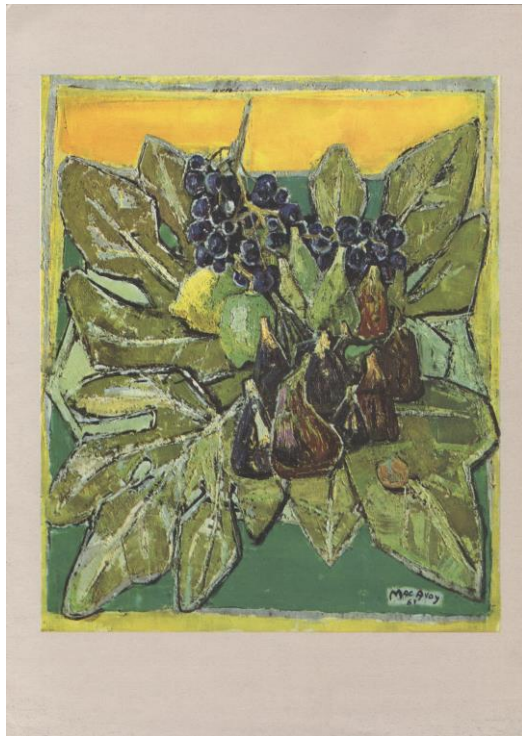


Déjeuner du 28 décembre 1962



Couverture du menu

<i>Déjeuner</i>		PAQUEBOT "FRANCE" PREMIÈRE CLASSE CHRISTMAS & NEW YEAR CHEER		<i>Luncheon</i>	
<p><b>HORS-D'ŒUVRE</b></p> <p>Olives Vertes - Olives Noires - Céleri en Branches Beurre de Cèleri Jus de Légumes - Pommes, de Pommes Petite Magreux Marinés au Vin Blanc Bœuf de la Belgique - Crème Fraîche Endives à la Grecque - Salade Lakos Salade de Couronnes aux Herbes Salade Chicago - Terrine Marbrée à la Gelée Salami de Crème - Saucisses d'Alsace</p> <p><b>POTAGES</b></p> <p>Potage Crécy au Riz Consommé au Tapioca</p> <p><b>ŒUFS</b></p> <p>Œufs Brouillés Châtillon</p> <p><b>POISSONS</b></p> <p>Rouget de Roche Saint Borelaises Langoustes des Antilles Froide Sauce Mayonnaise</p> <p><b>SPECIALITE REGIONALE</b></p> <p>ESTOUFFADE DE BŒUF A LA BOURGUIGNONNE</p> <p><b>ENTREE</b></p> <p>Noix de Ris de Veau Sauté Niquette</p> <p><b>LEGUMES</b></p> <p>Tomate Farcie à l'Alsacienne Chicorée Fraîche Braisée à la Crème Choux de Bruxelles Braisés Ris Valenciennes Pommes Idaho au Four - Pommes en Robe des Champs Pommes Purée Mouselines - Pommes à l'Anglaise Pommes Niçoises</p> <p><b>PATES</b></p> <p>Copillettes à l'Italienne</p> <p><b>GRILLADES</b> (15 minutes)</p> <p>Chateaufort d'Agneau le Ribeye Grillé Cresson Steak de Jambon Grillé au Maïs au Paprika</p> <p><b>BUFFET FROID</b></p> <p>Jalibon de Paris - Jambon des Ardennes Jambon de Bayonne - Jambon de Virginie Clouté aux Groffes Pâté Nantais à la Gelée - Cuisse de Bœuf à la Mode Quartier d'Agneau Sauce Moutarde Loin de Veau Primitif - Carré de Porc au Raifort Langue à l'Écossaise</p> <p><b>SALADES</b></p> <p>Salade de Laitue aux Œufs - Salade de Homard à l'Étirop Salade Panachée aux Betteraves</p> <p><b>FROMAGES</b></p> <p>Pâté d'Éveque - Roy d'Or - Bourguin - Brie Cream Cheese - Chabichou - Saint-Nestine - Bon Adour Bresse Bleu - American Cheese - Emmenthal - Hollande</p> <p><b>ENTREMETS</b></p> <p>Mirillon Rouennais - Dab au Rhum Roulé Croustille - Glace Antillaise Sorbet aux Fraises de France - Petite Macarons Pudding Saumon aux Fruits Confits Pomme Femme-Femme à la Gelée</p> <p><b>COMPOTE</b></p> <p>Compote de Prunes</p> <p><b>FRUITS</b></p> <p>Corbille de Fruits</p> <p><b>INFUSIONS</b></p> <p>Café Français - Café Américain - Nescafé Décaféiné Café Saucis - Café Madaglia d'Or - Nescafé Gout Brésilien Nescafé - Café Français - Nescafé Thé de Chine - Thé de Ceylan Verveine - Tilul - Menthe - Camomille</p> <p><b>VINS</b></p> <p>Bourgogne Blanc - Bordeaux Rouge - Bordeaux Blanc En œuvre de nos vins, compris dans le menu, le