

# DINER

<b>Hors-d'Œuvre</b>	Olives Vertes - Olives Noires - Céleri en Branches Céleri Farci à l'Américaine Petits Maquereaux au Vin Blanc - Canapés Danois
<b>Potages</b>	Consommé Froid Niçois Consommé Chanteclair Consommé Vermicelle Potage Ambassadeur Soupe à l'Oignon
<b>Poissons</b>	Suprêmes de Turbotin Mont Rouge Dames de Brochet au Beurre Blanc
<b>Entrée</b>	Jambon Braisé à la Parisienne
<b>Spécialité Régionale</b>	LA POULARDE FLAMBÉE A LA MODE D'ARMAGNAC
<b>Légumes</b>	Haricots Verts Frais au Beurre Fin Tomates Farcies au Gratin Aubergines en Beignets
<b>Pommes de terre</b>	Purée - au Four - à l'Anglaise - en Robe Pommes Fondantes
<b>Pâtes</b>	Spaghetti - Nouilles - Macaroni (au Gratin 10 minutes) Riz Nature - Riz au Kari
<b>Rôtis</b>	Pigeons Bardés Rôtis sur Canapés Longe de Veau Persillée à la Broche
<b>Buffet Froid</b>	Jambon de Virginie - Jambon de Prague - Jambon d'York Jambon des Ardennes - Jambon de Bayonne Bœuf Mode en Gelée à la Provençale Longe de Veau à la Gelée Printanière - Poulet Froid Carré de Porc Froid - Selle d'Agneau Sauce Menthe Côte de Bœuf Froide Fois Gras à la Gelée au Porto Dindonneau Froid Cranberry Sauce Homard Mayonnaise - Truite Saumonée Sauce Vénitienne
<b>Salades</b>	Salade de Scarole - Chicorée - Mixte - Laitue Salade de Fonds d'Artichauts - Salade Andalouse
<b>Fromages</b>	Petits-Suisses - Chèvre - Munster Rouy d'Or - Reblochon - Tête de Maure
<b>Pâtisserie</b>	Gâteau Pain de Gênes Tuiles - Langues de Chat
<b>Entremets</b>	Crème Chocolat - Bavaroises Pralinées Pudding Chevreuse
<b>Glaces</b>	Bombe Madeleine Vanille - Pistache - Noisette - Sorbet Poire
<b>Fruits</b>	Melon Frappé au Porto Corbeille de Fruits Compote de Fruits Frais
<b>Vins</b>	Bordeaux Rouge Supérieur - Bordeaux Blanc Supérieur Bourgogne Blanc Supérieur
<b>Thés, Cafés, etc.</b>	Thé de Chine - Thé de Ceylan - Orange Pekoé Verveine - Tilleul - Menthe - Camomille Café Américain - Café Français - Café Sanka

# M E N U

DU

Mercredi 28 Juillet 1937

## Menu Suggestion



Melon Frappé au Porto

Potage Ambassadeur

Suprêmes de Turbotin Mont Rouge

La Poularde Flambée  
à la Mode d'Armagnac

Haricots Verts Frais au Beurre Fin

Salade de Saison

Bombe Madeleine

Corbeille de Fruits

PAQUEBOT

"NORMANDIE"

# DINNER

<b>Hors-d'Œuvre</b>	Green Olives - Black Olives - Celery Stuffed Celery à l'Américaine Mackerels in White Wine - Canapés Danois	<b>Hors-d'Œuvre</b>
<b>Potages</b>	Consommé Froid Niçois Chanteclair Consommé Vermicelli Consommé Potage Ambassadeur Onion Soup	<b>Potages</b>
<b>Poissons</b>	Suprêmes of Turbotin Mont Rouge Slices of Pike in Butter	<b>Poissons</b>
<b>Entrée</b>	Braised Ham à la Parisienne	<b>Entrée</b>
<b>Spécialité Régionale</b>	LA POULARDE FLAMBÉE A LA MODE D'ARMAGNAC	<b>Special French Dish</b>
<b>Légumes</b>	New String Beans in Butter Baked Stuffed Tomatoes Egg-Plants Fritters	<b>Vegetables</b>
<b>Pommes de terre</b>	Mashed - Baked - à l'Anglaise - Jacket Melting Potatoes	<b>Potatoes</b>
<b>Pâtes</b>	Spaghetti - Noodles - Macaroni (gratin 10 minutes) Rice - Rice with Curry	<b>Pastes</b>
<b>Rôtis</b>	Roast Squabs on Toasts Loin of Veal Parsley à la Broche	<b>Roast</b>
<b>Buffet Froid</b>	Virginia Ham - Prager Ham - York Ham Ham « des Ardennes » - Bayonna Ham Beef Mode in Jelly à la Provençale Loin of Veal Jelly Printanière - Cold Chicken Cold Rack of Pork - Saddle of Spring Lamb Mint Sauce Cold Rib of Beef Foie Gras à la Gelée au Porto Cold Turkey Cranberry Sauce Lobster Mayonnaise - Salmon-Trout Vénitienne Sauce	<b>Cold Buffet</b>
<b>Salades</b>	Scarole - Chicory - Mixed - Lettuce Artichoke Bottoms - Andalouse Salad	<b>Salads</b>
<b>Fromages</b>	Cream Cheese - Chèvre - Munster Rouy d'Or - Reblochon - Edam Cheese	<b>Cheese</b>
<b>Pâtisserie</b>	Gâteau Pain de Gênes Tuiles - Langues de Chat	<b>French Pastry</b>
<b>Entremets</b>	Chocolate Cream - Bavaroises Pralinées Chevreuse Pudding	<b>Entremets</b>
<b>Glaces</b>	Bombe Madeleine Vanilla - Pistachio - Hazel Nut - Pear Sorbet	<b>Ice Cream</b>
<b>Fruits</b>	Iced Melon in Port Wine Assorted Fruits Stewed Fresh Fruits	<b>Fruits</b>
<b>Vins</b>	Bordeaux Rouge Supérieur - Bordeaux Blanc Supérieur Bourgogne Blanc Supérieur	<b>Wines</b>
<b>Thés, Cafés, etc.</b>	China Tea - Ceylon Tea - Orange Pekoé Vervain - Linden Tea - Mint - Camomille American Coffee - French Coffee - Sanka Coffee	<b>Tea, Coffee, etc.</b>