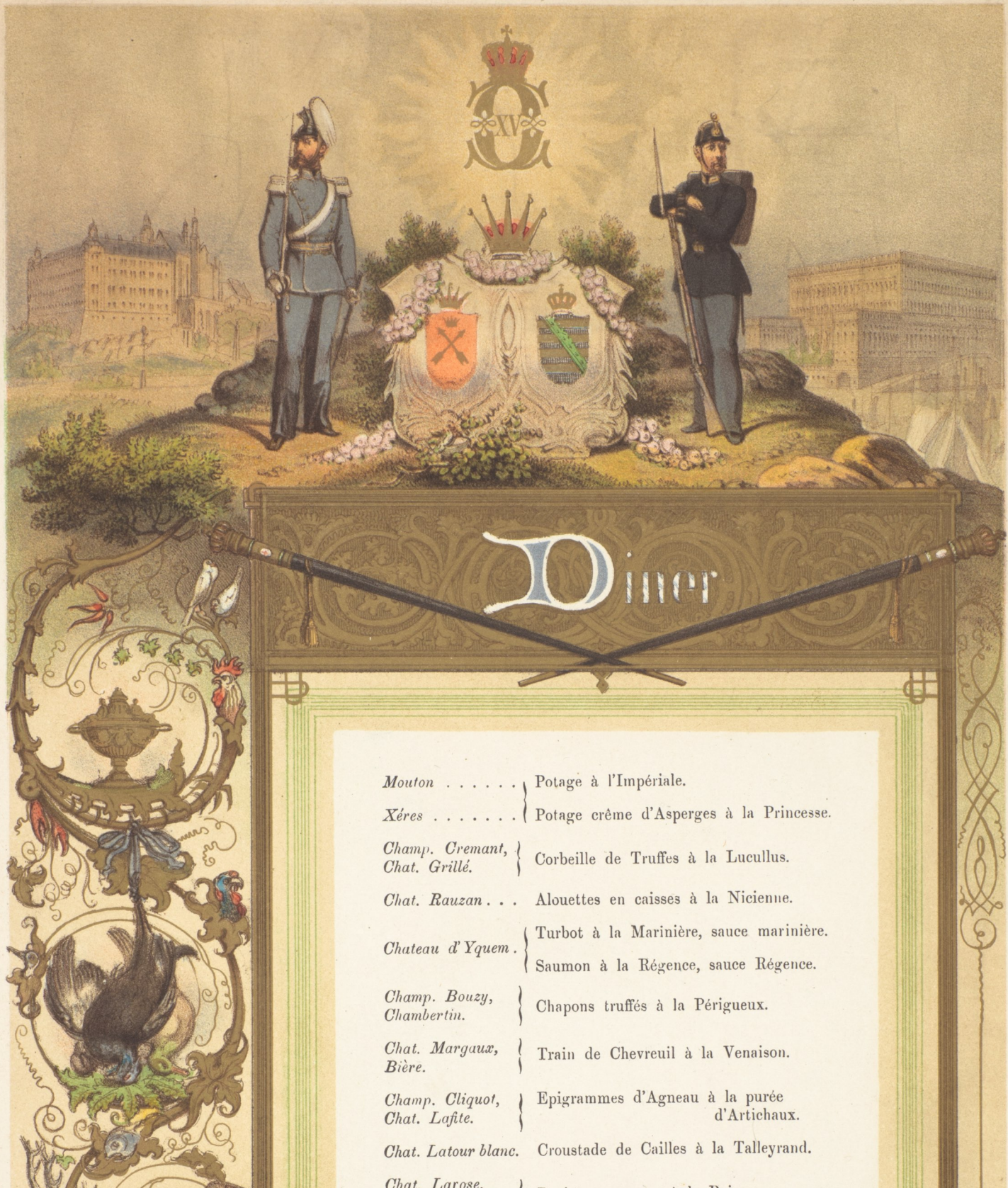


1864



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



National Library
of Sweden



	Fonds d'Artichaux à la Lyonnaise.
<i>Vin d'Oporto, rouge & blanc.</i>	Timbales d'Ananas à la Florentine.
<i>Xères</i>	Gelé de Fraises en Sultan.
<i>Champ. Cliquot.</i>	Glace plombière au Noyau.
<i>Tokay</i>	Croqu'en Bouche, Napolitains, Corbeilles, Viennois historiés.
<i>Champ. Cliquot . .</i>	Compottes assorties.
<i>Constance</i>	Dessert, Fruits, Bonbons.



<i>Mouton</i>	Potage à l'Impériale.
<i>Xères</i>	Potage crème d'Asperges à la Princesse.
<i>Champ. Cremant,</i> <i>Chat. Grillé.</i>	Corbeille de Truffes à la Lucullus.
<i>Chat. Rauzan</i> . . .	Alouettes en caisses à la Nicienne.
<i>Chateau d'Yquem.</i>	Turbot à la Marinière, sauce marinière. Saumon à la Régence, sauce Régence.
<i>Champ. Bouzy,</i> <i>Chambertin.</i>	Chapons truffés à la Périgieux.
<i>Chat. Margaux,</i> <i>Bière.</i>	Train de Chevreuil à la Venaison.
<i>Champ. Cliquot,</i> <i>Chat. Lafite.</i>	Epigrammes d'Agneau à la purée d'Artichaux.
<i>Chat. Latour blanc.</i>	Croustade de Cailles à la Talleyrand.
<i>Chat. Larose,</i> <i>Champ. Cliquot.</i>	Poulets nouveaux à la Reine. Pains de Gélinothtes à la Czartorisky. Punch à l'Impériale.
<i>Marcobr. Auslese.</i>	Faisans. Bécasses, bardées, rôties, salade.
<i>Madère.</i> <i>Clos Vougeot.</i>	Terrine de Foie gras de Strasbourg.
<i>Chat. Lafite</i> . . .	Asperges nouvelles en branches, sauce au Beurre. Fonds d'Artichaux à la Lyonnaise.
<i>Vin d'Oporto,</i> <i>rouge & blanc.</i>	Timbales d'Ananas à la Florentine.
<i>Xères</i>	Gelé de Fraises en Sultan.
<i>Champ. Cliquot.</i>	Glace plombière au Noyeau.
<i>Tokay</i>	Croqu'en Bouche, Napolitains, Corbeilles, Viennois historiés.
<i>Champ. Cliquot</i> . .	Compottes assorties.
<i>Constance</i>	Dessert, Fruits, Bonbons.

