

Les consommés et les potages

Fiche 1

Mets	Explications sommaires en salle de restaurant	Matériel de service	Matériel de mise en place pour les clients	Service préconisé
Consommé brunoise	- Marmite de boeuf clarifiée (bouillon de pot-au-feu) garnie de dés de légumes (carottes, navets, haricots verts) et petits-pois.	- Tasse à consommé chaude - Sous-tasse - Assiette à entremets	- Cuillère à entremets	- Guéridon (réchaud). - Si les tasses sont garnies en cuisine service au plateau.
Consommé Madrilène aux paillettes	- Marmite de boeuf clarifiée (bouillon de pot-au-feu) aromatisé au céleri et à la tomate. - Paillettes : petites lanières de pâte feuilletée au gruyère)	- Tasse à consommé chaude - Sous-tasse - Assiette à entremets - Pince à entremets	- Cuillère à entremets	- Guéridon (réchaud) - Si les tasses sont garnies en cuisine : service au plateau. - Garniture : à l'anglaise.
Potage cultivateur	- Potage à base de légumes taillés sués au beurre et de poitrine de porc. - Accompagné de tranches fines de pain séchées au four, et de gruyère râpé.	- Tasse à consommé chaude - Sous-tasse - Assiette à entremets - Pince à entremets	- Cuillère à entremets	- Guéridon (réchaud) - Si les tasses sont garnies en cuisine : service au plateau. - Garniture : à l'anglaise.
Potage Julienne Darblay	- Potage crémé à base de purée de pommes de terre et de blancs de poireaux (Parmentier) garni de fins filaments de carottes, navet, céleri et blancs de poireaux étuvés.	- Grande assiette de mise en place - Assiette creuse chaude - Louche - Pince à entremets (garniture)	- Grande cuillère	- Guéridon (réchaud) - Garniture : à l'anglaise
Potage Saint-Germain aux croutons	- Potage à base de purée de pois cassés. - Accompagné de croûtons de pain de mie frits au beurre clarifié.	- Grande assiette de mise en place - Assiette creuse chaude - Louche	- Grande cuillère	- Guéridon (réchaud)
Potage Ambassadeur	- Potage à base de purée de pois cassés (Saint-Germain), garni d'une chiffonnade d'oseille, de laitue et de riz créole.	- Grande assiette de mise en place - Assiette creuse chaude - Louche - Pince à entremets (garniture)	- Grande cuillère	- Guéridon (réchaud) - Garniture : à l'anglaise
Velouté Dubarry	Potage à base de chou-fleur, lié à la crème fraîche et aux jaunes d'oeufs, garni de petits bouquets de chou-fleur.	- Grande assiette de mise en place - Assiette creuse chaude - Louche	- Grande cuillère	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Velouté Choisy	- Potage à base de laitue, lié à la crème fraîche et aux jaunes d'oeufs. - Accompagné de croûtons frits.	- Grande assiette de mise en place - Assiette creuse chaude - Louche	- Grande cuillère	- Au guéridon (plaque à accumulation) - Garniture à l'anglaise
Gratinée à l'oignon	- Potage à base d'oignons émincés, revenus au beurre, et mouillé au consommé de boeuf. - La soupe à l'oignon peut être gratinée avec des tranches de pain et du gruyère.	- Grande assiette de mise en place - Assiette à entremet - Bol à gratinée	- Grande cuillère	- Au plateau (préparation en cuisine ou au passe)
Soupe de poisson	- Potage à base de poissons de roche (rougets, rascasse, vives, congres, etc.), avec une garniture de légumes, plantes aromatiques et épices (oignons, poireaux, tomates, ail, fenouil, safran, etc.) - Accompagné de tranches de baguettes aillées, de gruyère râpé et d'une sauce façon aioli ou rouille.	- Grande assiette de mise en place - Assiette creuse chaude - Louche	- Grande cuillère	- Au guéridon (plaque à accumulation) - Garniture : à l'anglaise