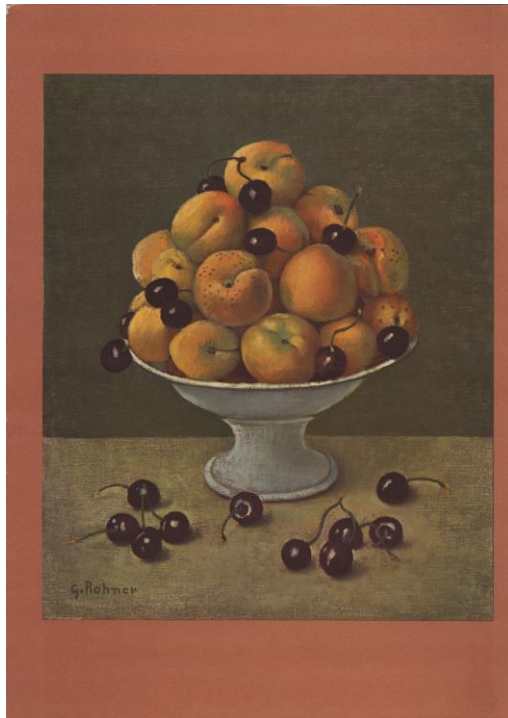


Menus 1<sup>ère</sup> classe :

