

**Exercice**

Retrouvez la bonne description de ces recettes classiques de la restauration française.  
Les 24 appellations sont à placer sur les feuilles 1 à 3.

	<b>Consommé brunoise</b>
	<b>Potage cultivateur</b>
	<b>Consommé Madrilène aux paillettes</b>
	<b>Tronçon de turbot poché - Sauce hollandaise</b>
	<b>Truite au bleu - Beurre blanc</b>
	<b>Truite grenobloise</b>
	<b>Œufs mollets Florentine</b>
	<b>Soufflés au fromage</b>
	<b>Rognons de veau sautés aux champignons et au madère - Pommes Lyonnaise</b>
	<b>Filet de sole Marguery</b>
	<b>Veau de Marengo - Pomme vapeur</b>
	<b>Contre-filet rôti - Jardinière de légumes</b>
	<b>Darne de colin pochée Sauce mousseline</b>
	<b>Sole grenobloise</b>
	<b>Filet de merlu poché Beurre blanc</b>
	<b>Blanquette de veau à l'ancienne</b>
	<b>Tournedos sauté Mascotte</b>
	<b>Selle d'agneau rôtie - Pomme Anna</b>
	<b>Foie de veau sauté à l'anglaise</b>
	<b>Gigot d'agneau rôti - Gratin de pommes de terre</b>
	<b>Œufs farcis Chimay</b>
	<b>Pot au feu</b>
	<b>Œufs aux plats aux foies de volailles</b>
	<b>Petits filets Strogonof - Riz Pilaf</b>