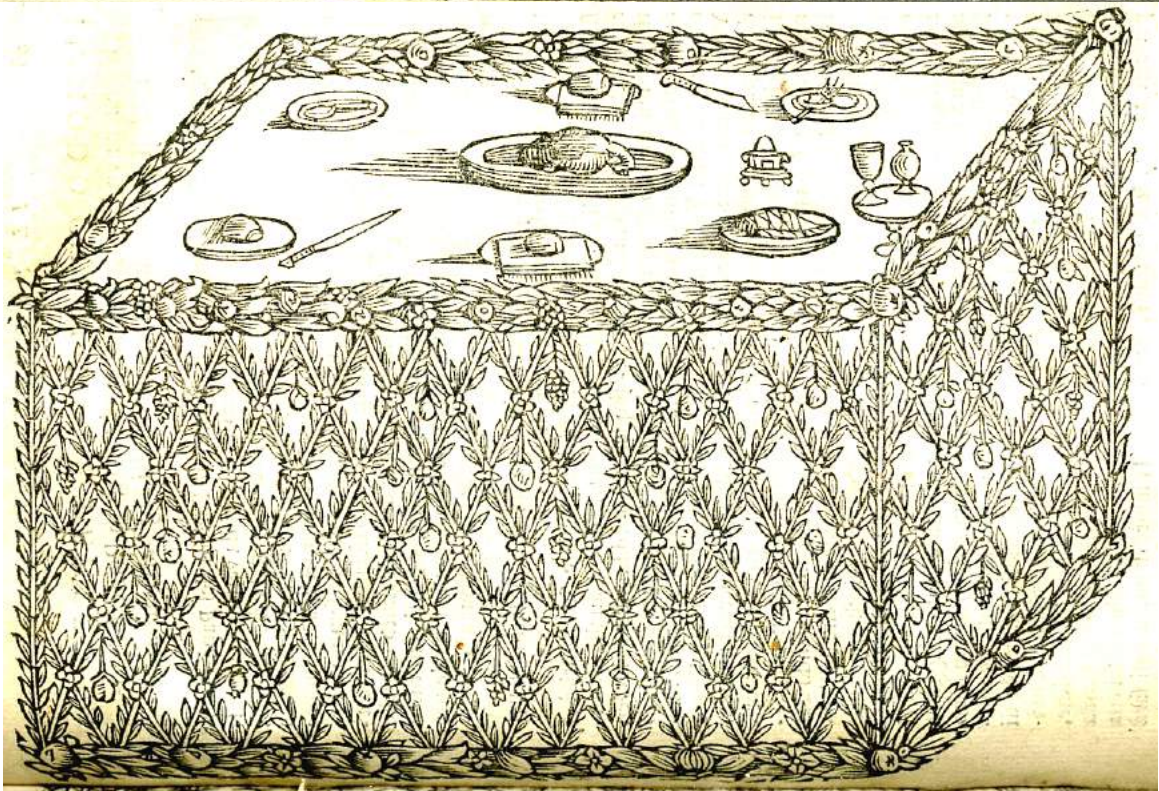
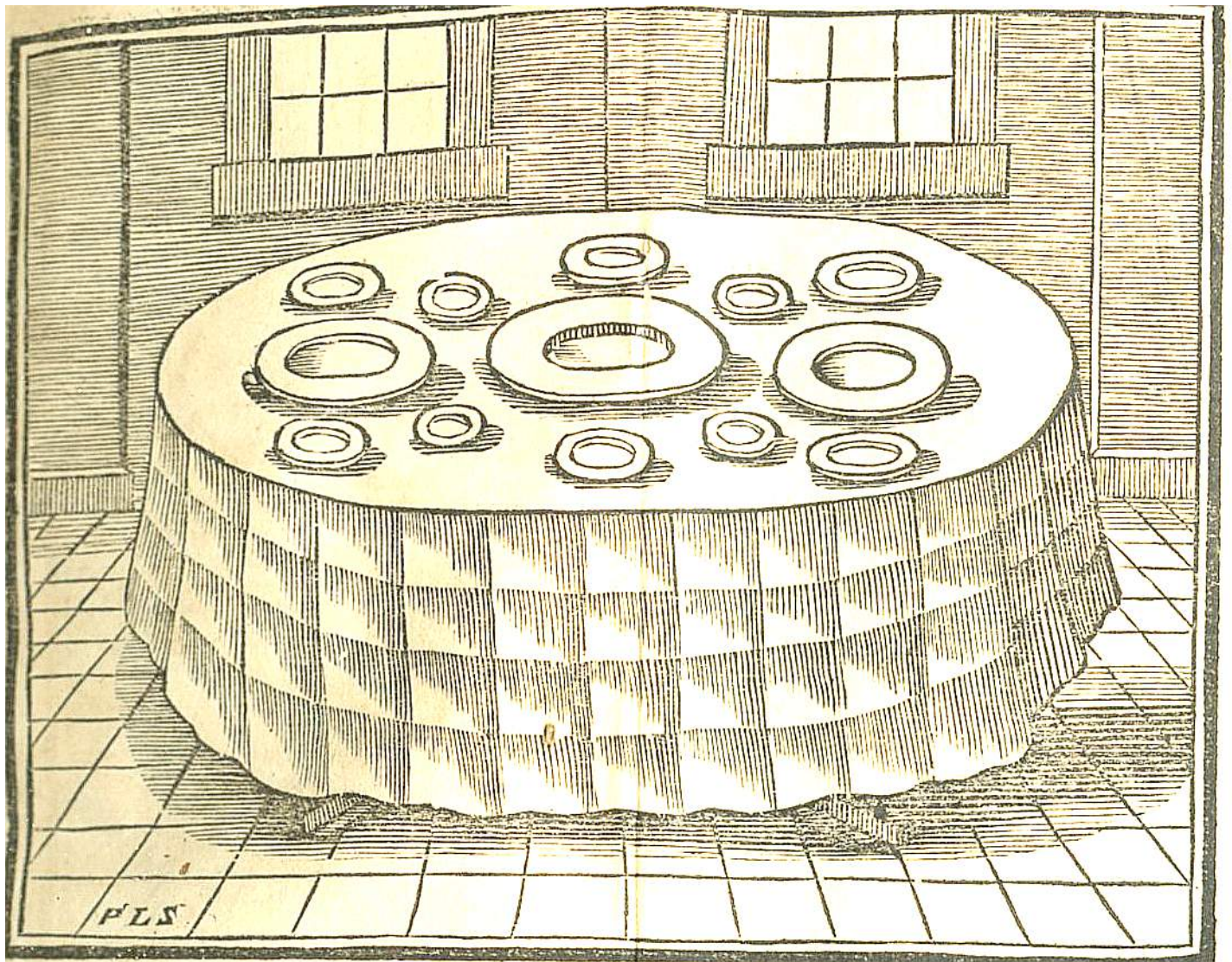




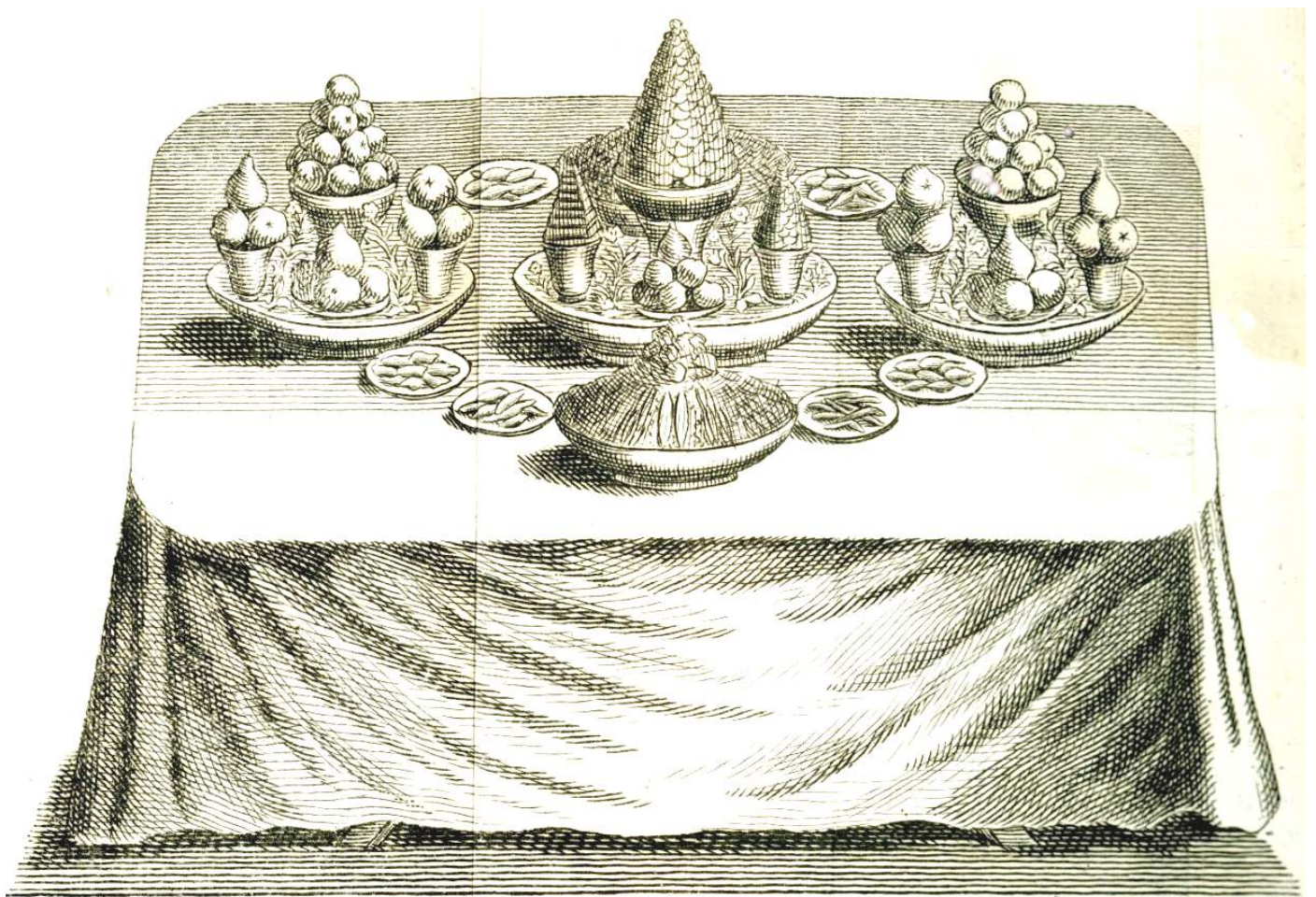
