

**Les viandes de boucherie
Fiche 10**

Mets	Explications sommaires en salle de restaurant	Matériel de service	Matériel de mise en place pour les clients	Service préconisé
Steak sauté poivre Pommes sautées à cru	- Morceau épais de contre-filet ou de rumsteak recouvert de poivre concassé, sauté au beurre flambé au cognac. - Sauce réalisée à partir de vin blanc, fond et crème et beurre. - Rondelles de pommes de terre sautées à l'huile et terminées au beurre.	- Grande assiette chaude - 2 assiettes creuses chaudes - Assiette à entremets - 2 pinces - Couteau à entremet - 2 cuillères à entremets - Moutardier	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon (réchaud)
Steak sauté Bercy Pommes miettes	- Morceau de contre-filet sauté. - Sauce réalisée à partir d'échalotes, vin blanc, fond brun de veau lié, beurre et persil. - Rondelles de pommes de terre cuites en robe des champs et sautées au beurre.	- Grande assiette chaude - 2 pinces	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Tournedos sauté Chatelaine	- Coeur de filet de boeuf sauté au beurre et dressé sur un croûton. - Sauce réalisée à partir de vin blanc, fond brun de veau lié et beurre.	- Grande assiette chaude - 2 pinces	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Tournedos sauté Mascotte	- Coeur de filet de boeuf sauté au beurre et dressé sur un croûton ; mais la garniture est composée de fonds d'artichauts, pommes cocottes, tomates étuvées et lames de truffes. - Sauce réalisée à partir de vin blanc, fond brun de veau lié et beurre.	- Grande assiette chaude - 2 pinces	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Escalope de veau à la crème Petits pois à l'anglaise	- Escalope de veau sautée, accompagnée de champignons de Paris. - Sauce réalisée à partir de Porto et de crème. - Petits pois cuits à l'eau bouillante, puis étuvés au beurre.	- Grande assiette chaude - 2 pinces	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Escalope de veau Milanaise	- Escalope de veau (mince tranche de noix, de sous-noix ou de noix patissière) panée au parmesan puis sautée. - Sauce réalisée à partir de sauce mqrère tomatée et d'une garniture de champignons, jambon, langue écarlate et truffe. - Spaghetti accompagnés de sauce milanaise, de fondue de tomate et de parmesan ou gruyère.	- Grande assiette chaude - 2 pinces - 3 cuillères à entremets	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Médallions de veau Duroc Pommes Noisettes	- Médallion de veau (tranche épaisse de filet ou de noix) sauté au beurre. - Sauce réalisée à partir de cognac, vin blanc, échalotes, champignons, fond brun de veau lié tomaté et fines herbes. - Petites pommes de terre rissolées à l'huile et terminées au beurre.	- Grande assiette chaude - 2 pinces	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Côtes de porc Charcutière Pommes Purée	- Côtes de porc sautées. - Sauce réalisée à partir d'oignons, vin blanc, fond brun de veau lié, moutarde et une julienne de cornichons.	- Grande assiette chaude - 2 pinces	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon (plaque à accumulation)
Côtes d'Agneau Vert-Pré	- Côtes d'agneau grillées - Accompagnées de beurre Maître d'Hôtel (beurre pommadé, persil et jus de citron) de cresson et de pommes pailles.	- Grande assiette chaude - 2 pinces - Cuillère à entremets	- Grand couteau - Grande fourchette	- Au guéridon (plaque à accumulation) - Beurre Maître d'Hôtel : au guéridon