

**Les viandes de boucherie
Fiche 11**

Mets	Explications sommaires en salle de restaurant	Matériel de service	Matériel de mise en place pour les clients	Service préconisé
Mixed-Grill	<ul style="list-style-type: none"> - Variété de grillades (côtes d'agneau, filet de boeuf, médaillons de veau, chipolatas, rognons d'agneau, bacon). - Accompagnée de pommes pailles, champignons grillés et tomates grillées. - Servie avec un beurre Maître d'Hôtel (beurre pommade, citron, persil). 	<ul style="list-style-type: none"> - Moutardier 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	<ul style="list-style-type: none"> - A l'assiette
Côtes de boeuf ou Entrecôtes grillées Sauce Bordelaise Pommes croquettes	<ul style="list-style-type: none"> - Pièce de boeuf grillée (en général pour 2 ou 3 personnes). - Sauce réduite à base de vin rouge et arômes, enrichie de petits dés de moëlle de boeuf. - Petits rouleaux de pommes purée liée au jaune d'oeuf, panés et frits. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - Pince - Cuillère à entremets 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	<ul style="list-style-type: none"> - Au guéridon (plaque à accumulation) - Sauce : à l'anglaise
Steak grillé, Sauce Béarnaise Pommes Pont-Neuf	<ul style="list-style-type: none"> - Pièce de boeuf (contre-filet) grillée. - Sauce émulsionnée réalisée à partir d'échalotes, estragon, cerfeuil, poivre, jaunes d'oeuf et beurre. - Pommes de terre taillées en gros bâtonnets et traitées en friture. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - Pince - Cuillère à entremets 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	<ul style="list-style-type: none"> - Au guéridon (plaque à accumulation) - Sauce : à l'anglaise
Entrecôte grillée Sauce Choron Pommes Pont-Neuf	<ul style="list-style-type: none"> - Morceau d'entrecôte grillée. - Sauce béarnaise tomatée. - Pommes de terre taillées en gros bâtonnets et traitées en friture. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - Pince - Cuillère à entremets 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	<ul style="list-style-type: none"> - Au guéridon (plaque à accumulation) - Sauce : à l'anglaise
Ham Steak Epinards en feuille	<ul style="list-style-type: none"> - Tranche épaisse de jambon d'York grillée. - Accompagnée d'épinards au beurre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - Pince - Cuillère à entremets 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	<ul style="list-style-type: none"> - Au guéridon (plaque à accumulation) - Sauce : à l'anglaise
Carré de veau poêlé Choisy	<ul style="list-style-type: none"> - Ensemble de côtes de veau cuites au four. - Garni de laitues braisées et de pommes de terre rissolées en forme de petits oeufs. - Jus lié et corsé servi à part. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - Pince - Cuillère à entremets 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	<ul style="list-style-type: none"> - Au guéridon (réchaud) - Sauce : à l'anglaise
Aiguillette de boeuf braisée Bourgeoise	<ul style="list-style-type: none"> - Aiguillette de rumsteack braisée (vin blanc, cognac, oignons, carottes, tomates). - Garnie de dés de pied de veau, carottes tournées, petits lardons, et oignons glacés. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - Pince - Cuillère à entremets 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	<ul style="list-style-type: none"> - Au guéridon (réchaud) - Sauce : à l'anglaise
Grenadins de veau Zingara Pommes cocottes	<ul style="list-style-type: none"> - Petite pièce de veau braisée dans une sauce Madère tomatée et garnie d'une julienne de champignons, langue écarlate, jambon et truffes. - Pommes de terre tournées en forme d'olive et rissolées. 	<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) - Sauce : à l'anglaise
Curry d'agneau Riz Madras	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté d'agneau (épaule d'agneau) à base de curry, lait de coco, banane, ananas, pomme fruit et tomate. - Riz cuit au four avec beurre, oignons, noix de coco râpée, raisins de Corinthe et servi avec des amandes éfilées. 	<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 (réchaud) - Sauce : à l'anglaise
Estouffade de boeuf Bourguignonne Nouilles au beurre	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté de boeuf en daube (morceaux de gîte à la noix ou paleron) au vin rouge garni de lardons, champignons de Paris et petits oignons. 	<ul style="list-style-type: none"> - Grande assiette chaude - 2 pinces 	<ul style="list-style-type: none"> - Grand couteau - Grande fourchette 	<ul style="list-style-type: none"> - Au guéridon (réchaud)