

MENU

Janvier 2020



1936



ERNEST TRAITEUR

CANNES

SAMEDI 18

Volailles fermières rôties • Pièces d'agneau rôties aux herbes • Pommes rissolées • Canard à l'orange • Navarin de lotte aux petits légumes • Croquette de maïs • Pomme viennoise • Gratin de poireaux • Gnocchis de pommes de terre • Pâté chaud Parisien • « Arancini » à la Sicilienne (Croquettes de riz farcies à la daube de bœuf ou aux épinards et à la ricotta) .

DIMANCHE 19

Lapin au citron • Rôti de veau • Choucroute garnie • Haricots verts • Gratin dauphinois • Poisson du marché.

MARDI 21

Pieds de porc farcis et saucisses « Perugini » • Blanquette de veau • Lentilles au jus • Poulet au vinaigre • Polenta aux pignons • Choux de Bruxelles au naturel

MERCREDI 22

Hachis Parmentier • Tête de veau sauce gribiche • Tomate et choux farcis • Endives au jambon • Haricots verts • Caponata à la sicilienne.

JEUDI 23

Acras de morue et boudins antillais • Rillons • Daube de joue de bœuf • Couscous • Raviolis cuisinés • Escalope de volaille au parmesan • Coquillettes au beurre • Haricots verts • Céleri braisé • Pastilla Marocaine.

VENDREDI 24 Langouste et homard sur commande

Beignets de scampi • Filet de loup rôti sur la peau • Goujonnette de sébaste • Moussaka à la Crétoise • Brandade de morue • Filet de cabillaud rôti sur la peau • Aioli aux légumes • Gratin de macaronis aux homards • Riz créole • Légumes rôtis • Rissoles aux deux viandes • Pizza Bacalau à la brandade de morue.

SAMEDI 25

Canard à l'orange • Lotte à l'américaine • Gigot d'agneau • Cassoulet Toulousain • Paëlla • Croquettes de maïs • Riz pilaw • Gratin de potiron • Pommes viennoises • Saucisson de Lyon en brioche.

DIMANCHE 26 Langouste et homard sur commande

Lapin chasseur • Rôti de veau • Choucroute garnie • Gratin dauphinois • Poisson du marché Haricots verts • Croquettes de maïs.

MARDI 28 Et dès aujourd'hui : les bugnes, et crêpes et les beignets !

Boudin blanc et boudin noir rôtis • Curry de volaille • Poisson du marché • Riz parfumé de Thaïlande • Endives au jambon • Purée de pommes de terre • Epaule d'agneau confite • Paupiettes d'aubergines

MERCREDI 29

Langue de bœuf sauce piquante • Hachis Parmentier. • Endives braisées • Jambon à la Savoyarde • Gratin de ravioles à la crème de parmesan.

JEUDI 30

Cannellonis de blettes • Blanquette de veau à l'ancienne • Acras de morue et boudins antillais • Emincé de volaille aux champignons des bois • Couscous • Gratin de chou fleur sauce Mornay • Flamiche aux poireaux • Rillon.

VENDREDI 31 Langouste et homard sur commande

Beignets de scampi • Filet de cabillaud rôti • Goujonnette de Sébaste • Aioli aux légumes • Brandade de morue • Riz thaï • Quiche au saumon • Filet de dorades rôties aux graines d'anis • Rissoles aux deux viandes • Pizza Bacalau à la brandade de morue.