

# MENU

*Avril 2019*



# Traduire

Quelques mots, véhicule, pour traduire le printemps  
Quelques mots, caresse, pour ta solitude  
Quelques mots d'espoir pour chasser ton spleen  
Que l'enthousiasme vienne et crée le mouvement !

Dans l'arène de la cité, face à Candide désespéré  
Les champions de la magie promettent la lune !  
J'aimerais tellement qu'il y ait une recette miracle  
Pour qu'à tous les étages le bonheur se partage!

J'aimerais tellement que la sagesse et l'intelligence soient reines  
Pour unifier les bonnes volontés à sauver ce qui peut encore l'être  
Abeilles, oiseaux, baleines, insectes, et même l'espèce humaine  
Dont font partie nos enfants et nos descendants

Las de ronger mon frein, je me suis assagi  
Je suis dans ma réserve comme un vieux chef indien  
Taureau assis sur mes rêves inachevés !  
J'ai remis mes flèches et mes colères !

Mon feu est sous la braise et mes envies trépignent  
Chevaux fous dans l'enclos de ma patience !  
Que l'opportunité vienne et le flot de ma jeunesse  
Inondera le monde de sa fougue et de sa joie !

Michel Ernest  
20 avril 2019

**POUR LE MOIS D'AVRIL 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 marinées à la Provençale, Taboulé.  
Timbales de saumon, Darnes de saumon, Mayonnaise, Avocats au crabe  
Matjes et harengs, Saumon fumé de Norvège, Foie gras d'oie truffé  
BOUDINS BLANCS NATURES ET TRUFFES.

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

**PLATS CUISINÉS :**

Petits légumes du marché, Poissons du marché, Gratin Dauphinois,  
Lasagne à la Bolognaise, Coquille St Jacques, Bouchée à la reine  
Ratatouille, Choux, courgettes et tomates farcies, Roastbeef, Rôti de porc, Poulets rôtis  
Gratin de légumes de printemps, épinards à la crème, Gâteau de verdure.

**PÂTISSERIE AU MAGASIN TRAITEUR :**

**Salée :** Quiche assortis, 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 et un petit gâteau du Portugal le « PASTEIS DE NATA ».

**SANS OUBLIER NOTRE GRAND CHOIX DE PATISSERIES FINES  
AU MAGASIN PATISSERIE AVEC CE MOIS-CI A L'HONNEUR :  
« LE SOLEIL LEVANT »**

**Une création au fraises et au yuzu**

**ET POUR PÂQUES : LES ŒUFS ET LES COCOTTES EN CHOCOLAT**

**MARDI 2**

Blanquette de veau • Croquettes «Pojarisky» • Gratin de ravioles aux poireaux et parmesan • Poisson du marché • Filet mignon de porc caramélisé aux cacahuètes • Purée maison • Riz pilaf.

**MERCREDI 3**

Navarin d'agneau aux petits légumes • Poisson du marché • Tête de veau sauce gribiche • Hachis Parmentier • Tagliatelles au pistou • Gratin dauphinois • Carottes en persillade.

**JEUDI 4**

Rillons tradition • Quiche aux asperges • Acras de morue et boudins antillais • Coquelet tandouri • Couscous • Raviolis cuisinés • Saucisse de Toulouse rôtie • Pastilla marocaine • Endives braisées.

**VENDREDI 5**

Beignets de scampi • Maquereaux au vin blanc • Calamars à la plancha • Filet de cabillaud rôti sur la peau sauce à l'ail doux • Poisson du marché • Goujonnette de sébaste • Aioli aux légumes • Brandade de morue • Paëlla • Palette de porc rôti • Légumes grillés • Riz nature • Pizza Bacalau à la brandade de morue.

## SAMEDI 6

Jambon braisé, sauce madère, épinards à la crème • Asperges fraîches sauce mousseline • Pâté en croute chaud Parisien • Lotte à l'américaine • Chili con carne • Gigot rôti avec ses patates autour • Croquettes de maïs • Pommes viennoises • Riz thaï • Gratin d'aubergine • Poule au pot tradition.

## DIMANCHE 7

Rôti de veau • Lapin aux cèpes • Croquettes de maïs • Poisson du marché • Gnocchis à la romaine • Petits légumes du marché • Haricots verts.

## MARDI 9

Artichauts en barigoule • Jarrets de veau en petit pot au feu • Escalope de veau panée au parmesan • Emincé de volaille aux champignons des bois • Epinards au naturel • Coquillettes au beurre.

## MERCREDI 10

Langue de bœuf sauce piquante • Filet de volaille « Cordon bleu » • Travers de porc laqué • Lasagne de saumon • Fenouil et céleri braisés • Hachis Parmentier.

## JEUDI 11

Acras de morue et boudins antillais • Daube de joue de bœuf • Ailerons de poulet en persillade • Moussaka à la Crétoise • Couscous • Raviolis cuisinés • Mousseline de pommes de terre.

## VENDREDI 12

Tourte de fenouil confit à la tomme de brebis • Beignets de scampi • Lasagne végétal • Sardines farcies à la menthe • Petite friture • Goujonnette de sébaste (rascasse) • Parmentier de poissons • Cabillaud rôti • Aioli aux légumes • Brandade de morue • Paëlla • Froufrou de légumes • Pizza Bacalau à la brandade de morue.

