

Les hors-d'œuvre

LEUR RÔLE

Les hors-d'œuvre ont pour but d'impressionner la clientèle dès le premier plat.

Ils doivent être en parfaite harmonie avec les plats suivants (saveur, couleur, équilibre alimentaire). Ils mettent les clients en appétit grâce à la grande richesse des composants, des couleurs et des présentations. Bien souvent, ils servent aussi à faire patienter les convives en attendant le plat principal.

SERVICE

Les hors-d'œuvre peuvent être servis :

- **seuls** (un élément de base précisé) : saumon fumé, champignons à la grecque...,
- **en assortiments variés** : initiative de présentation et imagination, ils sont servis en ravier au self, en buffet, en salad'bar réfrigéré ou en assiette.

Ils sont le plus souvent servis à table sur assiette ou plats compartimentés.

LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Hors-d'œuvre à base de :	Ingrédients	Préparation et accompagnement
Légumes crus	Carotte	Vinaigrette, citron, ail, échalotes...
	Concombre	Crème, jus de citron, ciboulette...
	Tomate	Mondée ou non, vinaigrette, mozzarella, basilic...
	Chou rouge ou blanc	Dégorgé au sel, vinaigrette, lardons, noix...
	Chou-fleur	Sauce moutarde, au roquefort...
	Champignons de Paris	Ciboulette, crème épaisse, jus de citron...
	Radis noirs et roses	Beurre et sel fin
	Poivron, céleri-rave ou branche, fèves...	Poivron : mariné et gaspacho ; céleri-rave : sauce rémoulade ; céleri branche : salade américaine...
Légumes cuits	Artichaut	Vinaigrette, sauce moutarde...
	Fond d'artichaut	Sauce vinaigrette, mayonnaise
	Asperge	Mayonnaise + crème fouettée, vinaigrette...
	Betterave rouge	Vinaigrette, crème moutardée...
	Chou-fleur	Sauce mayonnaise légère, œufs durs hachés...
	Poireau	Vinaigrette, mimosa, sauce moutarde...
	Haricots verts	Vinaigrette, oignon, estragon, cerfeuil
	Pomme de terre	Vinaigrette aux herbes, sauce tartare, échalotes, vin blanc...
	Poivrons verts et rouges	Confits à l'huile d'olive, ail haché, basilic
	Cœur de palmier	Jus de citron vert, lait de coco
	Cœur de céleri	Vinaigrette moutardée aux herbes
	Lentilles	Vinaigrette moutardée, lardons, oignons
	Mais aussi des légumes farcis (avec riz, macédoine...) : tomates, poivrons, champignons, légumes à la grecque (huile d'olive, oignon, vin blanc, citron, coriandre, sel poivre), champignons, choux-fleurs, petits oignons...	

Hors-d'œuvre à base de :	Ingrédients	Préparation et accompagnement
Céréales	Maïs	Vinaigrette ou mayonnaise
	Blé	Vinaigrette moutardée et viandox
	Riz	Vinaigrette, mayonnaise, fruits de mer, thon, poivron, tomate...
	Soja	Composition des salades exotiques
	Semoule	Taboulé à la menthe, taboulé aux fruits de mer
Fruits	Pamplemousse	Au sucre, en cocktail, salade d'agrumes
	Melon/pastèque	Nature, au porto ou pineau, avec jambon de Parme, aux framboises...
	Pomme	En salades composées, mayonnaise légère...
	Orange	Salade Louisiane, salade d'agrumes...
	Avocat	Vinaigrette, sauce cocktail, au crabe...
	Ananas	Salades composées, salade Florida...
	Olives	Farcies ou non, accompagnement des viandes...
Charcuterie crue	Coppa (échine de porc séchée), pancetta, jambons de Bayonne, de Parme, d'Aoste, de Pays, saucissons secs, d'Arles, saucisses sèches, rosette de Lyon, salami, chorizo	Présentée seule ou en assortiments, en tranches fines accompagnées de cornichons, de beurre ou d'olives.
Charcuterie cuite	Jambon d'York, andouille de Guémené, de Vire, cervelas (en salade), galantine de volailles ou de gibiers, mortadelle et saucisson à l'ail, pâtés, terrines, rillettes, fritons, pâté de tête.	Présentée seule ou en assortiments, en tranches fines accompagnées de cornichons, de beurre ou d'olives, de pain et de gelée.
Coquillages crus	Huîtres, palourdes, praires, moule, oursins	Seuls ou en plateau de fruits de mer. Il faut s'assurer de la parfaite fraîcheur des coquillages, les ouvrir au dernier moment, les dresser sur un lit de glace et d'algues. Les servir avec du citron, de la vinaigrette échalotes, du pain de seigle et du beurre demi-sel.
Coquillages cuits	Bigorneaux, bulots	Cuits au court-bouillon, servis tièdes avec du pain et du beurre demi-sel ou froids avec de la mayonnaise.
	Clams, coques, moules, coqueaux, praires et pétoncles	Cuits à la marinière et servis chauds sur table ou décortiqués dans de nombreuses salades composées.
Crustacés	Crabes (araignées, tourteaux, étrilles), crevettes (grises, roses, bouquets), homards, langoustes, langoustines et écrevisses	Composition de salades de crustacés, cocktail de crevettes, avocat aux crevettes, plateaux de fruits de mer, crabe farci...
Poissons	Poissons crus marinés	Saumon, daurade, thon, sardines... Huile d'olive, citron, poivre vert et aneth. En tranches fines sur assiette.
	Poissons marinés cuits	Maquereau vin blanc, sardines à l'escabèche.
	Poissons conservés à l'huile : sardines, thon, anchois, harengs	Servis avec huile, oignons bracelets et un filet de vinaigre.
	Poissons fumés : truite, saumon, anguille	Servis en tranches fines sur toasts ou blinis. Assiette nordique.
	Poissons cuits	Servis froids avec mayonnaise ou en rillettes, salades composées ou coquilles de poisson.