Déjeuner du 21 janvier 1962

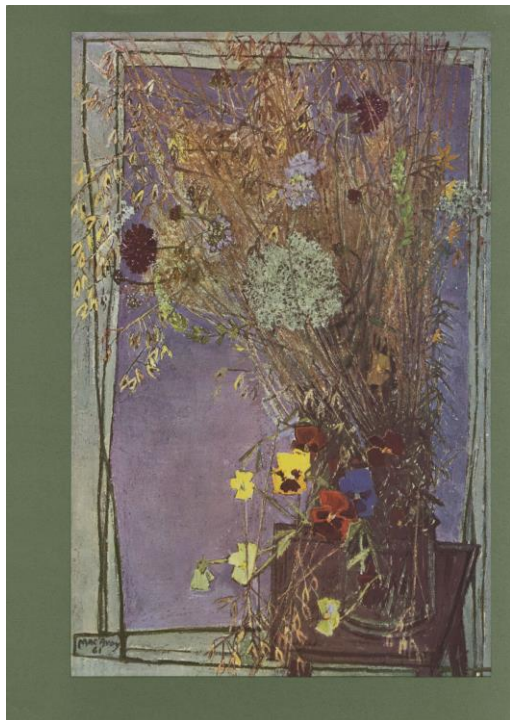


Page de garde

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p style="text-align: center;"><i>Déjeuner</i></p> <p><b>HOUS-D'OEUVRE</b><br/>Olives Vertes - Olives Noires<br/>Beurre de Gourmay<br/>Jus de Tomates/Jus de Tomates d'Orange<br/>Thon aux Capres - Saumon Fumé d'Osage<br/>Champignons Rôtis à la Grecque<br/>Petite Salade Romaine - Salade Portugaise<br/>Bœuf à la Mode - Côte d'Or<br/>Salade de Betteraves au Crème - Hare de Parc de Saint-Romain<br/>Terrine de Lapereaux aux Pistaches</p> <p><b>POTAGES</b><br/>Potage Minestrone<br/>Consommé à l'Éclair Paris</p> <p><b>ŒUFS</b><br/>Œufs sur le Plat Roubanago</p> <p><b>POISSONS</b><br/>Homard de Carvel Grillé au Beurre Naviqite<br/>Médaille de Lotte Canotière</p> <p><b>SPECIALITE REGIONALE</b><br/>LE COQ AU VIN A LA MODE D'AUVERGNE</p> <p><b>ENTREE</b><br/>Noix de Rio de Veau Maréchale</p> <p><b>LEGUMES</b><br/>Endives de Belgique Meunière<br/>Salsify en Beignets Maitre<br/>Chou Frotté Fumé Saumon Maitre<br/>Risotto à la Turque<br/>Pommes d'Or au Four - Pommes Purée à la Crème<br/>Pommes à l'Anglaise - Pommes au Rôti des Charipa<br/>Pommes Long Branch</p> <p><b>PATES</b><br/>Macaroni au Gratin (10 minutes)</p> <p><b>GRILLADE (10 minutes)</b><br/>Côte d'Agneau du Mont-Saint-Michel Grillée à la Truie<br/>Rousselle de Limousin Grillé Maître de Chai</p> <p><b>BUFFET FROID</b><br/>Jambon d'York - Jambon d'Italie<br/>Côte de Bœuf Rôti à la Saute<br/>Poussin Saute à l'Orange - Jambon de Westphalie<br/>Côte de Bœuf aux Frites - Longue de Veau Fritée<br/>Langue Fumée aux Epices - Filet de Saumon<br/>Terrine de Foie Gras de Noyau</p> <p><b>SALADES</b><br/>Salade de Chicorie au Blanc de Chert<br/>Salade Maitre aux Choux Palmistes - Salade de Capucin aux Choux</p> <p><b>FROMAGES</b><br/>Cantal - Fromentail - Sainte-Maure - Saint-Nectaire<br/>Boursin - Petit-Suisse - Provost - Hal-Putois<br/>Tête-de-Moelle - Camembert - Brie de Meaux - Brie de Reims</p> <p><b>ENTREMETS</b><br/>Tartarlette aux Mirabelles d'Alsace - Tartelette Cannelle<br/>Champignons à la Crème - Glace aux Pistaches de Sicile<br/>Sorbet aux Fraises de France - Meringue aux Noix<br/>Pudding Tapioca aux Fruits Cuits<br/>Pommes Rôties - Pommes à la Grille</p> <p><b>COMPOTE</b><br/>Compote de Cerises</p> <p><b>FRUITS</b><br/>Corbeille de Fruits</p> <p><b>INFUSIONS</b><br/>Café Pangea - Café Américain - Nescafé Décaféiné<br/>Café Noix - Café Moka d'Or - Nescafé Gold Brazilian<br/>Nescafé - Café Francais Décaféiné<br/>Thé de Chine - Thé de Ceylan<br/>Verveine - Tiliand - Menthe - Camomille</p> <p><b>VINS</b><br/>Bourgogne Blanc - Bourgogne Rouge - Bourgogne Blanc<br/>In dehors de ces vins, compris dans le menu, le sommelier est à votre disposition pour vous présenter la CARTE DES VINS</p> | <p style="text-align: center;"><b>PAQUEBOT<br/>"FRANCE"</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Menu</i></p> <p style="text-align: center;">et</p> <p style="text-align: center;">DIMANCHE 