

*Elsa-Maurice*

21 MAI

1935 . 1960



# Menu



Le Pétillant Royal des Réserves des Menestrels  
Moët & Chandon  
(Moët et Chandon — Brut Impérial — Mellimisé 1947)

---

Les Perles d'Esturgeon du Tsar sur Canapé des Granges d'Ukraine  
(Caviar)

(Moskovskaia Osociaia Vodka)

---

Le Cardinal des Golfs Bretons en Cocktail aux Riches  
Harmonies des Comtesses Normandes  
(Lobster Cocktail)

(Château Le Tuquet-Beautiran 1<sup>er</sup> Cru — Graves Sec 1953)

---

La Caresse Veloutée des Maîtres Gênois en Julienne Darblay  
(Consommé Velouté)

---

Le Seigneur des Côtes d'Islande Chatouillé par les Vagues de Mousseline  
aux Câpres des Jardins du Roi Soleil  
(Turbot sauce Câpres)

Accompagné des Joyaux des Domaines Ensoleillés d'Asse  
(Pommes Persillées)

(Pouilly-Fuissé 1947)

---

Le Noble descendant du Veau d'Or du Mont Sinaï  
Arrosé de la Source Marengo des Anges de Meursault  
(Veau Marengo)

Les Rubis des Seigneurs d'Asse aux Emulsions d'Amandes  
(Pommes Croquettes aux Amandes)

(Château Beychevelle 1<sup>er</sup> Cru 1953)

---

Le Mets des Rois... Le Roi des Mets  
Escorté par les Perles Noires du Périgord  
(Foie Gras Truffé)

(Château Pontet Canet Pouillac 1952)

---

Les Richesses du Ciel de Californie Baptisées par le Charmeur  
des Palais de la Vallée de Champagne  
(Fruits rafraîchis au Mumm Cordon rouge)

---

La Cascade de Sorbets des Troubadours de la Rivière Italienne  
(Sorbets)

(Macon — Village 1<sup>er</sup> Cru 1947)



Le Prince Rosé des Fleuves enchantés du pays d'Ecosse  
enrobé de son Ecrin céleste  
(Le saumon en gelée)  
(Meursault — Goutte d'Or 1945)

---

Les doux Mamelons de la Reine de la Basse-Cour  
de Marguerite d'Autriche  
(Poularde de Malines)  
Escortés par le cœur des gentes demoiselles du potager  
du petit Trianon sous l'onction des Comtes de Provence  
(cœur de laitue)  
Les délices en Gaufrettes grisés par les caresses du page  
aux émulsions d'Amandiers  
(pommes gaufrettes à l'huile d'amandes douces)  
(Hospice de Béaune — Cuvée des Dames Hospitalières 1937)

---

L'Oriflamme du Chevalier éclairant sa Dulcinée  
par 25 ans de Bonheur sous l'emprise de son charme  
(Gâteau Anniversaire)

---

Les Maîtres artificiers d'antan allumant la bombe glacée de St-Maurice  
engloutie par la Riche Parure de la déesse Elsa  
(Château de Rauzan — Sauterne 1941)

---

Le Bouquet de Fruits de la Vallée d'Yssche

---

Les Mignardises glacées de la Marquise de Séville  
enrobées des douceurs du Paradis

---

Le Nectar des Pampas Brésilliennes rehaussé de la Crème des Charmeuses  
Musicales des Alpes  
(Moka - Crème)  
(Cognac Martell Cordon Bleu — Bénédicte — Grand Marnier)

---

(CHARLES HEIDSIECK BRUT MILLESIME 1945)



**L**e présent menu a été composé en caractères Memphis corps 12 et 10 orné de lettrines corps 24.

Il a été imposé et tiré spécialement à l'occasion du 25<sup>me</sup> anniversaire de mariage de Monsieur et Madame Maurice Peleman-De Wachter.

Il a été mis en page par  
Miss E. Van Quaille.

La gravure a été réalisée par l'artiste peintre  
Charly De Bock.

Il a été achevé et imprimé le 20 mai de l'an de grâce 1960 sous les presses du Maître Imprimeur  
Robert Deweerdt.

Il a été tiré de cette édition 75 exemplaires sur velin chamois pur chiffon Florida.

La composition et la préparation des mets seront assurés par le Maître Cuisinier  
Albert Hervé.

Le service de la table sera exécuté sous la surveillance du Premier Maître d'Hôtel de l'Hôtel Plaza,  
François Barrois.