

## Composition des sauces

### A

**A la diable** : Moutarde

**A la Française** : Lardons, salade verte

**A l'américaine** : Sauce tomate ketchup

**A l'ancienne** : Champignons, crème

**Arlésienne (Riz)** : Tomates, champignons, olives

**Armoricaine** : Bisque de homard (base de crustacés)

**Aurore** : Béchamel, tomates

### B

**Balsamique** : Vinaigre Balsamique

**Basquaise** : Tomate, poivron, oignon

**Béarnaise** : Emulsifié, beurre, échalote, estragon, jaune d'œufs

**Béchamel** : beurre, farine, lait

**Bigarade** : Jus de canard, jus d'orange, poivre, beurre

**Blanche** : Fumet de poisson, crème

**Blanquette** : Crème, Œuf

**Bonne Femme** : Petits pois, dés de jambon

**Bourgeoise** : Jus de viande, vin blanc

**Bourguignonne** : Vin rouge, lardons, champignons, petits oignons

**Brunoise** : Fond brun, petit légumes

**Bulgare** : Yaourt, paprika

### C

**Camarguaise (Riz)** : Haricots rouges, maïs, olives vertes

**Cantonnais (Riz)** : Petits pois, dés de jambon, dés d'omelette

**Carbonnade de porc** : bière, lardons

**Charcutière** : Cornichons, moutarde

**Chasseur** : Garniture aux champignons

**Choron** : béarnaise + tomate à l'étouffé

**Cocktail** : Mayonnaise, crème, tomates (consommation froide uniquement)

**Colombo** : Mélange d'épices Antillaises

### D

**Daube** : Tomate, vin blanc dénaturé, oignons

**Dieppoise** : Moules, champignons

**Dijonnaise** : Moutarde, vin blanc

**Duchesse** : Beurre, crème, œuf, muscade

## E

**Ecossaise** : Crème, brunoise de légumes

**Embeurrée** : Beurre, légumes associés

**Escabèche** : tomates, poivrons

**Espagnole (Riz à l')** : Poivrons, oignons, épices, émincés de chorizo

**Estouffade** : vin blanc, Tomates, oignons

**Estragon** : Concentré de tomates, ail, estragon, citron, crème

## F

**Financière** : Bouillon de volaille, crème, champignons, olives

**Forestière** : mélange champignons

**Fricassée** : crème, champignons

## G

**Gardiane** : Olives noires

**Gibelotte** : Lardons, champi, oignons, beurre, farine, vin blanc

**Goulash** : Paprika

**Grenobloise** : Câpres, beurre, croûtons, citron

**Gribiche** : Œufs durs, moutarde, cornichons, câpres

**Gros sel (Bœuf)**

## H

**Hollandaise** : Beurre, Œuf

**Homardine** : Bisque de homard, crème fraîche, fumet de crustacés

**Hongroise** : Beurre, Paprika, Oignons

## M

**Madère** : Fond de veau, Madère dénaturé, sel, poivre

**Madras (Riz)** : Raisin, coco

**Marinière** : Fumet de poisson, vin blanc, échalotes

**Marengo** : Tomate, champignons, crème

**Marseillaise** : Tomates, poivrons

**Mascarine** : Aux crevettes

**Matelotte** : Vin rouge, oignons grelots + lardons

**Meunière** : beurre

**Miami** : Ketchup, lardons

**Milanaise** : tomate, champignons, olives vertes

**Mimosa** : Œufs, mayonnaise

**Mirepoix** : cube de légumes 1cm

**Miroton** : oignon, tomate concentré

**Mode** : avec petits légumes

**Mornay** : Béchamel, emmental, jaune d'œuf

**Morvandelle** : Jus de porc, champignons, crème

## N

**Nantaise** : Beurre blanc

**Nantua** : Bisque de homard, fumet de poisson

**Napolitaine** : tomates, légumes

**Niçoise** : tomates, oignons, poivrons

**Normande** : Crème, champignons (**ou** : Champignons, crème, fumet de poisson crevettes, moules)

## P

**Paysanne** : Oignons, lardons, jus de viande, carottes

**Poivre** : Poivre gris, poivre blanc, crème, beurre

**Polonaise** : Chapelure, œuf, persil

**Provençale** : Tomates, oignons, poivrons

## Q

**Quatre épices** : Coriandre, cumin, origan, piment fort, paprika

## R

**Ravigote** : Vinaigrette, Herbes, échalotes, ail

**Rémoulade** : Mayonnaise, vinaigrette

**Risotto** : Riz rond italien

**Robert** : Fond de volaille, rondelle de cornichons, moutarde

**Romaine** : vin blanc, olives noires, olives vertes, tomates

## S

**Suprême** : Fond de volaille, beurre, farine, jaune d'œuf, crème

**Sauce verte** : Mayonnaise, herbes

## V

**Veneziane (Spaghettis à la)** : Crème, champignons, dés de dinde ou jambon

**Viennoise** : Chapelure

**Vigneronne** : Vin rouge, champignons, petits oignons

## W

**Waterzoï** : mélange de 3 Poissons (saumon, cabillaud, colin), sce crème, œufs.