Sommelier est à votre disposition pour vous présenter la CARTE DES VINS</p>	<p style="text-align: center;"><i>Menu</i></p> <p style="text-align: center;">du</p> <p style="text-align: center;">VENDREDI 28 DECEMBRE 1962</p> <p style="text-align: center;">Chef des Cuisines : Raymond GRANGER</p>	<p><b>HORS-D'ŒUVRE</b></p> <p>Green Olives - Ripe Olives - Celery in Branch Cèleri Butter Vegetable, Financier, Crapefruit Juice Pickled Small Macarons in White Wine Habit Herrings - Cold Eggs Perpetue Endives à la Grecque - Salad Lakos Cucumber Salad with Herbs Salad Chicago - Marbled Terrine in Jelly Crème Saucis Sausage - Sausage</p> <p>Crepy Soup with Rice Consommé with Tapioca</p> <p>Scrambled Eggs Châtillon</p> <p>Red Mullet Sauté Bordelaise Cold Cook Lobster Mayonnaise</p> <p><b>ESTOUFFADE OF BEEF A LA BOURGUIGNONNE</b></p> <p>Noix of Sweetbread Sauté Niquette</p> <p>Stuffed Tomato à l'Alsacienne Braised Fresh Chicory Cream Sauce Brussels Sprouts Braised Ris Valenciennes Baked Idaho Potatoes - Jacket Potatoes Mashed Mashed Potatoes - Potatoes à l'Anglaise Potatoes Niçoises</p> <p>Elbow Macaroni à l'Italienne</p> <p>Broiled Lamb Chop Watercress Broiled Ham Steak with Corn and Paprika</p> <p>Paris Ham - Ardennes Ham Bourguin Ham - Virginia with Clives Nantais Chicken in Jelly - Beef à la Mode Roast of Lamb Mint Sauce Loaf of Veal Primitif - Roast of Pork with Horseradish Tongue à l'Écossaise</p> <p>Lettuce Salad with Hard Boiled Eggs - Ham and Salad with Tarragon Mixed Salad with Dressing</p> <p>Pâté d'Éveque - Roy d'Or - Bourguin - Brie Cream Cheese - Chabichou - Saint-Nestine - Bon Adour Blue Bresse - American Cheese - Emmenthal - Dutch Cheese</p> <p>Mirillon Rouennais - Dab in Rum Roll with Jam - West India Ice Cream Fruit Sherbet - Small Macarons Saucy Pudding with Preserved Fruit Baked Apple in Jelly</p> <p>Stewed Plums</p> <p>Basket of Fruit</p> <p>French Coffee - American Coffee - Nescafé without Caffeine Saucis Coffee - Madaglia d'Or Coffee - Nescafé Brazilian Flavor Nescafé - French Coffee without Caffeine China Tea - Ceylan Tea Verveine - Linden Tea - Mint - Camomille</p> <p>White Burgundy - Red Bordeaux - White Bordeaux Bordeaux Chateaufort - Included in the menu - a complete WINE LIST may be obtained from the Wine Steward</p>	<p><b>HORS-D'ŒUVRE</b></p> <p><b>SOUPS</b></p> <p><b>EGGS</b></p> <p><b>FISH</b></p> <p><b>FRENCH PROVINCIAL SPECIALITY ENTREE</b></p> <p><b>VEGETABLES</b></p> <p><b>PASTES</b></p> <p><b>FROM THE GRILL</b> (15 minutes)</p> <p><b>COLD BUFFET</b></p> <p><b>SALADS</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 du menu