

**Exercice**

Retrouvez la bonne description de ces recettes classiques de la restauration française.  
Les 24 appellations sont à placer sur les feuilles 4 à 6.

	<b>Potage Julienne Darblay</b>
	<b>Truite pochée au court-bouillon - Beurre fondu</b>
	<b>Petits pâtés feuilletés</b>
	<b>Côtes d'Agneau Vert-Pré</b>
	<b>Merlan à l'anglaise - Beurre Maître d'hôtel</b>
	<b>Goulasch - Pommes vapeur</b>
	<b>Estouffade de bœuf Provençale Nouilles au beurre</b>
	<b>Quiche Lorraine</b>
	<b>Truite meunière</b>
	<b>Lotte à l'américaine</b>
	<b>Carré d'agneau persillé - Bouquetière de légumes</b>
	<b>Filet de sole Dieppoise</b>
	<b>Sole meunière</b>
	<b>Potage Saint-Germain aux croutons</b>
	<b>Osso bucco Piemontaise</b>
	<b>Navarin printanière</b>
	<b>Gnocchi à la romaine</b>
	<b>Escalope de veau à la crème - Petits pois à l'anglaise</b>
	<b>Saucisson en brioche - Sauce porto</b>
	<b>Escalope de veau Milanaise</b>
	<b>Côtes d'agneau Maréchale</b>
	<b>Omelette aux fines herbes</b>
	<b>Œufs brouillés Portugaise</b>
	<b>Omelette plate à l'espagnole</b>