

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 |