21 JANVIER 1962</p> <p style="text-align: center;"><b>PREMIÈRE CLASSE</b><br/><b>CROISIERE AIX CANARIES</b></p> <p style="text-align: center;">Chef des Cuisines <i>Pierre THIEY</i></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p><i>Sur le thème<br/>Fleurs et Fruits de "France"</i></p> <p><i>Illustration de ce menu à été<br/>spécialement réalisée par<br/>ROHNER<br/>pour la C<sup>o</sup> Transatlantique<br/>French Line</i></p> </div> <p style="text-align: center;"><i>Luncheon</i></p> <p>Green Olives - Ripe Olives<br/>Gourmay Butter<br/>Capers/Tomato, Orange Juice<br/>Tuna Fish with Capers - Smoked Salmon from Scotland<br/>Butter Mushrooms à la Grecque<br/>Small Fish Sandwiches - Islet Portuguese<br/>Lyonese Sausage - Cold Egg Mashed<br/>Roast Beef with Chervil - Head Cheese from Saint-Romain<br/>Terrine of Young Rabbit with Pistachio</p> <p>Italian Soup<br/>Pearl Bakery Consomme<br/>Shirred Eggs Roubanago</p> <p>Broiled Cornwell Lobster in Butter Naviqite<br/>Medallion of Hal-Port Canotière</p> <p><b>STEWED CHICKEN IN WINE A LA MODE D'AUVERGNE</b></p> <p>Sweetbread Marchale</p> <p>Belgian Endives Meunière<br/>Salsify Potatoes Maitre<br/>Fried Brussels Sprouts<br/>Risotto à la Turque<br/>Baked Idaho Potatoes - Mashed Potatoes with Cream<br/>Potatoes à l'Anglaise - Jacket Potatoes<br/>Potatoes Long Branch</p> <p>Macaroni au Gratin (10 minutes)</p> <p>Broiled Lamb Chop on Charcoal<br/>Broiled Limousin Roast Maître de Chai</p> <p>York Ham - Italian Ham<br/>Small House de Jolly<br/>Chicken with Tarragon - Westphalian Ham<br/>Filet of Beef with Pickles - Loaf of Small Promentore<br/>Smoked Tongue with Spices - Sausage Pillet<br/>Terrine of Goose Liver</p> <p>Chicken Salad with Celery<br/>Mixed Salad with Palm Cabbage - Smoked Chloory and Eggs</p> <p>Cantal - Fromentail - Sainte-Maure - Saint-Nectaire<br/>Boursin - Petit-Suisse - Provost - Hal-Putois<br/>Eclair Cheese - Camembert - Blue Brie - Brie de Reims</p> <p>Mirabelle Plum Tartlet - Blue Cappelletti<br/>Champignon with Cream - Pistachio Ice Cream<br/>Raspberry Sherbet - Meringue with Nuts<br/>Tapioca Pudding with Preserved Fruit<br/>Baked Apple in Jelly</p> <p>Stewed Cherries<br/>Basket of Fruit</p> <p>French Coffee - American Coffee - Nescafé without Caffeine<br/>Sanka Coffee - Moka d'Or Coffee - Nescafé Brazilian Flavour<br/>Nescafé - French Coffee without Caffeine<br/>China Tea - Ceylon Tea<br/>Verveine - Linden Tea - Mint - Camomille</p> <p>White Burgundy - Red Bordeaux - White Bordeaux<br/>Beside these wines - included in the menu - a complete<br/>WINE LIST may be obtained from the Wine Steward</p> | <p><b>HOUS-D'OEUVRE</b></p> <p><b>SOUPS</b></p> <p><b>EGGS</b></p> <p><b>SPECIAL FRENCH DISH</b></p> <p><b>ENTREE</b></p> <p><b>VEGETABLES</b></p> <p><b>PATES</b></p> <p><b>FROM THE GRILL (10 minutes)</b></p> <p><b>COLD BUFFET</b></p> <p><b>SALADE</b></p> <p><b>CHEESE</b></p> <p><b>DESSERTS</b></p> <p><b>STEWED FRUIT</b></p> <p><b>FRUIT</b></p> <p><b>BEVERAGES</b></p> <p><b>WINES</b></p> |
|---|---|--|