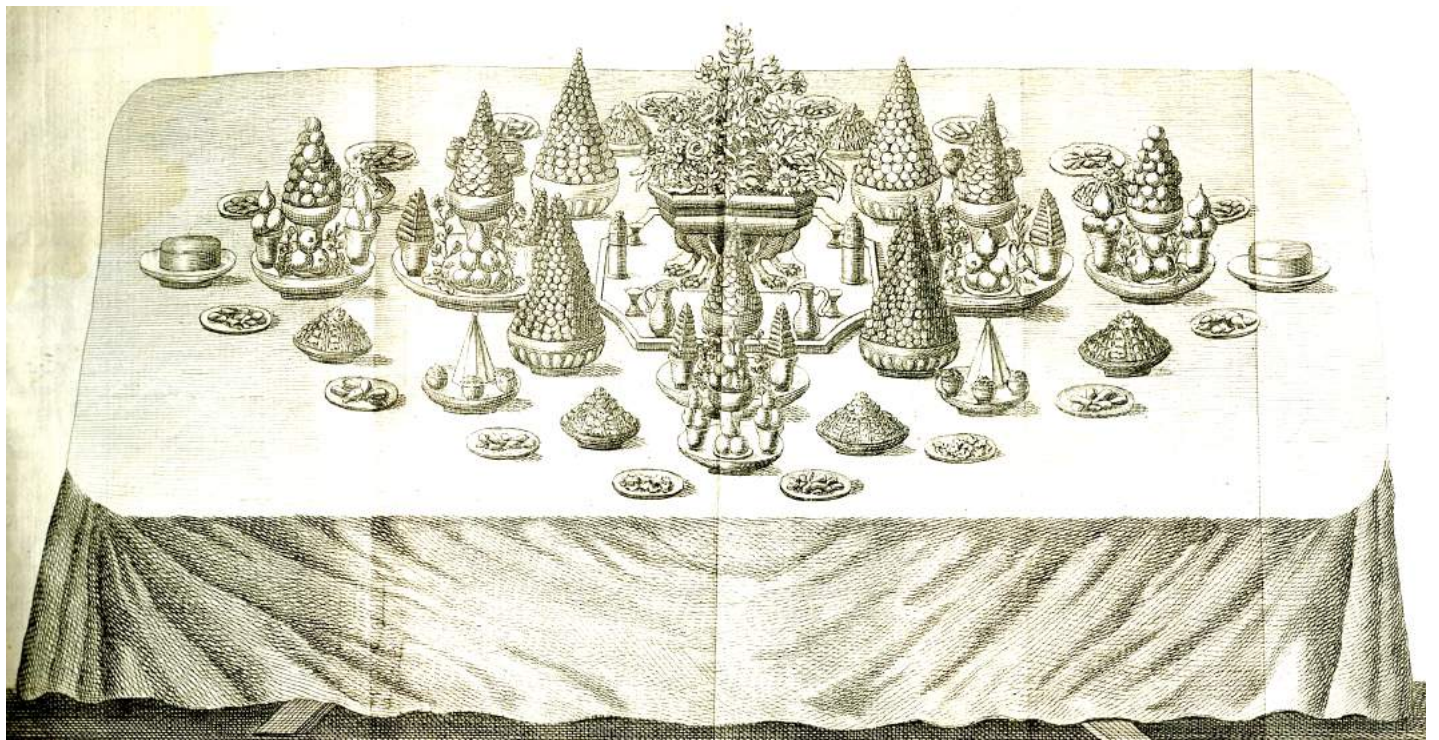
