



Hors d'œuvre froids

- Crudités variées: céleri
- rémoulade
- Macédoine de légumes
mayonnaise
- Légumes à la grecque
- Salade façon niçoise
- Avocats aux crevettes
- Asperges sauce mousseline
- Melon frappé nature et cocktail
de melon
- Tartare de saumon



Les œufs



- Œufs farcis façon Chimay
- Œufs mollets florentine
- Œufs à la gelée et au jambon
- Œufs pochés toupinel
- Œufs cocotte à la crème
- Œufs brouillés portugaise
- Omelettes aux fines herbes, au champignons, au jambon et aux oignons
- Omelettes plates à l'espagnole



Les crustacés



- Moules marinière
- Moules farcies
- Coquilles saint-Jacques au gratin
- Huitres chaudes à la duxelles de champignons
- Écrevisses à la nage
- Pilaf de fruits de mer



Les volailles

- Poularde pochée sauce suprême, riz pilaf
- Poulets sautés chasseur
- Poulets sautés façon vallée d'auge
- Poulets rôtis
- Pintadeaux rôtis sur canapés
- Poulets cocotte grand-mère
- Râble de lapereau farci, champignons sauvages à la crème
- Canetons aux navets
- Canetons à l'orange
- Poulets grillés à l'américaine
- Fricassée de volaille à l'ancienne
- Curry de volaille riz madras
- Coq au vin
- Lapereaux aux champignons
- Civet de lièvre à la française
- Jambonnettes de canetons à l'orange
- Magret de canard au poivre vert
- Cari poulet



Les garnitures d'accompagnement



- Légumes cuits à l'anglaise et liés au beurre
- Pommes de terre à l'anglaise
- Pommes purée ou purée parmentier
- Légumes cuits à blanc
- Légumes glacés à blanc
- Petits pois à la française
- Haricots secs au beurre
- Légumes braisés
- Pommes boulangère
- Spaghettis au beurre
- Riz pilaf ou pilaw, nature et créole
- Pommes sautées à cru
- Pommes de terre rissolées
- Pommes de terre traitées à la friture
- Pommes croquettes
- Gratin de pommes de terre au fromage
- Flans de légumes
- Gratin de courgettes
- Petits légumes farcis façon niçoise

