

Les viandes de boucherie
Fiche 10

Mets	Explications sommaires en salle de restaurant	Matériel de service	Matériel de mise en place pour les clients	Service préconisé
Steak sauté poivre Pommes sautées à cru	<ul style="list-style-type: none"> - Morceau épais de contre-filet ou de rumsteak recouvert de poivre concassé, sauté au beurre flambé au cognac. - Sauce réalisée à partir de vin blanc, fond et crème et beurre. - Rondelles de pommes de terre sautées à l'huile et terminées au beurre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - 2 assiettes creuses chaudes - Assiette à entremets - 2 pinces - Couteau à entremet - 2 cuillères à entremets - Moutardier 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	- Au guéridon (réchaud)
Steak sauté Bercy Pommes miettes	<ul style="list-style-type: none"> - Morceau de contre-filet sauté. - Sauce réalisée à partir d'échalotes, vin blanc, fond brun de veau lié, beurre et persil. - Rondelles de pommes de terre cuites en robe des champs et sautées au beurre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - 2 pinces 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Tournedos sauté Chatelaine	<ul style="list-style-type: none"> - Coeur de filet de boeuf sauté au beurre et dressé sur un croûton. - Sauce réalisée à partir de vin blanc, fond brun de veau lié et beurre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - 2 pinces 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Tournedos sauté Mascotte	<ul style="list-style-type: none"> - Coeur de filet de boeuf sauté au beurre et dressé sur un croûton ; mais la garniture est composée de fonds d'artichauts, pommes cocottes, tomates étuvées et lames de truffes. - Sauce réalisée à partir de vin blanc, fond brun de veau lié et beurre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - 2 pinces 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Escalope de veau à la crème Petits pois à l'anglaise	<ul style="list-style-type: none"> - Escalope de veau sautée, accompagnée de champignons de Paris. - Sauce réalisée à partir de Porto et de crème. - Petits pois cuits à l'eau bouillante, puis étuvés au beurre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - 2 pinces 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Escalope de veau Milanaise	<ul style="list-style-type: none"> - Escalope de veau (mince tranche de noix, de sous-noix ou de noix patissière) panée au parmesan puis sautée. - Sauce réalisée à partir de sauce mqrère tomatée et d'une garniture de champignons, jambon, langue écarlate et truffe. - Spaghetti accompagnés de sauce milanaise, de fondue de tomate et de parmesan ou gruyère. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - 2 pinces - 3 cuillères à entremets 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Médallions de veau Duroc Pommes Noisettes	<ul style="list-style-type: none"> - Médallion de veau (tranche épaisse de filet ou de noix) sauté au beurre. - Sauce réalisée à partir de cognac, vin blanc, échalotes, champignons, fond brun de veau lié tomaté et fines herbes. - Petites pommes de terre rissolées à l'huile et terminées au beurre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - 2 pinces 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Côtes de porc Charcutière Pommes Purée	<ul style="list-style-type: none"> - Côtes de porc sautées. - Sauce réalisée à partir d'oignons, vin blanc, fond brun de veau lié, moutarde et une julienne de cornichons. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - 2 pinces 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Côtes d'Agneau Vert-Pré	<ul style="list-style-type: none"> - Côtes d'agneau grillées - Accompagnées de beurre Maître d'Hôtel (beurre pommadé, persil et jus de citron) de cresson et de pommes pailles. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - 2 pinces - Cuillère à entremets 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	<ul style="list-style-type: none"> - Au guéridon (plaque à accumulation) - Beurre Maître d'Hôtel : au guéridon