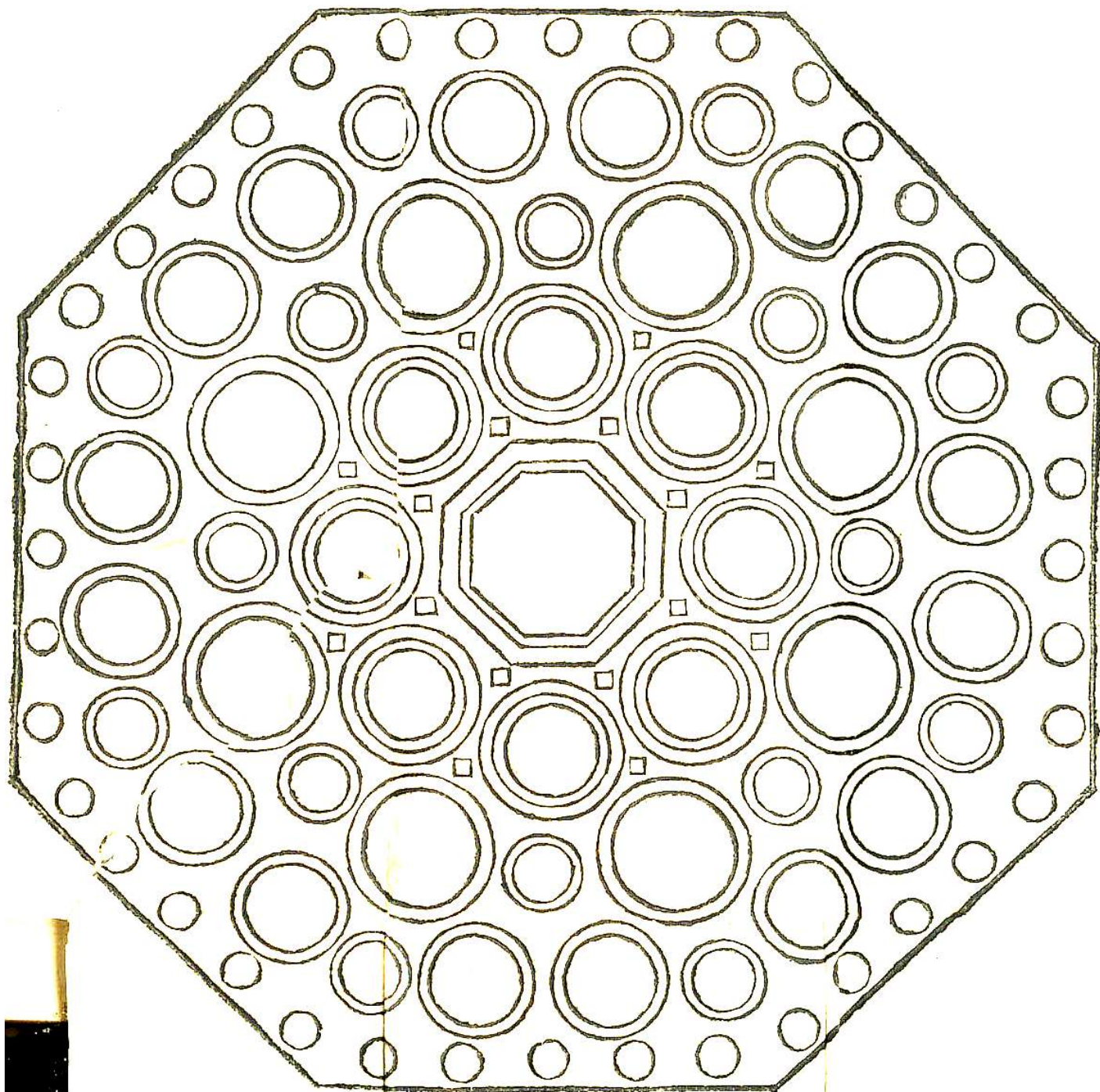


