Les hors d'oeuvre froids
Fiche 4

Mets	Explications sommaires en salle de restaurant	Matériel de service	Matériel de mise en place pour les clients	Service préconisé
Crudités variées	- Assortiment de légumes taillés servis crus avec une sauce d'accompagnement.	- Grande assiette de mise en place - Couverts de service (en fonction du nombre des crudités).	- Grand couteau - Grande fourchette	- Guéridon
Légumes à la grecque	- Légumes (champignons de Paris, artichauts, gros et petits oignons, chou-fleur, courgettes, etc.) cuits avec vin blanc, jus de citron, huile d'olive, grains de poivre et de coriandre.	- Grande assiette de mise en place - Couverts de service (en fonction du nombre des légumes)	- Grand couteau - Grande fourchette	- Guéridon
Macédoine de légumes mayonnaise	- Assortiment de légumes taillés en petits dés (carottes, navets, haricots vert) petits pois lié à de la mayonnaise, et décoré de quartiers d'oeufs durs et de tomates.	- Grande assiette de mise en place - Pince	- Grand couteau - Grande fourchette	- A l'anglaise
Avocat aux crevettes	- Demi-avocat évidé garni de crevettes mélangées avec de la sauce cocktail (mayonnaise, ketchup, Tabasco, sauce anglaise, cognac)	- Assiette à entremets - Pince	- Cuillère à entremets	- A l'anglaise (coupe) ou à l'assiette
Salade façon niçoise	- Salade composée de pommes de terre, tomates, haricots verts, poivrons, thon et laitue, décorée avec des oeufs durs, olives noires et filets d'anchois, assaisonnée de sauce vinaigrette à l'huile d'olive.	- Grande assiette de mise en place - Couverts de service	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon
Asperges sauce mousseline	- Asperges - Sauce mousseline : sauce hollandaise additionnée de crème fraîche	- Grande assiette chaude - Couverts de service (ou 2 fourchettes)	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon