

LE NOUVEAU
CUI SINIER
ROYAL

Joseph Boucher ET *de Labroquiere*
BOURGEOIS

OU
CUI SINIER MODERNE.

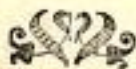
QUI APPREND A ORDONNER TOUTE SORTE
de Repas en gras & en maigre, & la meilleu-
re maniere des Ragoûts les plus délicats & les
plus à la mode; & toutes sortes de Pâtisseries:
avec des nouveaux desseins de Tables.

Par M. MASSIALOT.

OUVRAGE très-utile dans les Familles, aux Maîtres
d'Hôtel & Officiers de Cuisine.

*Augmenté de nouveaux Ragoûts par le Sieur VINCENT
DE LA CHAPELLE, Chef de Cuisine de S. A. S.
Monseigneur le Prince d'Orange & de Nassau, &c.*

TOME I.



De Fond de CL. PRUDHOMME, à la Bonne-Foy couronné.

A PARIS, AU PALAIS,

Chez SAUGRAIN fils, dans la grande Salle, du
côté de la Cour des Aydes, à la Providence.

M. DCC. XL.

AVEC PRIVILEGE DU ROI.

TX

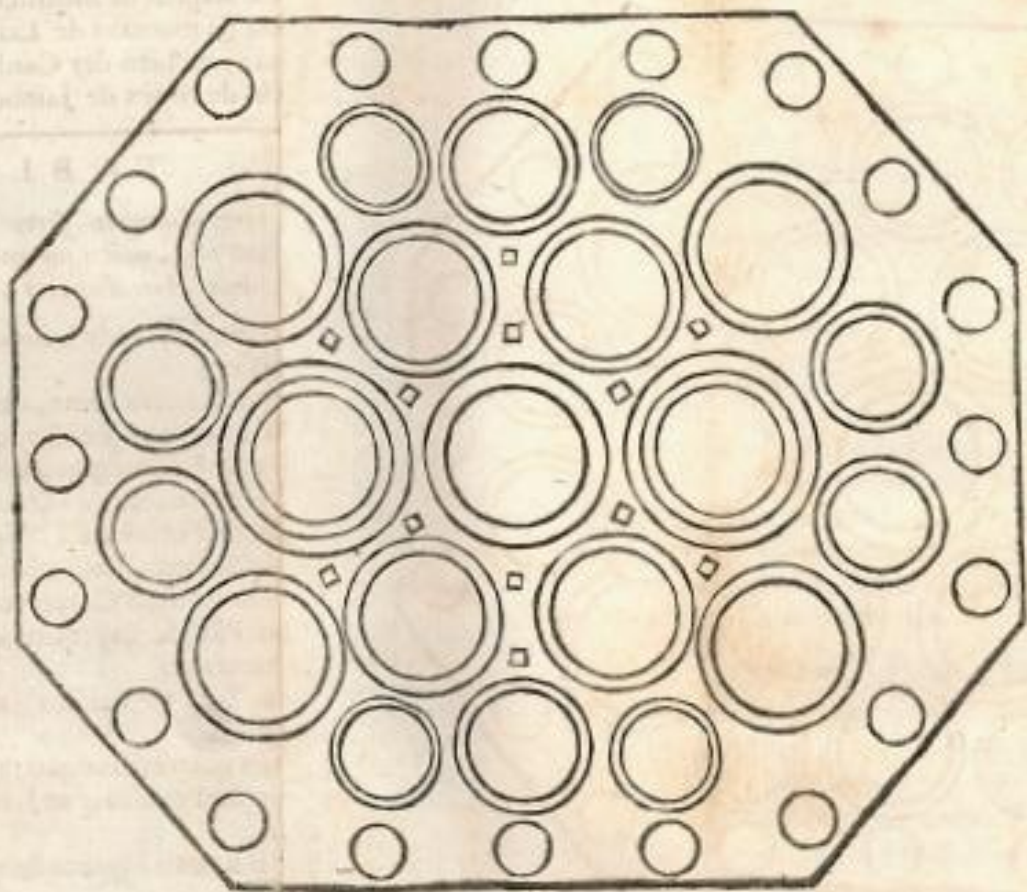
707

M37N67

1740

Vil

Table de vingt Couverts, servie à vingt-un; un grand Plat, quatre moyens, huit petits, huit Huit Hors-d'œuvres, à Soupé.



Quatre Hors-d'œuvres.

Un Ragoût de Ris d'Agneau au blanc.
 Un Ragoût de Morilles à la Crème.
 Un de montans de Laituës Romaines
 au jus, ou bien des Cardes.
 Un de rôties de Jambon.

T A B L E

De vingt Couverts, servie à vingt-un; un grand plat, quatre moyens, huit petits, huit Hors-d'œuvres, à Soupé.

Pour le plat du milieu un quartier de Veau.

Pour les deux bouts, deux pots à Oils.

Pour les quatre coins, quatre Entrées:

Un de Poulets gras à la Ciboulette.

Un de Sarcelles à l'Orange.

Un de Perdreaux à l'Espagnole.

Un de Poulardes au Jambon.

Pour les deux Contre-flancs,

Un Pâté de Lapreaux avec un Coulis de Lapreaux.

Un Pâté de Faisans, avec un Coulis de Faisans.

Aux quatre coins quatre petits Potages:

Un de Poulardes au Jambon, garni de

Cardes.

Un de huit Pigeons de voliere aux Oi-

gnons, au Basilic.

Un Jandarme aux Navets.

Un de Poulets farcis à la purée verte.

*Huit Hors-d'œuvres ; deux dans chaque
flanc, & deux dans chaque bout
de la Table.*

Un de Poularde en filets au Parmesan.

Un de Noix de Veau en Fricandeaux
dans leur jus.

Un de Grenade.

Un d'un Pain à la Dauphine de Ris-
de-veau.

Un de Becassines en caisse.

Un de Cailles à la braise au Coulis
d'Ecrevices.

Un de Pigeons à la poêle au fenouil.

Un de Perdreaux aux Truffes vertes.

S E C O N D S E R V I C E.

Pour le plat du milieu un Pâté de Per-
drix.

Pour les deux bouts un Jambon.

Un de Balon de Galantine.

Aux quatre coins, pour relever les qua-
tre Entrées, quatre plats de Rôt :

Un de Perdreaux.

Un de Faisans.

Un de Cailles.

Un de Lapreaux.

Pour relever les deux Pâtez des Flancs,
Deux Plats de Blanc-manger, ou bien
deux de Crème veloutée.Relevez les quatre Potages des quatre
coins, de quatre plats de Rôt :

Un de Poule de Coq.

Un de Campine.

Un de Poulets.

Un de Pigeons.

Relevez les huit Hors-d'œuvres de
quatre Salades, & de quatre d'Oranges
& de Citrons.Un moment après, relevez les quatre
Salades, & les quatre d'Oranges & de
Citrons, de huit Hors-d'œuvres d'Entre-
mets chauds :

Un de Foyes gras à la Crêpine.

Un d'Asperges au jus & au beurre.

Un de Cardes au Parmesan.

Un d'Animelles frites.

Un de Truffes à l'Espagnole à l'huile.

Un de Ris-de-veau aux fines herbes.

Un Ragoût de Crêtes, petits Oeufs &
Roignons de Coq.Un de queues d'Ecrevices à l'huile &
au jus de Citron.