## SAMEDI 13

Cassoulet Toulousain • Saucisson de Lyon en brioche • Lotte à l'américaine • Pommes Dauphines • Canard à l'orange • Croquettes de maïs • Pommes viennoises • Tomates provençales • Haricots verts au beurre • Cuisses de grenouilles en persillade • Gigot rôti avec les patates autour.

## DIMANCHE 14

Rôti de veau • Lapin rôti aux herbes • Poisson du marché • Haricots verts • Petits légumes du marché • Gnocchis de pommes de terre.

## MARDI 16

Saucisses de Toulouse rôties • Tajine d'agneau • Pléiade de farcis • Purée maison • Fenouil et céleri braisés • Coquelet Tandoori • Gratin de ravioles aux poireaux et parmesan.

## MERCREDI 17

Asperges sauce mousseline • Tête de veau sauce gribiche • Palette de porc à la sauge • Poulet au citron • Boulgour aux raisins • Parmentier de canard • Gnocchis à la romaine.

## JEUDI 18

Acras de morue et boudins antillais • Rillons tradition • Ailerons de volaille en escabèche • Joue de bœuf aux carottes • Couscous • Raviolis cuisinés • Pastilla marocaine • Coquillettes au beurre • Croquettes de maïs.

## VENDREDI 19

Pizza Bacalau à la brandade de morue • Beignets de calamars • Goujonnette de sébaste • Cabillaud rôti sur la peau • Sauté de veau à la niçoise • Chop suey de légumes • Aïoli • Brandade de morue • Quiche au comté • Lasagne végétale.

## SAMEDI 20

**C'est Pâques :** Gigot d'Agneau rôtis • Langoustes fraîches • Asperges fraîches sauce mousseline • Canard à l'orange • Filet de daurade rôtis à la graine d'anis • Paella • Pommes grenaille • Riz Thaï • Endives au jus • Pommes viennoises • Croquettes de maïs • Et tous les œufs et poules en Chocolat • Tourte à la viande de la vallée de Munster • Tartare de saumon.

## Menu Spécial Pâques

45 €  
PAR PERSONNE

Compression de homard et crustacés aux asperges et morilles  
Gigot d'agneau pommes boulangères, flageolets et petits légumes  
Gâteau Fraisier grigouette

## DIMANCHE 21

Lapin rôti à la Catalane • Poisson du marché • Petits légumes du marché • Rôti de veau • Gratin dauphinois aux morilles • Aubergine « Parmigiana » • Haricots verts.

## MARDI 23

Ficelle picarde • Poulet basquaise • Piperade basquaise • Riz basquaise • Poisson du marché • Curry d'agneau • Sauté de courgettes nouvelles.

## MERCREDI 24

Travers de porc laqué • Langue de bœuf sauce piquante • Hachis Parmentier • Fondue bruxelloise • Gratin de courgettes et aubergines aux tomates fraîches • Céleri braisé.

## JEUDI 25

Asperges sauce mousseline • Acras de morue et boudins antillais • Poulet au citron • Chili con carne • Couscous • Raviolis cuisinés • Haricots verts au beurre • Riz créole • Pastilla • Lasagne végétarienne.

## VENDREDI 26

Morue à la Provençale • Quiche au asperges • Beignets de scampi • Sardines en escabèche • Echine de porc braisée • Dos de cabillaud rôti sur la peau, sauce à l'ail doux • Poisson du marché • Aïoli aux légumes • Brandade de morue • Farcis végétaux • Pommes vapeur • Riz créole • Pizza Bacalau à la brandade de morue.

## SAMEDI 27

Gigot d'agneau rôti aux herbes • Asperges fraîches sauce mousseline • Cuisses de grenouilles en persillade • Canard à l'orange • Cailles aux raisins • Lotte rôtie sauce vierge • Paella • Pommes grenaille • Riz Thaï • Epinards à l'ail nouveau • Pommes viennoises • Croquettes de maïs • Saucisson de Lyon en brioche.

## DIMANCHE 28

Rôti de veau • Lapin à la moutarde • Poisson du marché • Haricots verts • Petits légumes du marché • Gnocchis de pommes de terre.

## MARDI 30

Blanquette de veau • Croquettes «Pojarsky» • Gratin de ravioles aux poireaux et parmesan • Poisson du marché • Filet mignon de porc aux agrumes • Purée maison • Riz pilaf.

## Chers clients bonjour,

L'hiver fut doux et le printemps arrivé en avance joue les prolongations  
Savourons ce temps béni où il ne fait pas encore trop chaud  
Les asperges, les morilles et les fraises sont reines,  
elles accompagnent notre cuisine et notre pâtisserie avec bonheur  
Le grand roi c'est le chocolat incarné en poulettes, poissons ou bien œufs,  
il est incontournable dans cette période pascale !  
Régalez-vous bien et profitez de l'instant...

Au mois prochain  
Bien amicalement  
*Michel Ernest*

## LE PRALIN

04 93 34 30 55

7, bd 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)