.

Crème renversée au caramel

Ce dessert est réalisé à partir de lait parfumé à la vanille, d'œufs et de sucre. Cuite au four, la crème renversée est nappée de caramel blond.

Pots de crème vanille

Il s'agit d'une crème réalisée à partir de lait, de jaunes d'œufs et de sucre. Moulée en petits pots, elle est cuite au four, au bain marie.

Crèmes glacées

Les crèmes glacées ont pour base le lait, le sucre et le jaune d'oeufs, les parfums sont innombrables. Attention à ne pas confondre avec les sorbets qui n'ont pas la même base.

Crêpes flambées

Ce sont des crêpes dentelles baignées dans un appareil réalisé à partir d'un caramel, jus de citron et jus d'orange, puis flambées à la liqueur (grand marnier, cointreau...). Ce dessert se prépare à la vue de la clientèle.

Crêpes fourrées

Ce sont des crêpes dentelles fourrées de crème pâtissière enrichie de petits cubes d'ananas macérés au rhum. Elles se présentent sous la forme de pannequets saupoudrés de sucre glace.

Eclairs

L'éclair est une pâtisserie réalisée à partir de la pâte à choux, fourré de crème pâtissière parfumé et recouvert partiellement de sucre fondant. Le café, le chocolat, la vanille sont les parfums les plus couramment utilisés.

Fraises Flambées

Il s'agit de fraises enrobées de sucre caramélisé et flambées à la liqueur (Liqueur de fraise, marasquin). Ce dessert se prépare à la vue de la clientèle.

Fruits condés

Ce dessert se compose d'un riz au lait enrichi de fruits confits. Après démoulage, il est décoré de fruits frais pochés au sirop. Une purée de fruits, très légère et parfumée au kirsch l'accompagne.

Fruits Melba

Servi en coupe, ce dessert se compose d'une boule de glace vanille surmontée de fruits pochés au sirop (demi-pêche, demi-poire, fraises, framboises), nappés d'une succulente purée de framboise.

Génoise crème anglaise

Genre de biscuit très léger, servi avec une crème anglaise parfumée à la vanille.

Moka

Sorte de biscuit imbibé de sirop parfumé au rhum, fourré de crème au beurre et décoré d'amandes grillées.

Pêches flambées

Cuites dans un sirop réduit, les pêches sont flambées à l'eau de vie (kirsch).

Poire Belle Hélène

Ce dessert se présente en coupe. Il se présente sous la forme d'une boule de glace vanille surmontée d'une poire pelée et pochée, le tout étant nappé de chocolat tiède.

Savarin chantilly

Il s'agit d'une sorte de petite brioche imbibé de sirop parfumé au rhum, lustrée à la gelée d'abricot, et décorée de crème chantilly et de fruits confits.

Les sorbets

Les sorbets sont des glaces qui ont pour base de la pulpe de fruits et du sirop de sucre.

Tarte Alsacienne

C'est une tarte ronde, en pâte brisée, garnie de tranches de pommes et d'un mélange d'oeufs, de lait de crème et de sucre. Cette garniture très riche est caramélisée lors de la cuisson au four.

Tarte aux fruits

Cette tarte, en bande, est réalisée à partir de pâte feuilletée. Garnie d'une crème pâtissière parfumée au kirsch, recouverte de fruits pochés au sirop (ananas, poire, pêches..), elle est lustrée à la gelée d'abricots.

Tarte aux pommes

C'est la tarte aux pommes classique : pâte brisée garnie de marmelade et de tranches de pommes. Cuite au four, elle est lustrée à la gelée d'abricots.