Hors-d'œuvre à base de :	Ingrédients	Préparation et accompagnement
Viandes	Viandes salées et fumées ou séchées : poitrine ou magrets	En tranches très fines.
	Viandes pochées	Pot-au-feu, langue de bœuf. Salade bouchère (câpres, cornichons, vinaigrette, oignons, fines herbes).
	Museau de porc	Tranches fines, en salade avec vinaigrette moutardée et oignons hachés.
Œufs	De poule ou de caille	Salades composées, mayonnaise...
	De poissons : caviar, œufs de lump, de truite...	Servis sur toasts ou dans le pot.
	Tarama (œufs de cabillaud)	Sur toasts de pain de mie.
Foie gras	De canard ou d'oie	Dénervé, mariné, truffé ou non, cuit au naturel en terrine (au four, au bain-marie) ou sous vide.
	Au torchon ou en ballotine	Poché dans un fond corsé ou dans une gelée au porto.
	En brioche, en pâté	Cuit dans une croûte avec une farce fine de porc ou de veau.
	En aspic	Avec sa gelée, en semi-conserve ou en conserve appertisée.

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

GÉNÉRALITÉS

Les hors-d'œuvre chauds sont généralement préparés à partir d'un fond de pâte de base, d'appareil et de salpicons ou de farces diverses. Ils sont surtout servis le soir en restauration de groupe ou collective.

À base de pâte feuilletée			
Formes	Cuisson	Composition	Appellations
Rectangle de 4 x 12cm	Au four	Farce de poisson ou fromage.	Allumettes, friands.
Rectangle de 12 x 32cm		Farce de fromage ou anchois, il est découpé après cuisson.	Dartois.
Rond de 8cm de diamètre		Chair.	Petits pâtés feuilletés.
Rond de 20cm de diamètre		Veloutés de volailles, quenelles, ris de veau, etc.	Bouchée à la reine.
Rond ou carré		Idem bouchée + morilles ou fruits de mer.	Vol-au-vent.
Rond de 16cm de diamètre		Asperges, mousseline de poisson.	Feuilletés.
3 cornes		Fourrés de salpicon de volailles ou fruits de mer + velouté.	Chausson.
Formes diverses		Sauce Mornay ou anchois.	Talmouse.
		Œufs brouillés, asperges.	Croustade.

À base de pâte brisée ou foncée

Formes	Cuisson	Compositions	Appellations
Individuelles	Cuisson à blanc	Ris de veau + volailles et champignons.	Tartelettes de volaille ou financières.
Ovales		Garniture dieppoise, écrevisses ou florentines.	Barquettes.
Rondes ou carrées individuelles et aussi pour plusieurs personnes	Garnis avant cuisson	Pommes de terre, épinards, farce de viandes etc.	Tourte.
		Lardons, oignons, poireaux, jambon, champignons + appareil et crème.	Quiche, flamiche, tarte.

À base de pâte à brioche

Formes	Cuisson	Compositions	Appellations
Ronde avec tête	Au four	Évidée, séchée, garnie avec appareil lié.	Petite brioche garnie.
Individuelle		Filet de saumon poché, enrobé dans la pâte, servi avec un beurre blanc.	Couloubiac.
Allongée		Saucisson à pocher enrobé dans la pâte, servi avec sauces mère ou porto.	Saucisson en brioche.

À base de pâte à choux

Cuisson	Compositions	Appellations
Au four	Avec des salpicons de jambon, fromage ou champignons + sauce Mornay.	Gougères.
En friture	Avec morue, farce de viande ou de fromage.	Accras, beignets divers.
Au four	Avec farce ou salpicons.	Profiteroles.
Poché	Nappé de sauce béchamel + fromage.	Gnocchi à la parisienne.
Au four	Fourré une fois cuit de garniture et de sauce Mornay.	Talmouses à la Bagration.

À base de pâte à crêpes

Formes	Cuisson	Compositions	Appellations
Roulées, pliées ou plates	Sautée + four	Farcies avec jambon ou fruits de mer.	Crêpes farcies.
		Farcies, roulées, puis coupées en losanges.	Pannequets.
		Garnies et pliées en forme de bourse.	Aumônières.
	Sautées	Crêpe épaisse : farine de blé noir et de froment + levure + blancs d'œufs + lait.	Blinis.

À base de pâte à frire

Forme	Cuisson	Compositions	Appellations
Enrobage	En friture	Aliment cru et assaisonné.	Beignet.
		Aliment déjà cuit, mariné.	Fritot.
		Salpicons divers, liés avec velouté et refroidis.	Cromesquis.

À base de pâte à pain ou à pizza

Formes	Cuisson	Compositions	Appellations
Rondes, plates ou en chausson	Au four	Recouvertes de sauce tomate, crème fraîche, diverses garnitures et fromages.	Pizza reine, napolitaine, quatre saisons... et pissaladières.

À base de céréales

Base	Formes	Cuisson	Compositions	Appellations
Maïs et semoule de blé	Ronde ou emporte-pièce	Lait bouillant	Semoule de blé ou de maïs + œuf + fromage, nappé de sauce.	Gnocchi à la romaine, polenta.
Riz		Au four, court mouillement	Riz + garniture de viande + tomate + fromage...	Risotto.

À base d'œuf

Formes	Cuisson	Compositions	Appellations
Œuf entier en coquille ou hors coquille	Sauté, poché, frit, bain-marie	Œufs + garniture + sauce.	Omelette, œuf au plat, œuf en gelée, œuf cocotte...

À base de fruits de mer ou de poisson

Formes	Cuisson	Compositions	Appellations
Dans la coquille ou décoquillés ou de poisson (saumon, joues de turbot, parures de filets...)	Pochés, sautés, au four, en feuilleté ou en gratin	Cuits marinière ou avec sauce + garniture aromatique, farcis (moules ou praires) ou avec sauce américaine.	Moules marinières, coquilles Saint-Jacques à la nantaise, pilaf de fruits de mer ou coquilles de poissons, escargots farcis, huîtres pochées...

À base de crustacés

Formes	Cuisson	Compositions	Appellations
Décortiqués ou entiers en bellevue	À la nage ou au court-bouillon	Peuvent être farcis (crabe), servis en bellevue, en brochette, en buisson.	Tourteaux, langoustes, écrevisses, langoustines, scampis...

À base de béchamel ou de velouté			
Formes	Cuisson	Compositions	Appellations
En plat individuel, moule à charlotte ou à soufflé	Au four	Béchamel + fromage ou salpicons + velouté de volaille.	Appareils à soufflés (selon appellation).
Détaillé refroidi et pané à l'anglaise	Friture	Salpicons divers + champignons + velouté réduit.	Appareil à croquettes (selon appellation).

À base de légumes			
Formes	Cuisson	Compositions	Appellations
Détaillés et farcis	Au four	Duxelles sèche + chair à farcir + pain de mie persillade.	Pommes de terre, tomates, courgettes, poivrons farcis.

BROCHETTES ET ATTEREAUX

Ce sont divers éléments : rognons, foies, poitrines, champignons, poivrons, coquillages, assemblés et alternés sur une brochette selon appellation. Ils sont grillés, enrobés de sauce réduite, panés ou frits.