

# MENU

*Février 2019*



# Mémoire

L'odeur du placard de ma grand-mère  
Moitié chewing-gum, moitié chocolat  
Sur fond de bois et de cire  
L'odeur de sa galette quand elle sortait du four  
C'est là dans cette cuisine qu'elle m'a donné  
Mes premiers cours de pâtisserie  
Avec toute sa patience et tout son amour

Aujourd'hui ma grand-mère est partie  
La cuisine est toujours là  
Tous les soirs je m'y retrouve  
Avec ces petits gestes qui se fondent l'un dans l'autre  
Cette manière d'éplucher les carottes  
Cette façon de peler les pommes de terre  
Gestes appris, répétitifs qui sculptent le quotidien  
Odeur rassurante de la soupe qui mijote

Ma petite fille vient me voir  
C'est à moi de lui montrer comment faire la galette  
Eternel recommencement,  
Bonheur de transmettre à mon tour  
En un rien de temps je suis passé de petit fils  
A grand père, la vie passe vite !

Sur les étagères de ma mémoire  
J'ai caché les moments noirs  
Sur les étagères de mon coeur  
Plein de petits bonheurs !

Michel Ernest  
18 Décembre 2018

**POUR LE MOIS DE FÉVRIER 2019  
VOUS TROUVEREZ TOUS LES JOURS AU MAGASIN :**

**SALADE ET HORS D'ŒUVRES :**

Salade Niçoise, Chief'salad, plus les salades du jour  
Céleri rémoulade, Macédoine fraîche, Carottes rapées, Pan Bagna  
Salade de fruits de mer, Gambas marinés à la Provençale, Taboulé.

Timbales de saumon, Darnes de saumon, Mayonnaise, Avocats au crabe  
Matjes et harengs, Saumon fumé de Norvège, Foie gras de canard truffé  
Boudins blancs.

**PLUS NOTRE CHARCUTERIE TRADITIONNELLE  
ET NOTRE RAYON DE VIANDES FRAICHES DE PORC, AGNEAU ET BŒUF**

**PLATS CUISINÉS :**

Choucroute d'Alsace avec tout son assortiment  
Petits légumes du marché, Poissons du marché, Gratin Dauphinois,  
Lasagne à la Bolognaise, Coquille St Jacques, Bouchée à la reine  
Ratatouille, Choux et tomates farcis, Roastbeef, Rôti de porc, Poulets rôtis  
Gratin de légumes d'hiver, Épinards à la crème, Gâteau de verdure.

**Tous les jours sauf samedis et dimanches  
LE POTAGE DU JOUR**

**PÂTISSERIE AU MAGASIN TRAITEUR :**

**Salée :** Quiches assorties, Pissaladière, Tourte aux blettes, Tourte aux courgettes,  
Coca, Pissaladière, Gougères au comté, Petits pâtés Lyonnais, Tarte à la tomate.  
**Sucrée :** Gâteau Basque, Clafoutis aux fruits de saison, Crumble aux fruits de saison,  
Bostock à la fleur d'oranger, Rocher à la noix de coco, Financier,  
Crème caramel et Crème brûlée. « PASTEIS DE NATA ».

**SANS OUBLIER NOTRE GRAND CHOIX DE PATISSERIES FINES  
AU MAGASIN PATISSERIE AVEC CE MOIS-CI A L'HONNEUR :  
« LES BUGNES, LES CREPES ET LES BEIGNETS »**

**VENDREDI 1<sup>ER</sup>**

Filet de sébaste (rascasse) en goujonnette • Filets de cabillaud rôtis sur la peau •  
Beignets de calamars • Sauté de veau aux carottes • Poisson du marché • Aïoli •  
Feuilletés au jambon • Légumes rôtis • Riz créole.

**SAMEDI 2**

Jambon braisé, sauce madère, épinards à la crème • Cuisses de grenouilles en persillade  
• Saucisson de Lyon en brioche • Osso bucco • Riz pilaf • Pommes viennoises •  
Croquettes de maïs • Brocolis en gratin • Poêlée de girolles en persillade • Gigot rôti aux  
herbes avec les patates autour.

### **DIMANCHE 3**

Lapin aux cèpes • Rôti de veau • Choucroute • Haricots verts • Gnocchis de pommes de terre.

### **MARDI 5**

Brochette de saumon au piment d'Espelette et jambon de montagne • Blanquette de veau tradition • Riz pilaf • Endives braisées • Gratin de ravioles à la crème de parmesan.

### **MERCREDI 6**

Boudins blancs et noirs rôtis • Purée de pommes de terre • Compote de pommes • Tête de veau sauce gribiche • Palette braisée à la sauge • Hachis Parmentier.

### **JEUDI 7**

Rougail saucisses comme à la Réunion • Acras de morue • Boudins antillais • Blanquette de volaille safranée • Couscous • Raviolis cuisinés • Endives au jambon • Riz parfumé • Fenouils braisés.

### **VENDREDI 8**

Salade de crabe • Filet de sébaste florentine • Rôti de veau • Filet de cabillaud rôti sur la peau, sauce à l'ail doux • Aile de raie aux câpres • Lasagnes de saumon et courgettes • Froufrou de légumes • Sardines farcies à la menthe.

