

ERNEST



Carte des fêtes 2011

Sommaire

Michel Ernest et toute l'équipe d'Ernest Traiteur vous souhaitent de joyeuses et gourmandes fêtes de fin d'année !

Pour un beau cadeau gourmand, pensez au Bon d'achat Ernest !
Nous pouvons vous le faire du montant de votre choix.

Les menus	page 2
Les amuses bouche froids	page 3
Les amuses bouche chauds	page 4
Le foie gras frais Ernest	page 4
Les entrées froides	page 5
Les assiettes	page 5
Les salades en saladier	page 5
Les entrées chaudes	page 6
Les poissons et crustacés tièdes	page 6
Les poissons et crustacés chauds	page 6
Les viandes	page 7
Les viandes froides pour les buffets	page 8
Les légumes et garnitures	page 9
Les sauces chaudes	page 9
La boulangerie	page 9
Les desserts	page 10
Les desserts glacés	page 11
Les mignardises	page 12
La confiserie	page 13
Les champagnes	page 13
Pour commander	page 14



Les menus

Menu des amoureux

43,00€ par personne

Carpaccio d'espadon en marinade de gingembre et piment d'Espelette
Gâteau d'aubergines aux petits légumes /
Parmentier de canard aux cèpes
Haricots verts en petite salade /
L'ardéchois aux marrons glacés ou tout autre dessert de votre choix

Menu découverte

58,00€ par personne

Tarte moelleuse aux pointes d'asperges, homard et crustacés
Salade de jeunes pousses au parfum d'Asie /
Pluma de cochon Ibérique Pata Negra doucement rôtie
Sauce brune en réduction de Balsamique
Gâteau de châtaignes et pomme aux airelles /
Tiramisu aux fruits rouges ou autre Bûche de Noël ou Gâteau au choix

Menu Saint Nicolas

62,00€ par personne

Crème brûlée de foie gras aux truffes noires d'hiver /
Grosses gambas marinés au poivre de Séchouan
Pointes d'asperges et avocat en salade folle /
Suprême de canette rôtie, jus court et corsé
Poires et fruits secs aux épices miellés
Navets, céleri et carottes glacées, petite panisse au beurre /
La Bûche "Grand Marnier" Nouvelle tradition : Biscuit aux amandes, Grand Marnier, crème orange, gelée d'agrumes et orange confite ou autre Bûche de Noël ou Gâteau au choix

Menu Tradition

104,80€ par personne

Foie gras d'oie truffé en petite salade gourmande : Haricots verts et fond d'artichaut /
Cassolette de homard Thermidor /
Dinde de Bresse farcie, truffée et rôtie, Pommes aux airelles, châtaignes au jus /
La Bûche « Grand Marnier » Nouvelle tradition : Génoise, Grand Marnier, crème orange, gelée d'agrumes et orange confite ou autre Bûche de Noël ou Gâteau au choix

Amuse-bouches, pains, mignardises, boissons...voir choix pages suivantes

Les amuses bouche froids



Les canapés

	Le plateau 24 pièces - 48 pièces	
Assortis	27,50€	52,00€
Prestige assortis avec saumon fumé	30,00€	53,50€
Saumon fumé	31,00€	55,00€
Foie gras	85,00€	166,00€
Damier caviar PETROSSIAN « Elevage » et saumon fumé	115,00€	225,00€
Caviar caviar PETROSSIAN « Elevage »	199,00€	394,00€

Les pains surprise

	Le pain de 30 pièces - 60 pièces	
Noix raisins	20,00€	30,00€
Roquefort et noix	22,50€	35,00€
Mixte jambon cru et noix et raisins	23,50€	37,50€
Jambon cru	26,50€	44,50€
Saint-Antoine, charcuterie assortie	29,00€	48,50€
Saumon fumé	29,00€	48,50€

Les brioches surprise

	La brioche de 30 pièces - 60 pièces	
Crabe	32,00€	55,00€
Mousse de foie gras	34,00€	58,00€
Foie gras	75,00€	139,00€

Les minis cassolettes

	Les 20 pièces
Carpaccio de saumon, oseille et parmesan	
Crevettes cocktail et suprême de pamplemousse	49,00€
Carpaccio de Saint Jacques à la menthe	

Les minis verrines

	Les 6 pièces
Rémoulade de crabe céleri branche et Grany Smith	
Magret fumé, haricots verts, pignons et essence de truffes	24,00€
Mousse de foie gras et confit de figues	

Les amuses bouche chauds



Les feuilletés apéritifs

Boîte de 350 g, environ 25 pièces assorties	17,50€
Plateau d'environ 40 pièces assorties	32,00€
Plateau d'environ 70 pièces assorties	52,00€

Les minis boudins

	La barquette de 180g environs 12 pièces
Boudins noirs cocktail	7,00€
Boudins antillais cocktail	7,00€
Boudins blancs cocktail	7,00€
Boudins blancs truffés cocktail	13,50€

Les exotiques

	Les 30 pièces
Acras de morue	56,00€
Mini Samossa aux légumes	62,00€
Mini pastilla au poulet	62,00€

Les autres délices

	Les 30 pièces
Petits farcis niçois	39,00€
Brochettes de volaille aux aromates	62,00€
Mini-burger, bœuf ou saumon	62,00€
Mini Bouchée à la Reine et Escargots en persillade	35,00€ (25 pièces)

