

# MENU

*Novembre 2021*



1936



ERNEST TRAITEUR

CANNES

# Mouettes

Ciel bas, pluie, noirs nuages.  
Une mouette crie et traverse l'espace.  
Trait blanc sur l'orage.

Une mouette comme un espoir.  
Une mouette comme une âme qui passe.  
Une larme dans le chagrin des nues.  
Un sourire de ce qui continue

Gros rouleau, éclat d'eau : la mer est énervée !  
L'air salé remplit mes poumons.  
Plaisir de respirer  
Fracas, sifflements.  
Une mouette plonge et ressort aussitôt  
un poisson dans son bec,  
un bonheur dans son œil,  
un sourire dans la vie.

Foule bigarrée des matins,  
le marché bat son plein.  
Voix mêlées, rythmes, cadence.  
Danse bonhomme des hommes.  
Odeurs des fruits et des légumes, senteurs de poissons.  
Gentillesse et amitié toute l'année.  
Une mouette est assise sur le camion du boucher.  
Il lui lance quelque viande en toute complicité.  
Usage de bonne intelligence et d'amour.

De cet amour qui va qui vient et qui nous fait vivre  
où que nous sommes quoique nous fassions.  
Et qui nous suit et qui nous porte.  
Et qui nous accompagne quand on descend du train.  
Et qui nous ramène à nouveau sur le chemin.  
Et dans lequel on se dissout  
pour être ensemble avec tout !

Michel Ernest

**POUR LE MOIS DE NOVEMBRE 2021  
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 d'oie truffé  
LES TIANS AUX LEGUMES

**PLUS NOTRE CHARCUTERIE TRADITIONNELLE**

**CE MOIS-CI A L'HONNEUR : LA FICELLE PICARDE**  
**Une délicieuse crêpe fourrée d'une tranche de jambon  
et d'une sauce financière aux champignons de Paris**

**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 farcies, Roastbeef, Rôti de porc, Poulets rôtis  
Gratin de légumes d'hiver, épinards à la crème, Gâteau de verdure

**Tous les Mardis, Mercredis, jeudis  
LE POTAGE DU JOUR**

**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, Bostock à la fleur d'oranger, Rocher à la  
noix de coco, Financier, Crème caramel et Crème brûlée.

**SANS OUBLIER NOTRE GRAND CHOIX DE PÂTISSERIE FINES  
AU MAGASIN PÂTISSERIE AVEC CE MOIS CI A L'HONNEUR :  
« LE GATEAU BASQUE AUX CERISES NOIRES »**

**MARDI 2**

Lentilles au jus • Saucisse de Toulouse rôtie • Escalope de volaille "Cordon bleu" • Tian de courgettes • Endives au jambon.

**MERCREDI 3**

Langue de bœuf sauce piquante • Boudin noir et boudin blanc rôtis • Pomme fruit au naturel • Poitrine de veau farcie et confite au romarin • Hachis Parmentier.

**JEUDI 4**

Acras de morue et boudin antillais • Paleron de bœuf confit aux carottes en longue cuisson  
• Ailerons de volaille en persillade • Couscous • Raviolis cuisinés • Pastilla marocaine.

## **JEUDI 18 - LE BEAUJOLAIS NOUVEAU EST ARRIVÉ**

Assortiment de charcuterie de votre goût • Lentilles au jus et Cervelas Lyonnais • Sauté de veau aux carottes • Acras de morue et boudins antillais • Couscous • Endives braisées • Rognons de veau sauce crème et champignons.

## **VENDREDI 19**

Moules marinières • Filet de cabillaud rôti sur la peau sauce à l'ail doux • Loup grillé au fenouil • Fenouil confit à la coriandre fraîche • Lasagne végétarien • Gratin de courge à la muscade • Daube de joue de bœuf Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes.

## **SAMEDI 20**

Cassoulet Toulousain au confit de canard • Saucisson de Lyon en brioche • Poisson du marché • Gigot d'agneau avec les patates autour • Choucroute • Pomme viennoise • Endives braisées • Croquette de maïs • Emincé de volaille au curry thaï.

## **DIMANCHE 21**

Lapin à la mode vigneronne • Rôti de veau • Choucroute • Gratin dauphinois aux morilles • Haricots verts.

## **MARDI 23**

Emincé de bœuf aux cinq parfums • Filet mignon de porc « Teryaki » Barbecue • Endives au jambon • Brocolis sauce Mornay • Pommes vapeur.

## **MERCREDI 24**

Tête de veau sauce gribiche • Poulet tandoori • Hachis Parmentier • Gnocchis à la Romaine • Gros macaronis aux petits légumes.

## **JEUDI 25**

Gratin de potiron • Acras de morue et boudin antillais • Sauté de veau aux carottes • Moussaka à la crétoise • Parmentier d'épinards aux amandes • Couscous • Raviolis cuisinés • Pommes sautées.

## **VENDREDI 26**

Moules marinières • Filet de cabillaud rôti sur la peau sauce à l'ail doux • Loup grillé au fenouil • Fenouil confit • Lasagne aux fruits de mer • Blanquette de veau tradition • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes.

## **SAMEDI 27**

Osso bucco tradition avec son rizotto safrané • Pâté en croûte chaud parisien • Navarin de lotte • Gigot rôti • Poêlée de girolles • Gratin de choux fleur • Pomme viennoise • Pommes boulangères • Jambon braisé sauce madère.

## **DIMANCHE 28**

Rôti de veau • Lapin à la moutarde • Choucroute • Haricots verts • Gnocchis de pomme de terre • Croquette de maïs.

## **MARDI 30**

Lentilles au jus • Saucisse de Toulouse rôtie • Escalope de volaille "Cordon bleu" • Tian de courgettes • Endives au jambon • parmentier d'épinards aux amandes.