Table de trente-cinq à quarante Couverts , servie à quarante-neuf.



*Tabola per trentadue persone da stanzg servita a 32 Vivande, e 4 Criterei
 prima Smbardigione.*

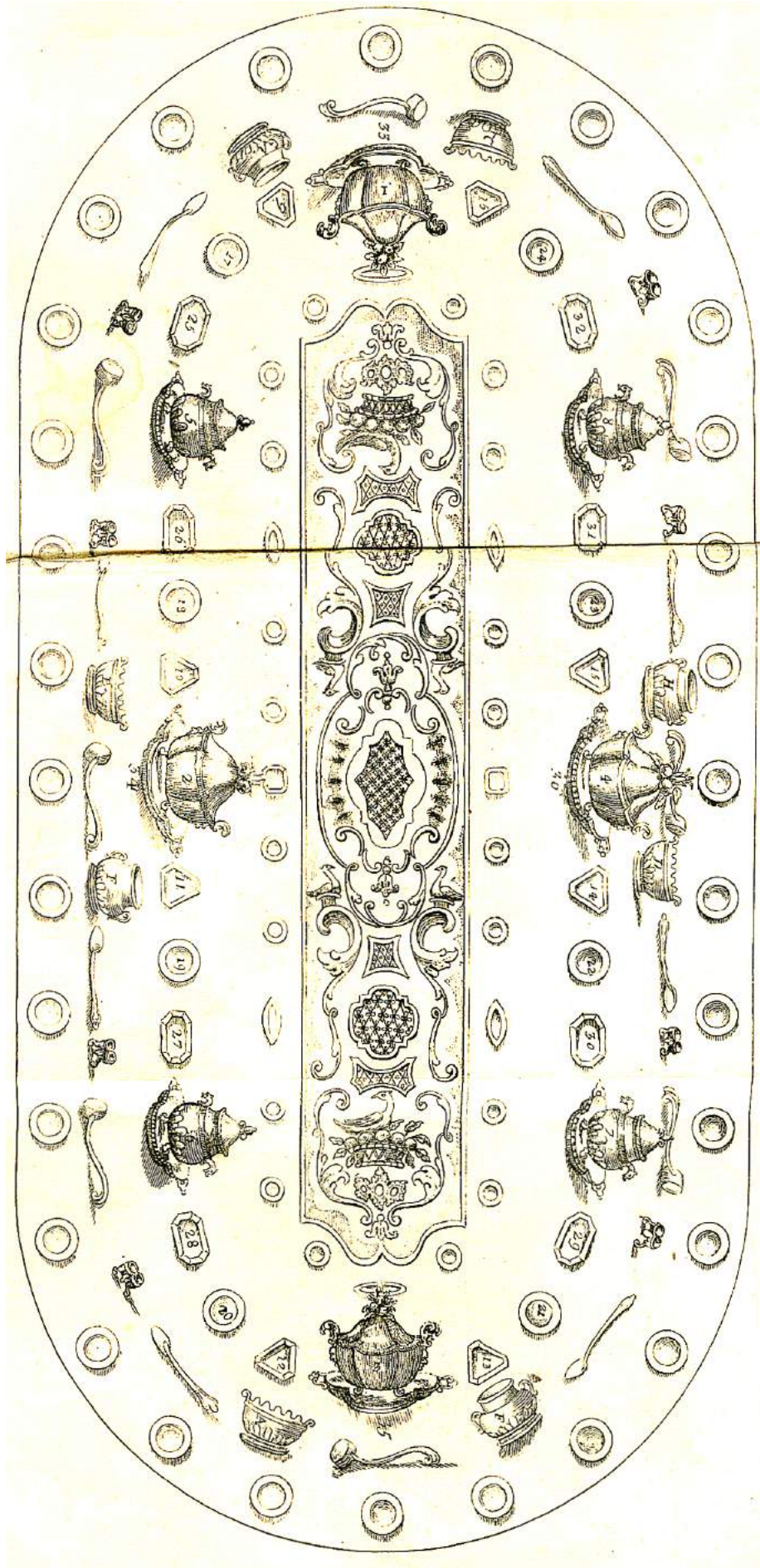
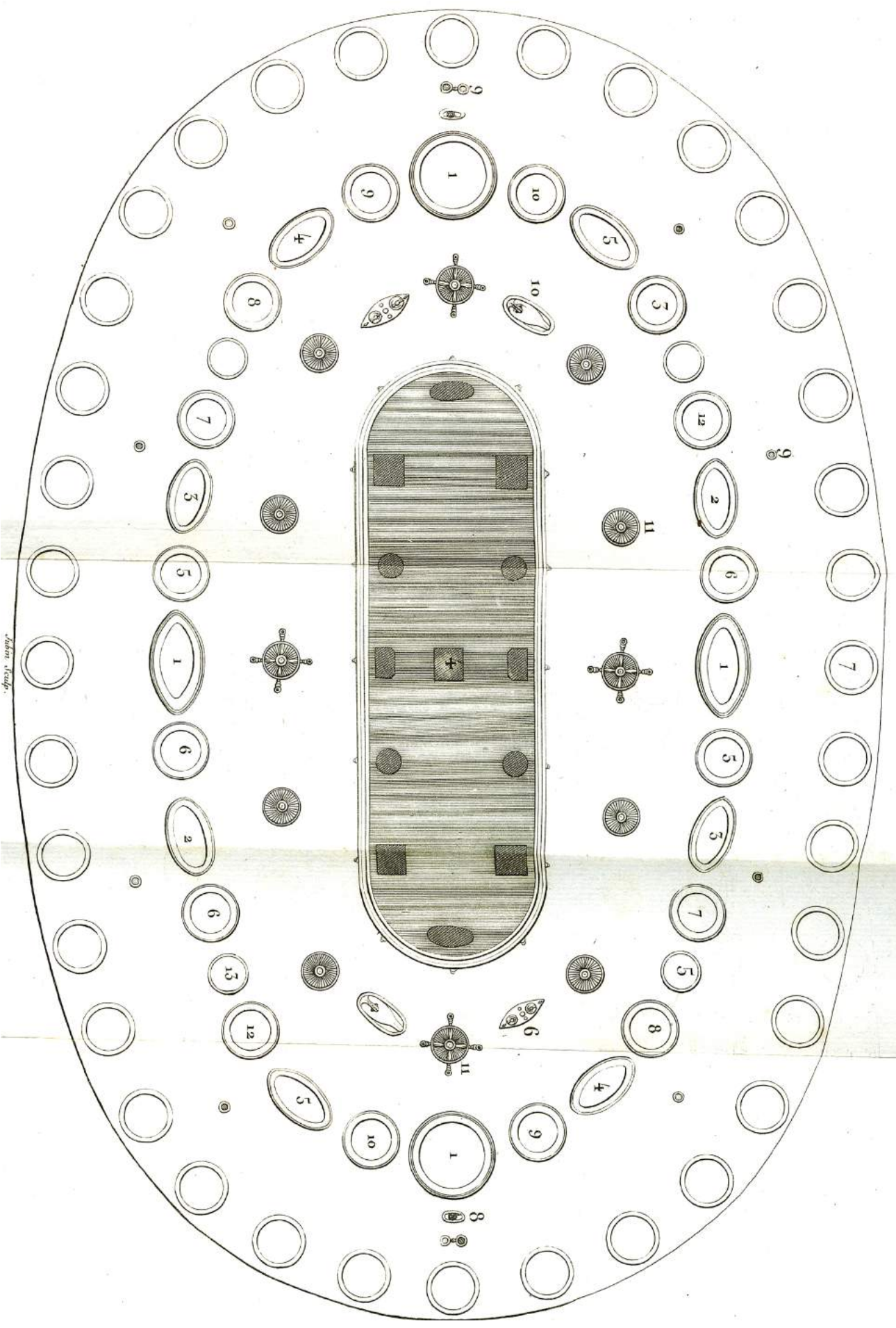


