

Cuisses de poulet au soleil.
 Petits pâtés à la reine.
 Petits pâtés de turbot, id. aux huitres.
 Perdreaux à la tartare, id. en papillotes.
 Côtelettes d'esturgeon en papillotes.
 Huitres en marinade.

Hors-d'œuvre froids d'office.

Beurre frais de Gournay.
 Olives farcies aux câpres et aux anchois
 Langue de porc fumée.
 Caviar de Russie.
 Huitres fraîches de toutes les espèces.
 Sardines à l'huile.
 Choux rouges au vinaigre.

Entremets de légumes.

Cardons à la béchamel.
 Cardes poirées au fromage.
 Asperges en branches à la sauce.
 Asperges en petits pois.
 Laitues à l'espagnole.
 Scorsonères frits.
 Salsifis à la sauce au beurre.
 Céleri entier au jus.
 Choux brocolis au parmesan.
 Ragoût de navets.
 Haricots blancs à la maître d'hôtel.
 Chicorée à la crème.
 Pommes de terre à la crème.
 Pommes de terre à la maître d'hôtel.
 Croûtes aux champignons.
 Marrons à l'espagnole.

Friteau de volaille.
 Poulets à l'américaine.
 Croquettes de volaille et de turbot.
 Orly de filets de soles, id. de filets de merlans.
 Côtelettes de perdreaux et de poulets.
 Anguille à la tartare.
 Coquilles d'huitres, id. au soleil.

Petits radis et gros radis noirs.
 Cornichons.
 Saucisson de Lyon.
 Huitres marinées.
 Thon mariné.
 Filets d'anchois en salade.
 Gingembres au vinaigre.

Entremets de douceur.

Crème à la vanille, renversée.
 Crème au café, renversée.
 Crème au chocolat.
 Gelée d'oranges, id. d'ananas.
 Gelée de kirsch-wasser.
 Gelée de marasquin, id. au rhum.
 Blanc-manger chaud et froid.
 Charlotte russe et plombière.
 Gâteau de lasagnes et de riz.
 Tarte aux confitures.
 Biscuits de niauffe et autres petits entremets de pâtisserie.
 Pouding de cabinet.
 Croûtes au madère, id. aux cerises.
 Gâteau de pommes et pommes au riz.
 Abricots à la Condé.