Dos

Dîner du 21 janvier 1962



Page de garde

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <p><i>Dîner</i></p> <p>PAQUEBOT<br/>"FRANCE"</p> <p><i>Menu</i></p> <p>à</p> <p>DIMANCHE 21 JANVIER 1962</p> <p>PREMIÈRE CLASSE</p> <p>CROISIÈRE AUX CANARIES</p> <p>Chef des Cuisines : Pierre TIEYE</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Sur le thème<br/>Fleurs et Fruits de "France"<br/>l'illustration de ce menu a été<br/>spécialement réalisée par<br/>MAC AVOY<br/>pour la C<sup>o</sup> Transatlantique<br/>Financière</p> </div>  |   | <p><i>Dinner</i></p> <p>Green Olives - Ripe Olives<br/>Lampetot Butter<br/>Palm - Pineapple - Grapefruit Juice<br/>Toad Astrikan Caviar<br/>Cassata Grissini - Crustacean Sauce Russian<br/>Chicago Salad - Terrine of Chicken Liver Périgourdine<br/>Toad Spanish Melon with Lemon</p> <p>Chicken Cream Sauce-Blanche<br/>Double Consommé Trévise<br/>Browned Onion Soup with Parmesan Cheese<br/>Soft Baked Eggs Dorset - Fried Eggs Yorkshire<br/>Stewed Bass Chablaisienne<br/>Cold Irish Salmon Norwegian</p> <p>BREAST OF YOUNG TURKEY CLOUTÉ PYRENNÉENNE</p> <p>Branzino Spicato Hissable Chopped Herbs<br/>Lima Beans Tournepelle<br/>Croustilles of Corn Hongroise<br/>Rice Pilaf with Curry<br/>Baked Idaho Potatoes - Steamed Potatoes<br/>Loraine Potatoes - Columbian Potatoes</p> <p>Elbow Macaroni Tossano</p> <p>Roast Rack of Mutton à la Française<br/>Roasted Kebab of Lamb à l'Orientale</p> <p>York Ham - Italian Ham<br/>Beef Made in Italy<br/>Chicken with Tartar - Hungarian Ham<br/>Rib of Beef with Pickles - Lots of Veal Primitivo<br/>Smoked Tongue with Spices - Filet of Bone<br/>Terrine of Game Liver</p> <p>Sardine and Herring Salad - Virginité Salad<br/>Heart of Lettuce à la Russe</p> <p>Dutch Cheese - Münster - Tomme de Savoie - Rocoulet<br/>Chavignol - Camembert - Blue Cheese - Gorgonzola<br/>Pont-Vivéque - Bachelon - Romy d'Or</p> <p>Toad Peach à la Melba<br/>Brazilian Ice Cream<br/>Mentholated Custard - Hungarian Fontanges<br/>Palmer Glacé with Sugar - Soule de Neige<br/>Fancy Cakes</p> <p>Stewed Pineapple<br/>Basket of Fruit</p> <p>French Coffee - American Coffee - Neccade without Caffeine<br/>Janka Coffee - Nesquik d'Or Coffee - Neccade Brazilian Flavor<br/>Neccade - French Coffee without Caffeine<br/>China Tea - Ceylon Tea</p> <p>Verrain - Linden Tea - Mint - Canonelle</p> <p>White Burgundy - Red Bordeaux - White Bordeaux<br/>Reserve Champagne - Included in the food - a complete<br/>WINE LIST may be obtained from the Wine Steward</p> |  |
| <p><b>HORS-D'ŒUVRE</b></p> <p>Olives Vertes - Olives Noires<br/>Beurre de Langoustes<br/>Jus de Pêche - d'Ananas - de Pomme<br/>Caviar Cuvé d'Astrikas<br/>Cassata Grissini - Chair de Crabe Sauce Russian<br/>Salade Chicago - Terrine de Pôles de Volaille Périgourdine<br/>Salade d'Épave Glacé au Citron</p> <p><b>POTAGES</b></p> <p>Crème de Volaille Dame-Blanche<br/>Consommé Double Trévise<br/>Soupe à l'Œignon Gratinée au Parmesan</p> <p><b>ŒUFS</b></p> <p>Œufs Mollets Dorset - Œufs Frits Yorkshire</p> <p><b>POISSONS</b></p> <p>Raf de Galle Royal Chablaisienne<br/>Saumon d'Épave Froid Norvégienne</p> <p><b>SPECIALITE REGIONALE</b></p> <p>LE BLANC DE BONDONNEAU CLOUTÉ PYRENNÉENNE</p> <p><b>LEGUMES</b></p> <p>Choux de Bruxelles Hissable Fines Herbes<br/>Haricots de Lima Tournepelle<br/>Croustilles de maïs Hongroise<br/>Riz Pilaf au Curry<br/>Pommes Idaho au Four - Pommes Vapeur<br/>Pommes Lorette - Pommes Columbiennes</p> <p><b>PÂTES</b></p> <p>Croquettes