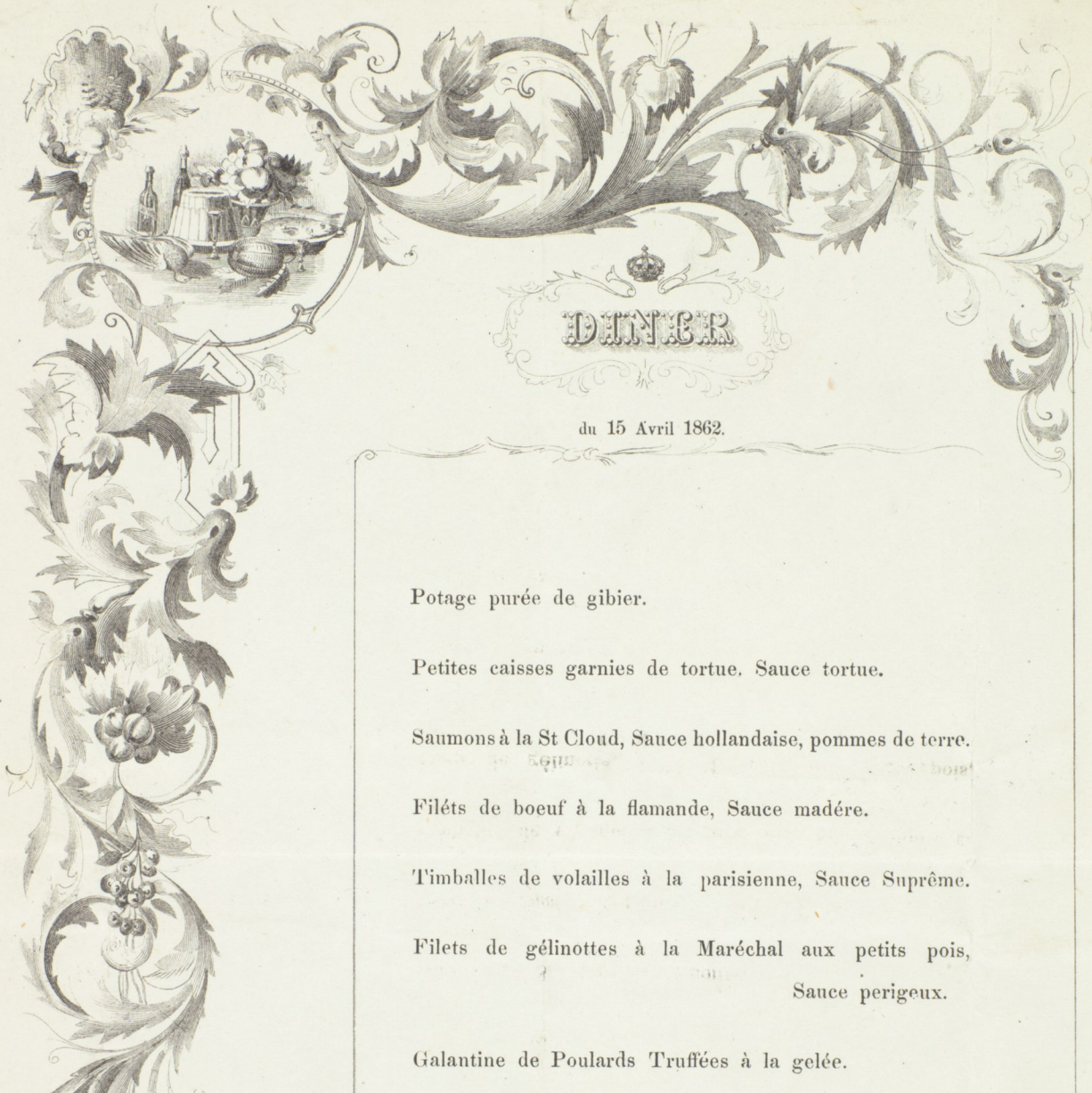




DINER

du 15 Avril 1862.

Potage purée de gibier.

Petites caisses garnies de tortue. Sauce tortue.

Saumons à la St Cloud, Sauce hollandaise, pommes de terre.

Filés de boeuf à la flamande, Sauce madère.

Timbales de volailles à la parisienne, Sauce Suprême.

Filets de gélinottes à la Maréchal aux petits pois,
Sauce perigeux.

