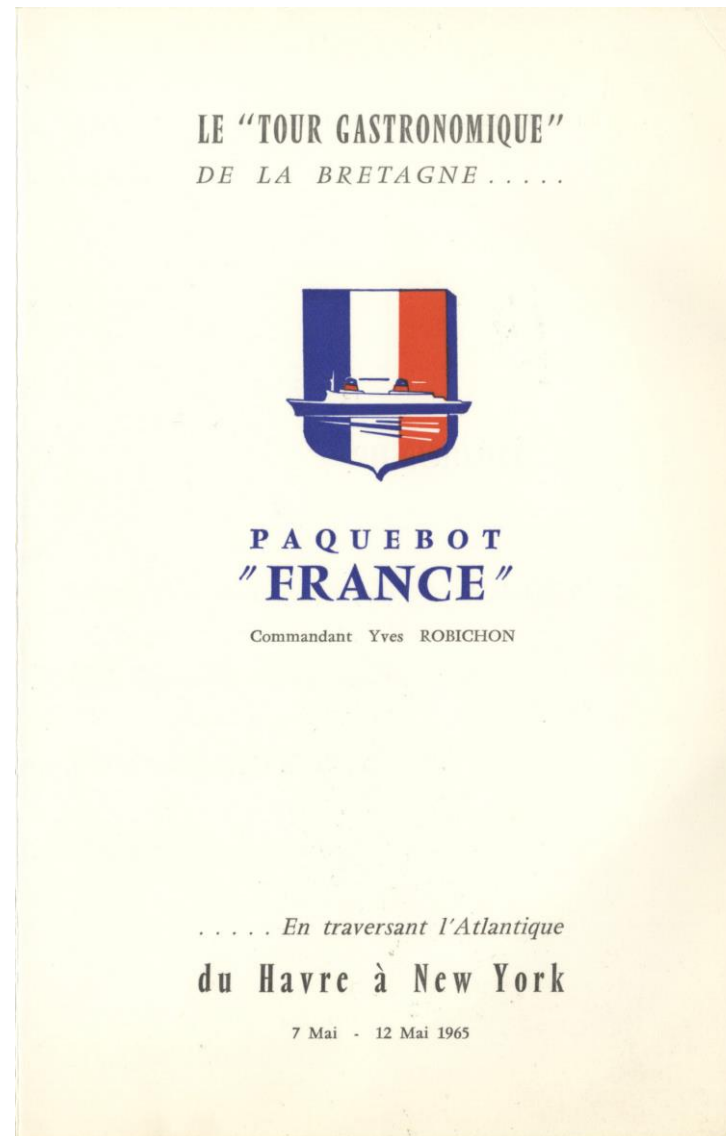


Menu du 8 mai 1965



Couverture

EN MER, LE SAMEDI 8 MAI 1965

PAQUEBOT
"FRANCE"

AT SEA, SATURDAY, MAY 8th, 1965

Chef des Cuisines : R. CLÉMENT

DÉJEUNER

LA BRETAGNE



L'Assiette de Coquillages du Finistère

Le Homard de Roscoff à l'Armoricaine

Le Quartier d'Agneau de Pré-Salé Guingampoise

La Salade Paimpolaise

Le Sorbet aux Fraises de Plougastel

Les Crêpes Dentelle de Quimper

Contenu

*CE MENU A ÉTÉ ÉTABLI
AVEC LE GRACIEUX
CONCOURS DE :*

*THIS MENU WAS
ELABORATED WITH THE
KIND COOPERATION OF :*

LES VINS :

ETABLISSEMENTS Marcel SAUTEJEAU
Le Pallet (L.-A.)

ETABLISSEMENTS P. GUERY
La Chapelle Heulin (L.-A.)

ETABLISSEMENTS GUÉRIN
Vallet (L.-A.)

LES HUITRES :

MAISON Alain MADEC
Lannilis (Finistère)

LA BISCUITERIE :

MAISON TANGUY
Quimper (Finistère)

MAISON NANTAISE
Nantes (L.-A.)

MAISON LEFEVRE-UTILE
Nantes (L.-A.)

Menu du 9 mai 1965



Couverture

EN MER, LE DIMANCHE 9 MAI 1965

PAQUEBOT
"FRANCE"

AT SEA, SUNDAY, MAY 9th, 1965

Chef des Cuisines : R. CLÉMENT

DÉJEUNER

LA NORMANDIE



Les Hors-d'œuvre à la Deauvillaise

La Cruite de la Durdent Grillée Cauchoise

La Fricassée de Poulet Sautée Vallée d'Avue

"Le Crou Normand"

La Salade Rouennaise

Le Plateau des Fromages du Duché

La Bombe Glacée à la Bénédictine

Contenu

CE MENU A ÉTÉ ÉTABLI
AVEC LE GRACIEUX
CONCOURS DE :

THIS MENU WAS
ELABORATED WITH THE
KIND COOPERATION OF :

Laiterie Coopérative de Montebourg, Montebourg (Manche)

Union Laitière Normande, Condé-sur-Vire (Manche)

Maison Pien & Glasson, Lisieux (Calvados)

Maison Buquet-Mittois (Calvados)

Maison Avenel, 6, Rue Duplex, Le Havre (S.-M.)

