

04.1.. Filet de canard.

- a).. FESTONNER
- b).. LEVER
- c).. **MAGRET**

04.2.. Ailerons, cou sans peau, pattes épluchées et sans ergots, cœur, foie sans fiel, gésier ouvert, séparé de sa poche de sable et lavé, le tout extrait d'une volaille ou d'un gibier à plumes.

- a).. FILETER
- b).. HISTORIER
- c).. **ABATTIS**

04.3.. Légumes (carottes, navets, haricots verts) taillés en cubes (5 mm d'arête) et petits pois.

- a).. ASSAISONNER
- b).. MERINGUER
- c).. **MACEDOINE**

04.4.. Tailler des feuilles de laitue, d'épinards... en fines lanières. - Hacher fin des échalotes, des oignons.

- a).. AIGUILLETES
- b).. **CISELER**
- c).. FRAPPER

04.5.. Responsable en cuisine qui annonce à haute voix ou dans un micro les bons de commande des clients au moment de servir.

- a).. DUXELLES
- b).. **ABOYEUR**
- c).. ELEMENTS

04.6.. Tous les aliments qui sont servis avec la pièce principale.

- a).. HACHER
- b).. **GARNITURE**
- c).. ENLEVER

04.7.. Ajouter du beurre dans un potage, une sauce, au dernier moment.

Tamponner la surface d'une sauce, d'une crème, afin d'éviter la formation d'une "peau".

- a).. DUXELLES
- b).. CLOCHE
- c).. **BEURRER**

04.8.. Agrémenter la présentation d'une préparation chaude ou froide, salée ou sucrée, avec divers éléments.

- a).. **DECORER**
- b).. COUP DE FEU
- c).. GLACER