

Les poissons

Fiche 8

Mets	Explications sommaires en salle de restaurant	Matériel de service	Matériel de mise en place pour les clients	Service préconisé
Coquilles Saint-Jacques «façon» Nantaise	- Noix et coraux de saint-jacques cuits au vin blanc, sauce crémée et montée au beurre garnie de crevettes et moules présentées dans la partie creuse de leurs coquilles.	- Grande assiette chaude - Pince - Sous-tasse (pochette rince-doigts)	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- A l'anglaise
Moules marinière	- Moules de bouchots ouvertes, dans un mélange de vin blanc, beurre, échalotes et persil (en coquille).	- Grande assiette de mise en place - Pince - Assiette à creuse chaude - Louche - Sous-tasse (pochette rince-doigts)	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons - Cuillère à entremets	- Au guéridon (réchaud)
Moules farcies	- Moules d'Espagne en demi-coquille garnies de beurre d'escargot (beurre, persil, ail, échalotes) et mie de pain, puis gratinées.	- Grande assiette chaude - Petit plat à moule individuel - Sous-tasse (pochette rince-doigts)	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- A l'assiette
Pilaf de fruits de mer	- Riz pilaf présenté en turban sur fond de sauce américaine, garni de crevettes, moules, saint-jacques, queue de langoustines et écrevisses.	- Grande assiette chaude - Pince	- Fourchette à poissons - Couteau à poissons	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Plateau de fruits de mer	- Huîtres, moules, bigorneaux, praires, langoustines, oursins, tourteaux, crevettes, clams, amandes, etc. - Produits d'accompagnement : beurre ; pain de seigle ; vinaigre à l'échalote ; sauce anglaise ; et parfois ketchup ; et bien sur le citron.	- Socle - Sous-tasse (pochette rince-doigts) - Grande assiette plate - Assiette creuse - Assiette creuse (p/ les déchets)	- Fourchette à entremets - Couteau à entremets - Fourchette à huîtres - Aiguille - Pince à crabe - Curette	- Plat sur table (centre de la table sur socle)
Huîtres	- Fines de claire ; belons ; bouzigues ou autres... - Produits d'accompagnement : beurre ; pain de seigle ; vinaigre à l'échalote	- Socle - Sous-tasse (pochette rince-doigts) - Grande assiette plate - Assiette creuse - Assiette creuse (p/ les déchets)	- Fourchette à entremets - Couteau à entremets - Fourchette à huîtres	- Plat sur table (centre de la table sur socle) - A l'assiette
Caviar	- Oeufs d'esturgeon de différentes qualités (ossetra, sevruga, beluga, ...) - Produits d'accompagnement : beurre ; toasts de pain de mie ; citron ; garniture «moscovite» (échalotes et oignons hâchés, oeufs durs passés au tamis, blinis).	- Présenté dans sa boîte d'origine et sur glace pilée - Pince à entremets - Assiette à entremets froide.	- Fourchette à entremets - Couteau à entremets - Cuillère à café	- Plat sur table (la boîte est pesée au départ)
Saumon fumé	- Demi-saumon fumé présenté sur planche - Produits d'accompagnement : toasts de pain de mie ; beurre ; citrons	- Grande assiette fraîche - Pince - Couteau de tranche - Pince (p/ retirer les petits arêtes)	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Escargots	- Cuits au four en coquille avec beurre aillé et persillé	- Grande assiette chaude - Assiette à escargots alvéolée	- Pince à escargot - Fourchette à escargots	- A l'assiette