

	Pages.		Pages.
<i>e.</i> Oreilles de veau, sauce ravigote.	150	<i>h.</i> Saucisses de foie de veau.	157
PIEDS de veau.	149	<i>e.</i> SAUTÉ de foie de veau.	147
<i>e.</i> — de veau farcis frits.	165	<i>e.</i> — de foie de veau à la bour-	
<i>e.</i> POITRINE de veau.	127	geoise.	148
<i>r.</i> — de veau à l'anglaise.	155	<i>e.</i> — de noix de veau.	144
<i>r.</i> — de veau farcie.	128	<i>e.</i> — de ris de veau.	124
<i>e.</i> — de veau farcie à la bour-		<i>e.</i> TENDRONS de veau au blanc.	152
geoise.	129	<i>e.</i> — de veau en casserole	
<i>e.</i> — de veau glacée.	127	au riz.	160
<i>e.</i> — de veau glacé à la bourgeoise.	127	<i>e.</i> — de veau en chartreuse.	151
<i>e.</i> — de veau aux laitues.	127	<i>e.</i> — de veau à la jardinière.	150
<i>e.</i> — de veau aux laitues à la bour-		<i>e.</i> — de veau à la jardinière,	
geoise.	128	à la bourgeoise.	150
<i>e.</i> — de veau aux oignons glacés.	128	<i>h.</i> — de veau en marinade.	154
<i>e.</i> — de veau, purée de champi-		<i>e.</i> — de veau en magnon-	
gnons.	128	naise.	152
<i>e.</i> Quasi de veau.	140	<i>e.</i> — de veau à la milanaise.	152
<i>e.</i> Quenelles de noix de veau.	155	<i>e.</i> — de veau poêlés.	129
<i>e.</i> QUEUES de veau au blanc.	125	<i>e.</i> — de veau poêlés à la	
<i>e.</i> — de veau en macédoine.	150	bourgeoise.	129
<i>e.</i> — de veau en terrine.	125	<i>e.</i> — de veau aux pointes	
<i>e.</i> RAGOUT de veau à la bourgeoise.	154	d'asperges.	150
<i>e.</i> — pour la tête de veau farcie.	148	<i>e.</i> — de veau aux pointes	
— pour la tête de veau farcie		d'asperges à la bour-	
à la bourgeoise.	148	geoise.	151
— de tête de veau à la tortue.	146	<i>e.</i> — de veau aux petits pois.	154
<i>e.</i> RIS de veau à l'allemande.	160	<i>e.</i> — de veau aux petits pois	
<i>e.</i> — de veau à l'anglaise.	161	à la bourgeoise.	154
<i>e.</i> — de veau en bigarrure.	161	<i>e.</i> — de veau à la provençale.	152
<i>e.</i> — de veau à l'espagnole.	161	<i>e.</i> — de veau à la purée de	
<i>h.</i> — de veau en caisse.	124	champignons.	150
<i>h.</i> — de veau en crépinettes.	165	<i>h.</i> — de veau au soleil.	152
<i>h.</i> — de veau en garniture.	124	<i>e.</i> — de veau en terrine.	152
<i>e.</i> — de veau à la gelée.	161	<i>e.</i> — de veau aux tomates.	150
<i>e.</i> — de veau glacés.	125	<i>r.</i> TÊTES de veau à la Detiller.	145
<i>h.</i> — de veau au gratin.	162	<i>r.</i> — de veau farcie.	147
<i>e.</i> — de veau à la Marengo.	161	<i>h.</i> — de veau frite.	147
<i>e.</i> — de veau en papillotes.	162	<i>r.</i> — de veau au naturel.	144
<i>h.</i> — de veau à la Saint-Cloud.	161	<i>e.</i> — de veau en matelote.	149
<i>e.</i> Rognons de veau sautés.	158	<i>e.</i> — de veau à la poulette.	147
<i>e.</i> Autre manière de faire cuire les		<i>r.</i> — de veau au Puits-Certain.	149
rognons de veau.	158	<i>r.</i> — de veau à la tortue.	146
<i>r.</i> Rond de cuisse de veau à la hol-		<i>e.</i> Wil côtelette de veau.	156
landaise.	140	<i>e.</i> — côtelettes à la bourgeoise.	156

DE L'AGNEAU

<i>e.</i> AGNEAU en galantine.	202	<i>e.</i> COTELETTES d'agneau en aspic.	201
<i>r.</i> — entier rôti.	200	<i>e.</i> — d'agneau à la Con-	
<i>e.</i> BLANQUETTE d'agneau.	195	stance.	192
<i>e.</i> — d'agneau à la bour-		<i>e.</i> — d'agneau en lorgnette.	193
geoise.	195	<i>e.</i> — d'agneau à la mila-	
<i>e.</i> — d'agneau aux petits		naise.	202
pois.	199	<i>h.</i> — d'agneau, ou poitrine	
CERVELLES d'agneau.	195, 197	à la maréchale.	201
<i>e.</i> — d'agneau à la bourgeoise.	195	<i>e.</i> — d'agneau et poitrine à	
<i>e.</i> — d'agneau en magnon-		la provençale.	202
naise.	197	<i>h.</i> — d'agneau à la sauce à	
<i>h.</i> Coquilles de gorges d'agneau.	203	atelets.	193