### **SAMEDI 9**

Coq au vin tradition • Pommes viennoises • Tourte à la viande de la vallée de Munster • Navarin d'agneau aux légumes d'hiver • Chili con carne • Riz Thaï • Endives braisées • Calamars farcis.

### **DIMANCHE 10**

Rôti de veau • Lapin à la moutarde • Poisson du marché • Gratin dauphinois aux morilles • Haricots verts • Chou « Fassum ».

### **MARDI 12**

Endives au jambon • Riz Thaï • Gratin de potiron • Saucisses de Toulouse rôties • Cannellonis • Riz thaï • Purée de pommes de terre • Choux de Bruxelles nature • Jarrets et travers rôtis.

### **MERCREDI 13**

Daube de porc aux pruneaux et noisettes • Raviolis cuisinés • Langue de bœuf sauce piquante • Hachis Parmentier.

**JEUDI 14 - C'est la Saint Valentin !** Salade de brocolis sauce curcuma et grenade • Poitrine de pintadeau aux girolles • Filet de loup sauce rougail • Curry de volaille au gingembre et piment • Accras de morue • Boudins antillais • Couscous • Gâteaux des amoureux sur commande.

### **VENDREDI 15**

Maquereaux au vin blanc • Escalope de volaille Milanaise • Beignets de calamars • Quenelles de brochet surfine aux écrevisses • Coulubiatic de saumon • Poisson du marché • Filet de cabillaud rôtis • Parmentier de poisson • Brandade.

## **SAMEDI 16**

Blanquette de veau • Riz Pilaf • Saucisson de Lyon en brioche • Cassoulet Toulousain • Lotte à l'américaine • Agneau avec les patates autour • Croquettes de maïs • Pomme fruit • Endives braisées • Haricots verts.

## **DIMANCHE 17**

Lapin à la moutarde • Rôti de veau • Gnocchis à la romaine • Haricots verts au beurre.

## **MARDI 19**

Pieds de porc farcis et saucisses Perugini • Lentilles au jus • Sauté de veau aux carottes • Gratin d'endives • Choux de Bruxelles au naturel.

## **MERCREDI 20**

Boudins blancs et noirs rôtis • Tête de veau sauce gribiche • Scalopines de veau parmesan • Hachis Parmentier • Gratin de lasagnes aux légumes • Fenouils braisés.

## **JEUDI 21**

Acras de morue et boudins antillais • Daube de chevreuil • Polenta Crémeuse • Couscous • Raviolis cuisinés • Feuilletés au jambon • Gratin de brocolis • Endives braisées.

## **VENDREDI 22**

Gratin de crustacés au fenouil • Rôti de porc braisé • Beignets de scampis • Quiche au saumon • Poisson du marché • Filets de cabillaud rôti sur la peau • Goujonnette de sébaste • Aioli • Brandade • Légumes rôtis • Riz créole.

## **SAMEDI 23**

Jambon braisé, sauce madère, épinards à la crème • Lotte à l'américaine • Gigot d'agneau • Canard à l'orange • Pot au feu et ses légumes • Riz pilaf • Croquette de maïs • Pommes sautées • Pâté en croûte Parisien.

## **DIMANCHE 24**

Lapin à la moutarde • Rôti de veau • Gratin dauphinois aux morilles • Haricots verts • Choux « Fassum ».

## **MARDI 26**

Tripes à la mode de Caen • Sauté d'agneau aux petits légumes • Endives au jambon • Poisson du marché • Pommes vapeur • Riz pilaf • Choux braisés

## **MERCREDI 27**

Boudins noirs et boudins blancs rôtis • Langue de bœuf sauce piquante • Rôti de veau gratiné sauce soubise • Lasagnes de légumes. Parmentier classique • Purée

## **JEUDI 28**

Acras de morue • Boudins antillais • Daube de joue de bœuf • Couscous • Raviolis cuisinés • Gnocchis au gorgonzola • Epinards en gratin de parmesan

**Chers clients bonjour,**

Le froid de l'hiver bat son plein avec le mois de février !  
Carnaval et carême se succèdent, en attendant le second,

Nous avons de quoi vous régaler pour le premier !

Les crêpes, les beignets et les bugnes vous attendent !

La cuisine est mijotée et réveille les recettes éternelles du terroir,

La choucroute est merveilleuse dans sa simplicité rassurante !

Profitez bien du froid, le printemps n'en sera que plus appréciable !

Au mois prochain, bien amicalement.

*Michel Ernest*

## **LE PRALIN**

04 93 34 30 55

7, boulevard Albert 1<sup>er</sup>

**ANTIBES**

*Notre agent sur Antibes*

Retrouvez notre boutique en ligne sur [www.ernest-traiteur.com](http://www.ernest-traiteur.com)

Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 19h00

Les samedis de 8h à 19h00

Dimanches et jours fériés de 8h30 à 12h30 - Fermé le lundi

**Traiteur : 04 93 06 23 00 - Pâtisserie : 04 93 06 23 03**

**52 et 53 bis rue Meynadier - 06400 Cannes - [www.ernest-traiteur.fr](http://www.ernest-traiteur.fr)**