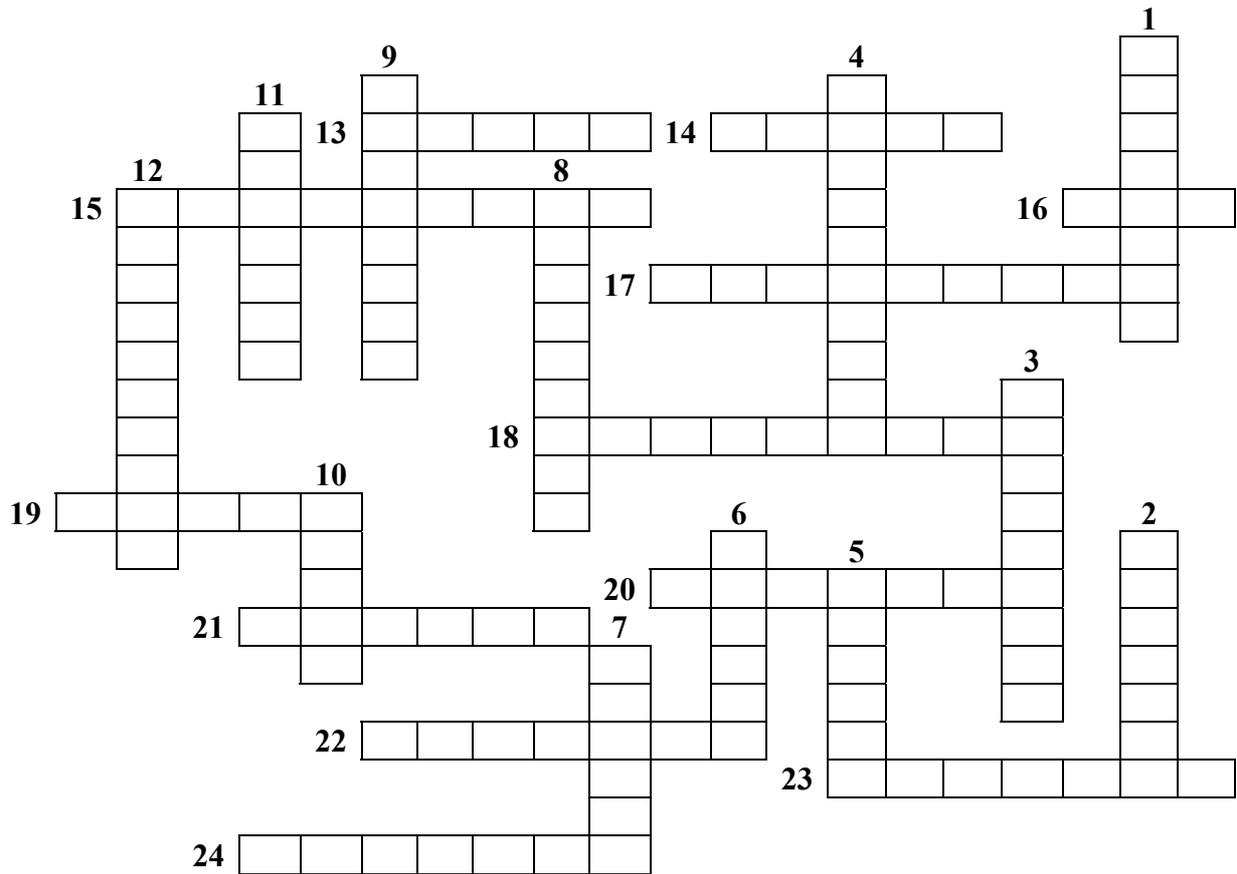


LES HORS D'OEUVRES



1. Entrée à base de différents légumes crus	13. Hors d'œuvre froid en gelée
2. « à la parisienne » ou « à la romaine »	14. Pain de mie taillé et toasté
3. Hors d'œuvre chauds à base de pâte à crêpes	15. Hors d'œuvre d'origine russe à base de poisson et de pâte à brioche
4. Petit ragoût lié, gratiné et servi en petit récipient	16. Plat en porcelaine garni et couvert d'une pâte feuilletée
5. Hors d'œuvre chaud à base de pâte feuilletée et servi individuellement	17. Farce de volaille enveloppée dans la peau, ficelée, mise dans un linge et pochée
6. Quiche fermée par de la pâte	18. Hors d'œuvre chaud à base de pâte feuilletée (au fromage, aux anchois.....)
7. Elle est très souvent « Lorraine »	19. Spécialité italienne à base de pâte à pain
8. Aliments crus ou cuits embrochés, enrobés d'une sauce (Villeroy) et frits	20. Sauce Mornay allégée aux blancs montés en neige et cuite dans un moule
9. Petites poches en pâte à nouilles farcies	21. Aliment cuit, mariné et enrobé d'une pâte à beignets
10. Spécialité créole à base de poisson et de pâte à beignets	22. Récipient rectangulaire, ovale ou rond muni d'oreilles et fermé par un couvercle
11. Elle est très souvent « à la reine »	23. Hors d'œuvre ou dessert à base de pâte feuilletée (2 bandes garnies)
12. Hors d'œuvre chaud enrobé de pâte à frire ou de pâte à crêpe	24. Chou garni d'une sauce Mornay