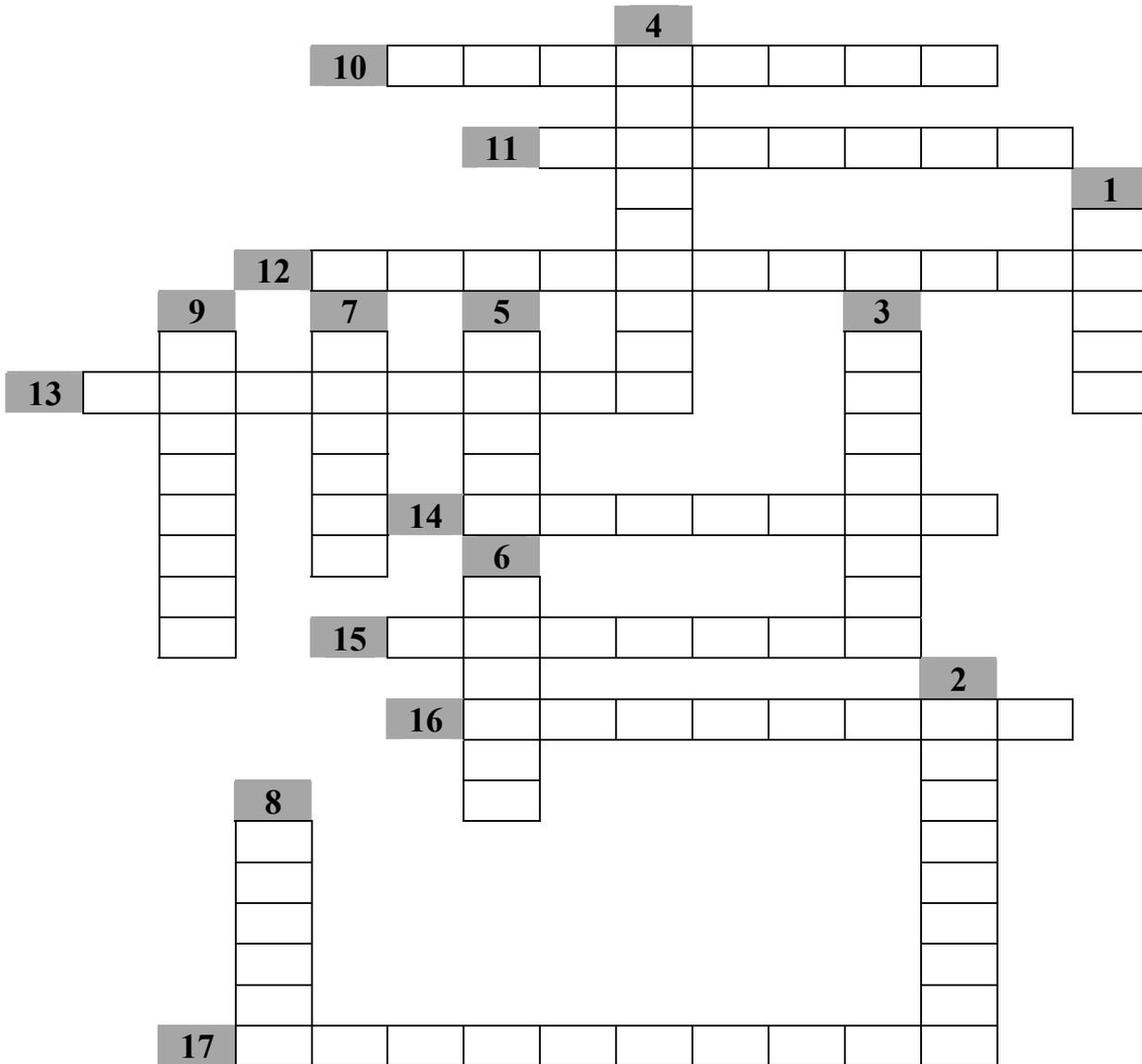


# LES SAUCES



1. Réduction d'échalotes ciselées + vin blanc + fumet. Ajouter velouté de poisson et persil haché. Monter au beurre.
2. Sauce vin blanc + crevettes + moules + têtes de champignons.
3. Sauce brune avec jus et liqueur d'orange.
4. Sauce émulsionnée chaude avec de l'estragon.
5. Béarnaise + glace de viande.
6. Dérivée de la béchamel.
7. Hollandaise avec jus et zestes de mandarine.
8. Sauce à base d'écrevisses.
9. Hollandaise avec jus et zestes d'orange sanguine.
10. Mayonnaise réalisée avec des œufs durs.
11. Béarnaise où l'on remplace l'estragon par de la menthe.
12. Accompagne souvent le poisson et les asperges.
13. Dérivée de la vinaigrette.
14. Mayonnaise + câpres + cornichons + oignons + fines herbes hachées.
15. Béchamel + oignons compotés.
16. Sauce vin blanc + moules + crevettes + têtes de champignons + huîtres.
17. Sauce à base de crustacés.