Maison Dinkla, Pont-Audemer (Eure)

Maison Lanquetot, Saint-Martin-de-Bienfaite (Calvados)

Maison Gervais, 2, Rue de Constantine, Le Havre (S.-M.)

Biscuiterie Normande, Mézidon (Calvados)

Calvados Boulard, Yvetot (S.-M.)

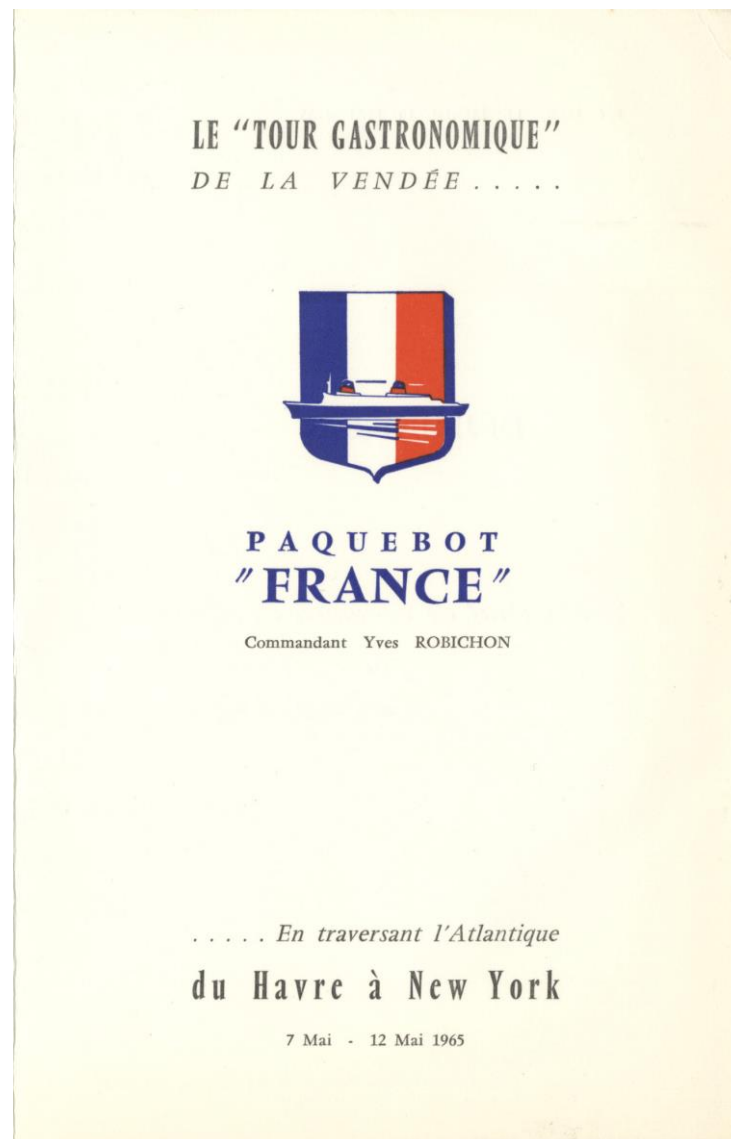
Calvados Morin, Ivry-la-Bataille (Eure)

Calvados Busnel, Pont-l'Évêque (Calvados)

Comité Régional de Propagande des Produits Normands de Qualité
Caen (Calvados)

Distillerie de la Liqueur de l'Ancienne Abbaye de Fécamp
(Bénédictine), Fécamp (S.-M.)

Menu du 10 mai 1965



Couverture

EN MER, LE LUNDI 10 MAI 1965

PAQUEBOT
"FRANCE"

AT SEA, MONDAY, MAY 10th, 1965

Chef des Cuisines : R. CLÉMENT

DÉJEUNER

LA VENDÉE



Le Cornet de Saumon de Loire

La Sole de Noirmoutier Sautée Olonnaise

La Côte de Veau de Cholet Poêlée Vendéenne

La Salade Sainte-Hermine

Le Pavé à la Crème au Beurre du Bocage

Contenu

CE MENU A ÉTÉ ÉTABLI
AVEC LE GRACIEUX
CONCOURS DE :

THIS MENU WAS
ELABORATED WITH THE
KIND COOPERATION OF :

H. VRIGNAUD Fils, Luçon (Vendée)