Table de 56 à 40 Couverts.

Second Service.



Johns, Steady.

*Potage à la Reine,
relevé
d'une longe de Veau,
en Surprise.*

*Petites
limballes
d'un Salpicon
à la Menglaz.*

*Filets de
Perdreaux,
sautés
à la Luculus.*

*Trois
Perdreaux
à la Barbarie,
Italienne.*

*Carre de Veau
à la Châlons,
Haricots,
Vierges.*

*Turbot
garni
d'éperlans,
relevé
de deux
Poulardes
à la
Condé.*

DORMANT

du

MILIEU.

*Matelotte
à la
Royale,
relevée
d'un Sautou
de Westphalie
à
l'Espagnole.*

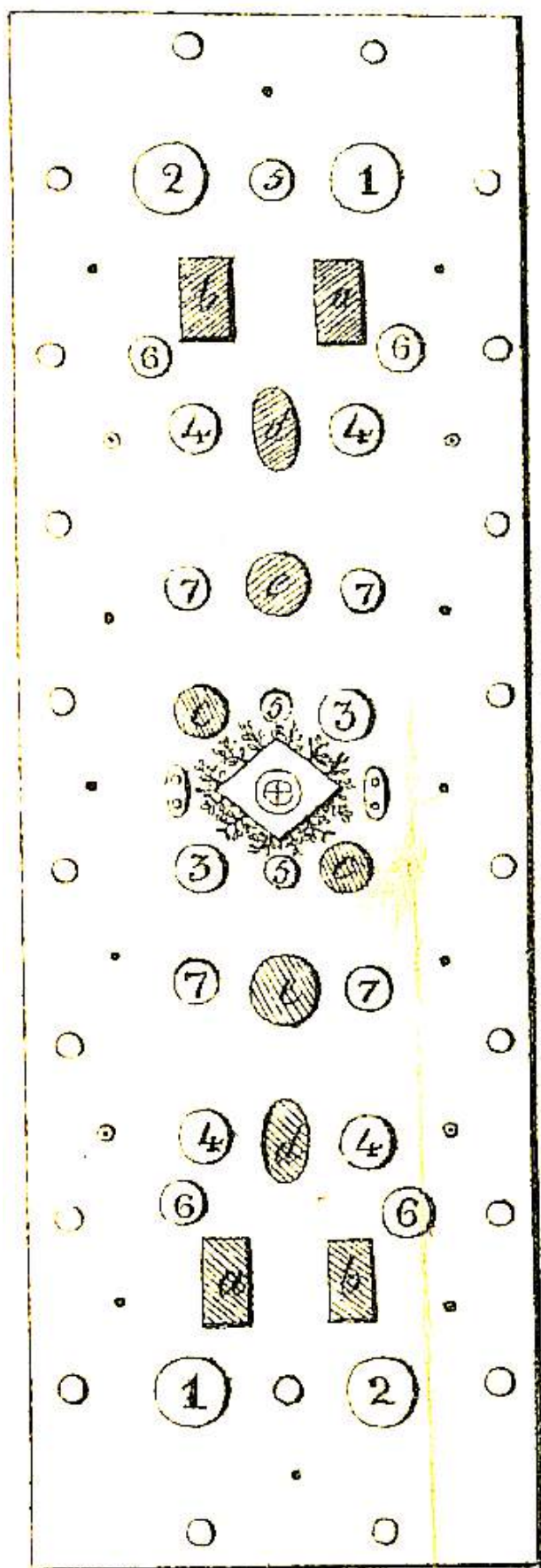
*Cotelettes
de porc
à la Mirepoix,
à l'Espagnole.*

