

DEFINITIONS CULINAIRES

HORIZONTAL/	VERTICAL/
1-Croustade de purée champignon+ soubise à glacer -Poisson poché +Sce vin blanc + brunoise truffe 3-Petit pois, carotte tournées + pommes duchesse -Roux blanc mouillé au lait+oignonclouté + assaisonnement 5-Salsifis lié au velouté + choux bruxelle étuvés + pomme château 6-Crème purée poireau au riz+tomate+carotte+champignon+oseille 7-Bouchée +salpicon volaille+champignon+truffe+Sce parisienne 8-Crème artichaut garnie perles du japon 9-Sauté chasseur + tomate concassée + pomme noisette 10-Consommé sole + royale coulis d'écrevisse + dés filet de sole -Pommes évidées et farcies +tronçon aubergine farcie +raifort rapé 13-Tartelette d'appareil soufflé de bécasse truffé -Ris en chartreuse + choux-fleurs glacé hollandaise + laitue braisée 16-Suprême sauté + purée perdreau, marron, croûton, ½ glace gibier 18-Poitrine agneau braisé, refroidi, détaillé côtelette, pané -Oeuf cuit lit de jambon +macaroni à la napolit aine 20-Crustacé traité mornay, glacé et servi dans carapace -Filet de sole pané beurre et grillé + cardon béarnaise +P. noisette	A-Poisson en turban + crevette,truffe,champignon,P.noisette -Potage purée PDT- navet + royale, haricot vert,petit pois,julienne poireau, crème C-Consommé volaille- boeuf +carotte,navet,poireau, céleri, moëlle, dés boeuf -Filet sole poché + queue écrevisse, truffe, Sce nantua D-Attareaux : ris, cervelle, crête coq+truffe,langue,jambon : enrobés, paner anglaise et frit E-Oeuf mollet cuit- pomme au four+purée céleri+ mornay G-Poisson comme bercy +moule et mie pain frite -Botte pointes asperges, champignon grillé+ salpicon crête et rognon coq nappé Sce suprême I-Ragoût agneau + petits légumes printaniers J-Poisson poché+Sce vin blanc-Sce genevoise+truffe+croûton K-Blanc oeuf farci duxelle, jaune monté crème+mornay L-Consommé volaille + billes carotte, navet,petit pois,truffe M-Tournedos sauté+tomate farcie,laitue, P.parisienne, crête et rognon coq -Poisson cuit « pomme au four » +écrevisse, champignon glacé mornay N-Bouquet chou-fleur nappé mornay paprika +jambon haché et glacé + pomme nature O-Poisson poché +purée champignon, glacé mornay +truffe Q-Farce purée champignon+vin blanc+1/2 glace tomateé+ail+ persil +mie de pain T-Aspic paupiette sole fourrée farce homard + coulis truffe -Crème purée PDT-poireau +croûton frits + cerfeuil

DEFINITIONS HISTORIQUES

1-Françoise d'Aubigné née en 1635, marquise de ... -Maître et ami de Carême, mort en 1812 (retraite Russie) 3-Louis-Charles d'Orléans, Duc de 1814-1896 -Marquis de Nointel, mort en 1705 5-Jardinier cultivant de grands jardins 6-Cuisinier IIIe république, créa le concours culinaire 1884 7-Dédicace du chef Vincent de la Chapelle au Roi Louis XV 8-Impératrice tragédienne sous LouisXVI, née en 1787 9-Maréchal d'empire, Duc de Frioul 1772-1813 10-Intendant du grand condé, mort 1671 cause : marée -Danse origine hongroise de manière cavalière 13-Moitié nom, né à belley 1755 écrit « physiologie du goût » -Homme état de 1899 – 1906, né Drôme, reçut 22695 invités 16-Médecin gastronome 1798-1867, ami de George Sand -Astre découvert par Palisa en 1891 18-Petite pièce écrite en vers, se termine façon satirique -Compositeur né 1632, débuta chez Mme de Montpensier 20-Journées marquant fin de la terreur en 1794 -A. Poisson, Marquise de ..1721-1764, favorite Louis XV	A-Ville du Val d'Oise, chantée par JJ. Rousseau -Restaurateur, fit abattre animaux Zoo famine en 1870 C-Crée par Restaurateur Magny en 1867, ligue du pot au feu -Connue heure de gloire sous nom café sous 2e empire D-Nicolas de Neufville, Duc de .. 1598, gouverneur Louis XIV E-Cuisinier du restaurant Maire réputé pour ses oeufs G-Actrice – chanteuse préférée d'Offenbach, née 1838 -Ville d'Italie, ancienne Tibur, lieu de villégiature I-Bataille navale mémorable 1827 contre Turcs et Egyptiens -Ecrivain, fils général Empire, ses cendres sont au Panthéon J-Pâtissier ,né 1836, inventa gaufreuse et pince à tarte K-Ville de Belgique, près d' Ixelles L-Comte de la Mark, né 1753, ami de Mirabeau M-Baron de Rosny, né 1553, ministre roi Henri IV -Danseuse espagnole appelée « Carmen de chez Maxim's » N-Langue Finno-Ougrienne, sorte de piment d'origine O-Elève Dugléré, ami Carême, Cuisinier à la cour de Russie Q-Préparation attribuée au Marquis d'... ou ville Belge d'... T-Cuisinier célèbre 1847-1935, Empereur des cuisiniers -Médecin agronome de Louis XV, importateur tubercules
---	--