

## Les viandes de boucherie, abats

### Fiche 12

Mets	Explications sommaires en salle de restaurant	Matériel de service	Matériel de mise en place pour les clients	Service préconisé
Estouffade de boeuf Provençale Nouilles au beurre	- Sauté de boeuf en daube (morceaux de gîte à la noix ou paleron) au vin blanc et à la tomate, garni d'olives vertes.	- Grande assiette chaude - 2 pinces	- Grande fourchette - Grand couteau	- Au guéridon (réchaud)
Goulash Pommes vapeur	- Sauté de boeuf tomaté, aux oignons et paprika. - Pommes de terre cuites à la vapeur.	- Grande assiette chaude - 2 pinces	- Grande fourchette - Grand couteau	- Au guéridon (réchaud)
Navarin aux pommes	- Sauté d'agneau ou de mouton (épaule, poitrine, collier) tomaté, garni de petits oignons glacés et de pommes de terre tournées ayant la forme d'un petit oeuf.	- Grande assiette chaude - Pince	- Grande fourchette - Grand couteau	- Au guéridon (réchaud)
Navarin printanière	- Sauté d'agneau ou de mouton (épaule, poitrine, collier) tomaté, garni de petits oignons, carottes, navets, pommes de terre, petits pois et haricots verts.	- Grande assiette chaude - Pince	- Grande fourchette - Grand couteau	- Au guéridon (réchaud)
Osso bucco Milanaise	- Rouelle de jarret de veau braisée, nappée d'une sauce brune à base de vin blanc, tomate, zestes d'orange et citron. - Garniture : spaghetti avec parmesan, fondue de tomate et garniture milanaise en saucière.	- Grande assiette chaude - 2 pinces	- Grande fourchette - Grand couteau	- Au guéridon (réchaud)
Osso bucco Piemontaise	- Rouelle de jarret de veau braisée, nappée d'une sauce brune à base de vin blanc, tomate, zestes d'orange et citron. - Garniture : riz pilaf crémé, parmesan et dés de jambon.	- Grande assiette chaude - 2 pinces	- Grande fourchette - Grand couteau	- Au guéridon (réchaud)
Veau de Marengo Pomme vapeur	- Sauté de veau (épaule) tomaté, garni de petits oignons, champignons et croûtons frits. - Pommes de terre cuites à la vapeur.	- Grande assiette chaude - 2 pinces	- Grande fourchette - Grand couteau	- Au guéridon (réchaud)
Foie de veau sauté à l'anglaise	- Tranche de foie de veau assez mince, légèrement farinée, recouverte d'une tranche de poitrine de porc fumée. - Pommes de terre cuites à la vapeur.	- Grande assiette chaude - 2 pinces	- Grande fourchette - Grand couteau	- Au guéridon (réchaud)
Rognons de veau sautés aux champignons et au madère Pommes Lyonnaise	- Fines tranches de rognon de veau sautées, accompagnées de champignons sautés et de sauce Madère. - Rondelles de pommes de terre sautées à la fondue d'oignons.	- Grande assiette chaude - 2 pinces	- Grande fourchette - Grand couteau	- Au guéridon (réchaud)

