

11.1.. Au restaurant : tranches très minces prélevées sur les filets d'une volaille, d'un gibier, ou d'une viande de boucherie.

- a).. AROME
- b).. DRESSER
- c).. AIGUILLETES

11.2.. Concentration des sucs par réduction d'un fond clair, utilisée pour renforcer le goût des sauces, enrober les pommes parisiennes, etc.

- a).. CANAPES
- b).. DRESSAGE
- c).. GLACE

11.3.. Rendre un consommé ou une gelée très limpide à l'aide de la clarification. Eliminer le babeurre et les impuretés du beurre fondu. Séparer le jaune et le blanc des neufs en se servant des demi-coquilles.

- a).. ENTREMETS
- b).. CLARIFIER
- c).. GLACE

11.4.. Laisser reposer quelques jours en chambre froide un gibier avant traitement culinaire, ceci pour attendrir les chairs.

- a).. FINES HERBES
- b).. FAISANDER
- c).. CLOCHE

11.5.. Mettre une substance aromatique dans un liquide bouillant pour le parfumer.

- a).. CHIFFONNADE
- b).. DEGLACER
- c).. INFUSER

11.6.. Préparation qui consiste à agrémenter en saveur un élément de base avant cuisson dans le but d'obtenir une prestation digne d'une appellation classique.

- a).. ESCALOPE
- b).. MENAGES
- c).. ACCOMMODER

11.7.. Se saisir d'un mets, d'un dessert, et l'emporter à la table du client.

- a).. DOUBLURE
- b).. ENLEVER
- c).. FLEURONS

11.8.. Faire colorer au four, ou à la salamandre, la surface d'un plat saupoudrée de gruyère râpé ou de chapelure.

- a).. CHAUD DEVANT
- b).. GRATINER
- c).. DARNE