

**Les hors d'oeuvre à base de pâtes**  
**Fiche 2**

Mets	Explications sommaires en salle de restaurant	Matériel de service	Matériel de mise en place pour les clients	Service préconisé
Spaghetti Napolitaine	- Spaghetti liés au beurre, accompagnés de sauce tomate, de fondue de tomate et de parmesan ou de gruyère râpé.	- Grande assiette de mise en place - Assiette creuse chaude - Couvert de service - Cuillères à entremets pour les produits d'accompagnement.	- Grande couteau - Grande fourchette - Grande cuillère	- Au guéridon (réchaud)
Spaghetti Bolognaise	- Spaghetti liés au beurre et accompagnés de sauce bolognaise (dés de queue de filet de boeuf, oignons et fond brun de veau tomate), de fondue de tomate, de parmesan ou de gruyère râpé.	- Grande assiette de mise en place - Assiette creuse chaude - Couvert de service - Cuillères à entremets pour les produits d'accompagnement.	- Grande couteau - Grande fourchette - Grande cuillère	- Au guéridon (réchaud)
Gnocchi à la parisienne	- Pâte à chou pochée, puis soufflée et gratinée au four en étant recouverte de sauce béchamel et de gruyère râpé.	- Grande assiette chaude - Couvert de service	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Gnocchi à la romaine	- Semoule de blé cuite au lait avec du beurre, des oeufs et du gruyère, puis détaillée en formes diverses, et gratinée.	- Grande assiette chaude - Couvert de service	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon (plaque à accumulation)