

# MENU

*Mars 2020*



1936  
**C**RNEST TRAITEUR  
CANNES



## JEUDI 19

Rillons de val de Loire • Acras et boudins antillais • Emincée de volailles aux champignons • Pastilla Marocaine • Couscous • Raviolis cuisinés • Salsifis au jus • Carottes sautées au cumin • Gratin de ravioles aux petits légumes et crème de parmesan.

## VENREDI 20

Gratin de crustacés au fenouil • Goujonnette de sébaste au vin blanc et persil • Dos de cabillaud rôti sur la peau, sauce à l'ail doux • Légumes rôtis • Aïoli • Brandade de morue • Endives braisée • Pommes vapeur.

## SAMEDI 21

Gigot rôti aux herbes • Asperges fraîches sauce mousseline • Cuisses de grenouilles en persillade • Navarin de canard printanier • Lotte rôtie sauce vierge • Paella • Pommes grenaille • Riz pilaf • Endives au jus • Pommes viennoises • Croquettes de maïs • Saucisson de Lyon en brioche.

## DIMANCHE 22

Rôti de veau • Lapin façon civet • Poisson du marché • Haricots verts • Gnocchis de pommes de terre.

## MARDI 24

Filet de daurade grillé • Blanquette de veau • Riz Pilaf • Endives au jambon • Fenouil braisé • Petits légumes du marché • Cannellonis de blettes • Emincé de volaille au curry.

## MERCREDI 25

Epaule d'agneau confite • Langue de bœuf sauce piquante • Gratin de blettes à la crème de parmesan • Gnocchis à la romaine.

## JEUDI 26

Acras de morue et boudins antillais • Poitrine de veau farcie à la Sicilienne • Couscous • Endives au jambon • Raviolis en gratin • Lasagne de légumes • Riz thaï • Pastilla • Gratin de ravioles aux petits légumes et crème de parmesan.

## VENREDI 27

Filet de loup à la vierge et tomates sèches • Goujonnette de sébaste au vin blanc et persil • Cabillaud rôti • Lasagnes de saumon • Pommes vapeur • Calamars à la plancha • Navarin d'agneau • Endives braisées.

## SAMEDI 28

Rougail saucisses comme à la Réunion • Poule au pot • Salade de crabe • Tourte de la vallée de Munster • Paleron de bœuf aux carottes • Navarin de lotte • Flageolets au jus • Riz créole • Pommes grenailles aux herbes • Gratin de choux fleur sauce Mornay.

## DIMANCHE 29

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

## MARDI 31

Boudins blancs et boudins noirs rôtis • Palette de porc Rôtie à la sauge • Emincé de bœuf aux cinq parfums • Pommes mousseline • Riz parfumé aux amandes • Gratin de ravioles aux petits légumes et crème de parmesan.

Chers clients bonjour,

L'hiver a été doux jusqu'à présent

Ce qui ne nous empêchera pas de fêter le printemps  
Les asperges reviennent et les fraises ne sont pas loin

Les morilles sortent doucement de leur cachette

Que de bons plats en perspective !

Profitez bien de la saison et au mois prochain.

Bien amicalement,

*Michel Ernest*

### Autre chose Chers clients !

Je compte sur vous pour nous  
communiquer vos adresses mail à  
[commercial@ernest-traiteur.com](mailto:commercial@ernest-traiteur.com)  
que nous puissions vous envoyer  
nos menus et nos lettres  
de petites nouvelles.  
Je vous en remercie par avance.

## 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.com](http://www.ernest-traiteur.com)