Galantine de Poulards Truffées à la gelée.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2019



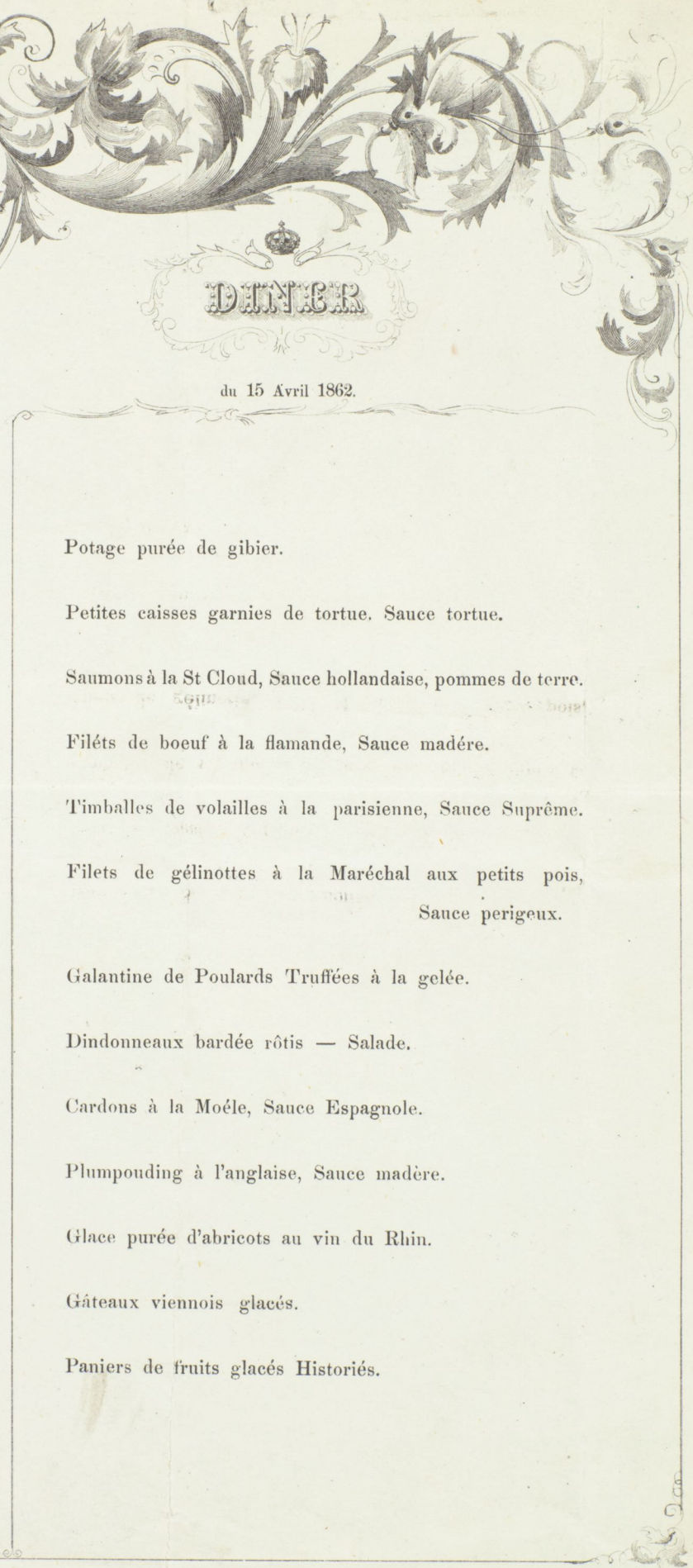
National Library
of Sweden



Glace purée d'abricots au vin du Rhin.

Gâteaux viennois glacés.

Paniers de fruits glacés Historiés.



DINER

du 15 Avril 1862.

Potage purée de gibier.

Petites caisses garnies de tortue. Sauce tortue.

Saumons à la St Cloud, Sauce hollandaise, pommes de terre.

Filés de boeuf à la flamande, Sauce madère.

Timbales de volailles à la parisienne, Sauce Suprême.

Filets de gélinottes à la Maréchal aux petits pois,
Sauce perigeux.

Galantine de Poulards Truffées à la gelée.

Dindonneaux bardée rôtis — Salade.

Cardons à la Moële, Sauce Espagnole.

Plumpouding à l'anglaise, Sauce madère.

Glace purée d'abricots au vin du Rhin.

Gâteaux viennois glacés.

Paniers de fruits glacés Historiés.

