

Les œufs Fiche 5

Mets	Explications sommaires en salle de restaurant	Matériel de service	Matériel de mise en place pour les clients	Service préconisé
Oeufs mollets Florentine	- Oeufs mi-cuits (jaune liquide) dressés sur un lit d'épinards et nappés de sauce Mornay (Béchamel additionnée de jaunes d'œufs et de gruyère), puis gratinés.	- Grande assiette chaude - Couverts de service	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Oeufs farcis Chimay	- Demi-œufs durs, évidés et farcis avec les jaunes et une duxelle (purée de champignons à l'échalote et au persil hâché), puis nappés de sauce Mornay et gratinés.	- Grande assiette chaude - Couverts de service	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Oeufs cocotte à la crème	- Oeufs cuits mollets en cassolette et nappés de crème fraîche réduite.	- Assiette à entremets chaude (papier dentelle facultatif) - Pince ou 2 grandes fourchettes	- Cuillère à entremets	- A l'anglaise
Oeufs aux plats aux foies de volailles	- Oeufs cuits au plat garnis d'un petit bouquet de foies de volaille sautés et d'un cordon de sauce mère.	- Assiette à entremets chaude	- Couteau à entremet - Fourchette à entremet - (cuillère à entremets)	- Au plateau - (ou l'assiette)
Oeufs à la gelée et au jambon	- Oeufs pochés et jambon de Paris en gelée.	- Assiette à entremets chaude - Couverts de service	- Couteau à entremets - Fourchette à entremets - (cuillère à entremets)	- Au guéridon
Oeufs frits au bacon	- Oeufs frits à la poêle, dressés sur des croûtons de pain de mie frits, recouverts de tranches de bacon grillées, et décorés avec du persil frit.	- Assiette à entremets chaude - Couverts de service	- Couteau à entremets - Fourchette à entremets - (cuillère à entremets)	- Au guéridon
Oeufs brouillés Portugaise	- Oeufs battus cuits à consistance crémeuse, auxquels est incorporée une fondue de tomate.	- Assiette à entremets chaude - Pince	- Fourchette à entremets - Cuillère à entremets	- A l'anglaise
Omelette aux fines herbes	- Omelette roulée comportant une garniture de fines herbes fraîchement hâchées (persil, cerfeuil, estragon, ciboulette).	- Grande assiette chaude - Couverts de service	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Omelette plate à l'espagnole	- Omelette plate comportant une garniture de fondue de tomate, oignons et poivrons, et du persil hâché.	- Grande assiette chaude	- Grand couteau - Grande fourchette	- A l'assiette (ou au plateau)