Tossano</p> <p><b>GRILLADE</b><br/>(10 minutes)</p> <p>Don d'Aloupe Charolais Rôti à la Française<br/>Kebab d'Agneau Grillé à l'Orientale</p> <p><b>ROTI</b></p> <p>Jambon d'York - Jambon d'Italie<br/>Culotte de Bœuf Mode à la Gâche<br/>Poularde Spicato à l'Étranger - Jambon de Westphalie<br/>Côte de Bœuf aux Pickles - Langue de Veau Primitivo<br/>Langue Française aux Epices - Filet de Saumon<br/>Terrine de Filet Gris de Nérac</p> <p><b>SALADES</b></p> <p>Salade de Haricots et Betteraves - Salade Turquoise<br/>Cœur de Lettuce à la Russe</p> <p><b>FROMAGES</b></p> <p>Hollandaise - Münster - Tomme de Savoie - Rocoulet<br/>Chavignol - Camembert - Blue Cheese - Gorgonzola<br/>Pont-Vivéque - Bachelon - Romy d'Or</p> <p><b>ENTREMETS</b></p> <p>La Pêche Glacée à la Melba<br/>Branzino Glacé Virginité<br/>Crème Mentholée - Hungarian Fontanges<br/>Palmer Glacé au Sucre - Soule de Neige<br/>Assiette de Virginité</p> <p><b>COMPOTE</b></p> <p>Compote d'Ananas</p> <p><b>FRUITS</b></p> <p>Corbeille de Fruits</p> <p><b>INFUSIONS</b></p> <p>Café Français - Café Américain - Neccade Décaféiné<br/>Café Janka - Café Nesquik d'Or - Neccade Côté Brésilien<br/>Neccade - Café Français Décaféiné<br/>Thé de Chine - Thé de Ceylan<br/>Verrain - Linden - Menthe - Canonelle</p> <p><b>VINS</b></p> <p>Bourgogne Blanc - Bordeaux Rouge - Bordeaux Blanc</p> <p>En dehors de ces vins, compris dans le menu, le Sommelier<br/>est à votre disposition pour vous présenter la CARTE DES VINS</p> | <p><b>HORS-D'ŒUVRE</b></p> <p>Green Olives - Ripe Olives<br/>Lampetot Butter<br/>Palm - Pineapple - Grapefruit Juice<br/>Toad Astrikan Caviar<br/>Cassata Grissini - Crustacean Sauce Russian<br/>Chicago Salad - Terrine of Chicken Liver Périgourdine<br/>Toad Spanish Melon with Lemon</p> <p>Chicken Cream Sauce-Blanche<br/>Double Consommé Trévise<br/>Browned Onion Soup with Parmesan Cheese<br/>Soft Baked Eggs Dorset - Fried Eggs Yorkshire<br/>Stewed Bass Chablaisienne<br/>Cold Irish Salmon Norwegian</p> <p>BREAST OF YOUNG TURKEY CLOUTÉ PYRENNÉENNE</p> <p>Branzino Spicato Hissable Chopped Herbs<br/>Lima Beans Tournepelle<br/>Croustilles of Corn Hongroise<br/>Rice Pilaf with Curry<br/>Baked Idaho Potatoes - Steamed Potatoes<br/>Loraine Potatoes - Columbian Potatoes</p> <p>Elbow Macaroni Tossano</p> <p>Roast Rack of Mutton à la Française<br/>Roasted Kebab of Lamb à l'Orientale</p> <p>York Ham - Italian Ham<br/>Beef Made in Italy<br/>Chicken with Tartar - Hungarian Ham<br/>Rib of Beef with Pickles - Lots of Veal Primitivo<br/>Smoked Tongue with Spices - Filet of Bone<br/>Terrine of Game Liver</p> <p>Sardine and Herring Salad - Virginité Salad<br/>Heart of Lettuce à la Russe</p> <p>Dutch Cheese - Münster - Tomme de Savoie - Rocoulet<br/>Chavignol - Camembert - Blue Cheese - Gorgonzola<br/>Pont-Vivéque - Bachelon - Romy d'Or</p> <p>Toad Peach à la Melba<br/>Brazilian Ice Cream<br/>Mentholated Custard - Hungarian Fontanges<br/>Palmer Glacé with Sugar - Soule de Neige<br/>Fancy Cakes</p> <p>Stewed Pineapple<br/>Basket of Fruit</p> <p>French Coffee - American Coffee - Neccade without Caffeine<br/>Janka Coffee - Nesquik d'Or Coffee - Neccade Brazilian Flavor<br/>Neccade - French Coffee without Caffeine<br/>China Tea - Ceylon Tea</p> <p>Verrain - Linden Tea - Mint - Canonelle</p> <p>White Burgundy - Red Bordeaux - White Bordeaux<br/>Reserve Champagne - Included in the food - a complete<br/>WINE LIST may be obtained from the Wine Steward</p> |   |  |

Dos