*Deux Poulets
à la Reine, Aspé-
ricée, & pluchée
de persil.*

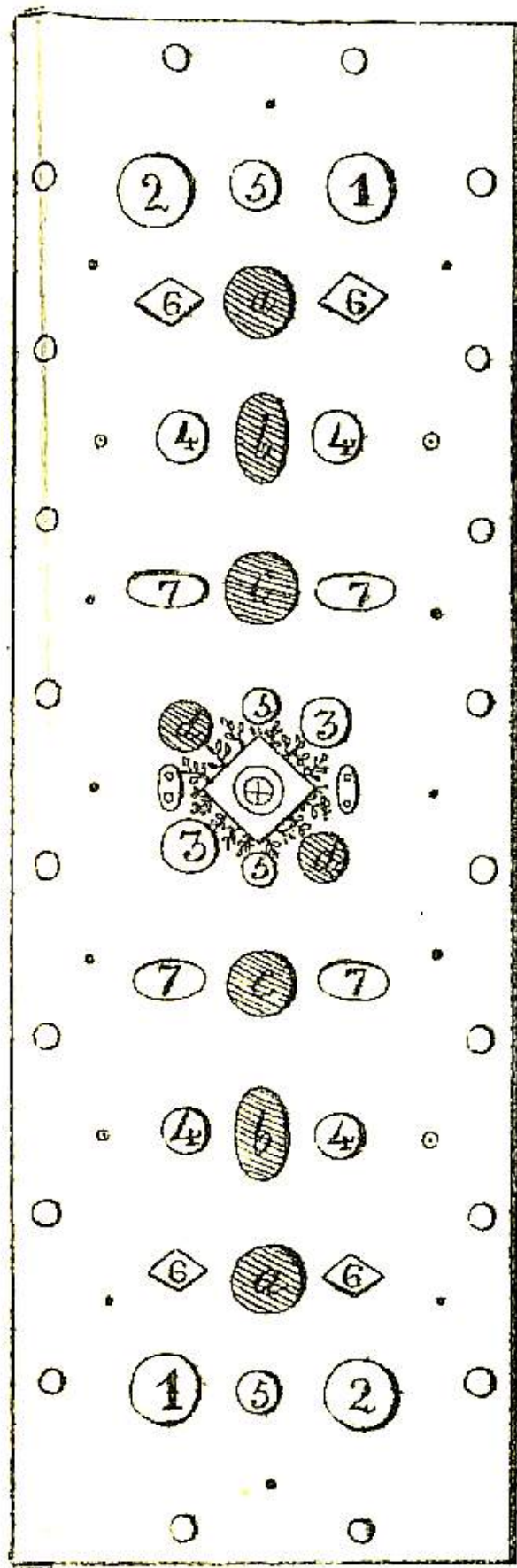
*Filets mignons
de Poulets gras
à la Bumpadour,
Italienne.*

*Potage à la Brunois,
relevé
d'une Selle de
Mouton.*

*Pilées croquettes
de filets de
Volailles, au
Velouté.*



Primér Servicio.



Segundo Servicio.