

Les poissons Fiche 6

Mets	Explications sommaires en salle de restaurant	Matériel de service	Matériel de mise en place pour les clients	Service préconisé
Darne de colin pochée Sauce mousseline	- Epaisse tranche de colin pochée dans une cuisson composée d'eau, citron, sel. - Sauce mousseline : sauce hollandaise additionnée de crème fouettée.	- Grande assiette chaude - Couverts de service - Cuillère à entremets (sauce)	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation) - Sauce : à l'anglaise
Filet de merlu poché Beurre blanc	- Filet de merlu (colin) poché dans une cuisson composée d'eau, citron et sel. - Beurre émulsionné composé d'une réduction d'échalotes, vin blanc et vinaigre de vin blanc.	- Grande assiette chaude - Couverts de service - Cuillère à entremets (sauce)	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation) - Sauce : à l'anglaise
Tronçon de turbot poché Sauce hollandaise	- Epaisse tranche de turbot pochée dans de l'eau et du lait. - Sauce hollandaise : sauce émulsionnée chaude composée de jaunes d'œufs, beurre et citron.	- Grande assiette chaude - Couverts de service - Cuillère à entremets (sauce)	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation) - Sauce : à l'anglaise
Truite au bleu Beurre blanc	- Truite vivante habillée et arrosée de vinaigre, pochée dans un court-bouillon bouillant. - Beurre émulsionné composé d'une réduction d'échalotes, vin blanc et vinaigre de vin blanc.	- Grande assiette chaude - Couverts de service - Cuillère à entremets (sauce) - Grand couteau (découpage)	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation) - Sauce : à l'anglaise
Truite pochée au court-bouillon Beurre fondu	- Truite pochée au court-bouillon - Beurre fondu : beurre émulsionné au jus de citron	- Grande assiette chaude - Couverts de service - Cuillère à entremets (sauce) - Grand couteau (découpage)	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation) - Sauce : à l'anglaise
Merlan à l'anglaise Beurre Maître d'Hôtel	- Merlan désarêté puis pané à l'anglaise (merlan passé dans la farine, œufs battus et mie de pain) et sauté. - Beurre Maître d'Hôtel : beurre en pommade additionné de persil hâché et jus de citron.	- Grande assiette chaude - Couverts de service - 2 Cuillères à entremets (sauce)	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation) - Beurre : au guéridon
Sole meunière	- Sole cuite à la poêle, citronnée et arrosée de beurre «moussant noisette».	- Grande assiette chaude - Couverts de service - (couteau à poissons)	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Sole grenobloise	- Sole cuite «meunière» garnie de câpres, dés de citron et dés de pain de mie frits.	- Grande assiette chaude - Couverts de service	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Truite meunière	- Truite cuite à la poêle, citronnée et arrosée de beurre «moussant noisette».	- Grande assiette chaude - Couverts de service	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Truite grenobloise	- Truite cuite «meunière» garnie de câpres, dés de citron et dés de pain de mie frits.	- Grande assiette chaude - Couverts de service	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation)