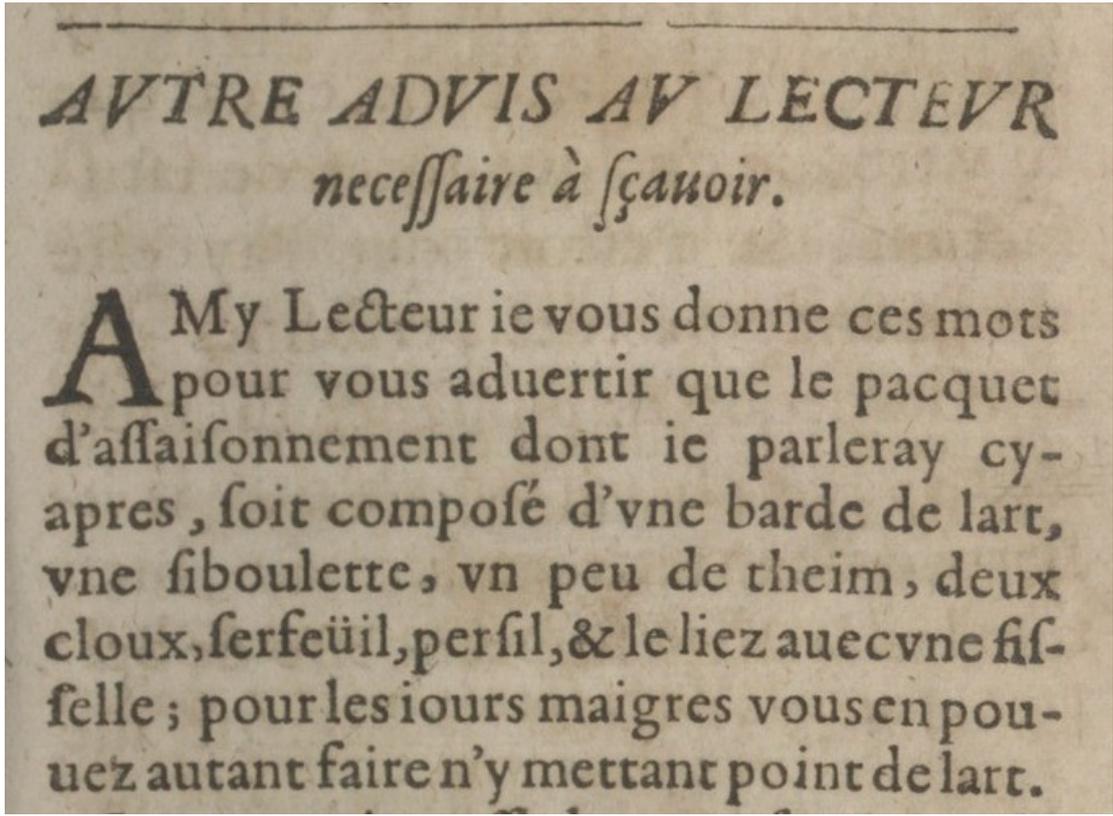




# Compagnie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine  
77115 Blandy  
compagnie@ypocras.net

## Pacquet Bouquet garni XVIIe.

Source	<p>Le <b>Cuisinier</b>, « où il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mer que d'eau douce : suivant les quatre saisons de l'année . Ensemble la manière de faire toutes sortes de pâtisseries, tant froides que chaudes, en perfection. Par le sieur <b>Pierre de Lune</b>... »</p> <p><a href="#">Notre bibliographie</a></p>
Texte d'origine	 <p>« Autre avis au lecteur nécessaire à savoir »</p> <p>Le Cuisinier, Pierre de Lune, <a href="#">Gallica BnF en ligne</a> page d'introduction n°5</p>
Ingrédients	<p>Un morceau de lard, brins de ciboulettes, branchettes de thym, 2 clous à planter dans le lard, branches de cerfeuil et de persil. Ficeler le tout.</p> <p>À utiliser avec le potage de nantilles, par exemple.</p>