

Matsedlar Restauranger 1851 – samling av trycksaker – 1

Vardagstryck -1970



National Library
of Sweden

DINER

de LL. MM. le ROI et la REINE.

le 8:e Novembre 1854.

POTAGE.

*Une Brunoise au quenelle de volaille.
Pates d'Italie au consommé.*

RÉLEVÉES.

*Saumon au bleu, sauce Genevoise.
Rostbeef à l'Anglaise garni de croquettes
de pommes de terre.*

ENTRÉES.

*Chevalière de poulets aux champignons.
Côtelettes d'agneau aux petits pois.
Filet de levraut-escaloppe.
Aspic de filets de solle au bellevue.*

ROTS.

*Dindonneaus bardés et perdreaux.
Quartier de chevreuil.*

ENTREMETS.

*Artichauts à la Lyonnaise.
Flageolets à la maître d'hotel.
Pouding à la Pompadour.
Macedoine de fruits au champagne.*

GROSSES PIECES.

*Jambon glacé à la gelée.
Galantine truffée à la gelée.
Croquemouche de genoise.
Babas au vin de Madère.*

DESERT.

Glaces, Compotes, Fruits.

DINER

de L'ILL. M^{LE} LE ROI et LA REINE

le 8^e Novembre 1821

POTAGE.

Une terrine au jus de volaille.
Potes d'Italie au consommé.

RÉLEVÉS.

Soufflé au bleu, sauce française.
Rostbeef à l'Anglaise garni de croquettes
de pommes de terre.

ENTRÉES.

Cherrie de poulet aux champignons.
Côtelettes d'agneau aux petits pois.
Fillet de bœuf escalopé.
Aspic de filets de sole au beurre.

ROTS.

Binouilles bœuf et porc.
Quartier de chevreuil.

ENTREMETS.

Attrapants à la Lyonnaise.
Flageolet à la maitre d'hôtel.
Poulet à la Pompadour.
Macarons de fruits au champagne.

GROSSES PIÈCES.

Langon glacé à la gelée.
Galette truffée à la gelée.
Caponnade de poulet.
Bœuf au vin de Madère.

DESSERT.

Glace, Compote, Fruits.