Le foie gras frais Ernest

Foie gras d'oie truffé, le kg	291,00€
Foie gras de canard au naturel, le kg	213,00€
Les Terrines de Foie gras d'oie truffé :	
- La terrine N° 1 - 150 g	52,00€
- La terrine N° 2 - 300 g	100,00€
- La terrine N° 3 - 400 g	133,00€
- La terrine N° 4 - 600 g	197,00€
- La terrine N° 5 - 900 g	295,00€

En accompagnement : Sauternes Château Gravas 75cl à 29,00 € ou 37.5cl à 16,00 €
Confits de figues ou d'oignon



Les entrées froides

	La portion
Terrine de légumes et volaille, sauce oseille	4,50€
Aspic Landais au foie gras (16%)	5,20€
Cailles farcies en Gelée	12,00€
Ballottines de Noël, Terrines de Gibier et Pâtés en croûte assortis	Voir tarif en boutique
Avocat au crabe	7,20€
Terrine de homard, sauce cocktail	9,50€
Saumon fumé Prestige de Norvège	119,00€ (le kg)
Homards, langoustes et poissons tièdes	voir page 6
Caviar de la Maison PETROSSIAN	voir tarif en boutique

Suggestion de Michel Ernest « Mise en bouche Nouveauté »
Crème brûlée de foie gras aux truffes noires d'hiver : la pièce 9,00 €

Les assiettes

	L'assiette
Carpaccio de saumon mariné à l'aneth	11,80€
Salade de homard aux agrumes et essence de truffes	
salade de haricots verts aux éclats de truffes	41,00€
Foie gras d'oie truffé en petite salade gourmande	
mesclun, haricots verts et fond d'artichaut	31,50€

Suggestion de Michel Ernest « Assiette Nouveauté »
Grosses gambas marinés au poivre de Séchouan, pointes d'asperge et avocat en salade folle l'assiette : 19,00 €
Tarte moelleuse aux pointes d'asperges, homard et crustacés, salade de jeunes pousses au parfum d'Asie l'assiette : 25,00€
Carpaccio d'espadon en marinade de gingembre et piment d'Espelette, gâteau d'aubergines aux petits légumes l'assiette : 18,00€

Les salades en saladier

	Le saladier 6 à 10 personnes
Salade de Noël	
salade mâche, pommes, betteraves, endives, noix	26,00€
Salade d'hiver	
salade mâche, magret de canard fumé, œufs de caille, pétales de parmesan et fruits secs	26,00€
Salade de mesclun aux pignons grillés	14,00€
Salade de mâche aux noix	14,00€
Salade de haricots verts et artichauts	36,00€



Les entrées chaudes

	La pièce
Soufflé de truite aux écrevisses	10,00€
Coquille Saint-Jacques tradition	9,70€
Cassolette de Saint-Jacques « Ernest »	
sauce crémée à l'essence de truffes et au vin blanc	27,50€
Cassolette de homard Thermidor	34,00€
Vol au vent sauce Financière	4,30€
Vol au vent au ris de veau	7,70€
Escargots de Bourgogne « tradition »	12,00€ (la douzaine)
Boudin blanc « tradition »	24,50€ (le kg)
Boudin blanc « tradition », truffé	59,80€ (le kg)
Garniture proposée : pommes fruits confites au naturel	3,30€ (la portion)

Les poissons et crustacés tièdes

	Par personne
Saumon fraîchement poché, entier ou en darnes	
mayonnaise aux fines herbes et tomate macédoine, par personne	17,00€
Loup de ligne sauvage fraîchement poché (à partir de 4 personnes)	
mayonnaise à l'estragon, fenouil, carottes et pommes vapeur	Cours du jour
Demi-homard frais, mayonnaise	Cours du jour
Demi-langouste fraîche, mayonnaise	Cours du jour

Les poissons et crustacés chauds

	Par personne
Coulubiak de saumon à la coupe	
nappé de sa sauce beurre blanc	13,00€
Lotte à l'américaine	
riz parfumé de Thaïlande	19,50€
Filet de loup grillé	
fondue de poireaux et fenouils, pommes fondantes	29,50€
Loup farci braisé, sauce champagne	
rizotto aux petits légumes rôtis	62,00€ (pour 2 pers)
Filet de turbot rôti sauce aux morilles	
fenouil confit et pommes fondantes	32,00€
Langouste Thermidor, façon « Michel »	
riz sauvage Pilaw	62,00€

L'arrivée de la pêche quotidienne ne nous permet pas de garantir la taille de nos poissons et crustacés. Nous vous remercions pour votre compréhension.

Les viandes

Les volailles

Dinde de Bresse rôtie

farce fine truffée, sans garniture

La portion de dinde de Bresse farcie truffée, garnie

pommes aux airelles et marrons au jus

Poularde de Bresse rôtie

farce fine truffée, sans garniture

Chapon fermier du Gers rôti

farce fine truffée, sans garniture

La portion de Chapon fermier du Gers farci truffé

pommes aux airelles et marrons au jus

volaille "label rouge" de tradition élevée au grain et au lait

Volaille à la crème et aux morilles

riz sauvage pilaw

Caille aux raisins

sans garniture

Canard à l'orange sans garniture

Garniture conseillée, deux croquettes de maïs

Par personne

187,00€ (8-10 pers)

33,00€

130,00€ (4-6 pers)

171,00€ (8-10 pers)

31,00€

34,00€

12,50€

17,50€

3,50€

Suggestion de Michel Ernest « Nouveauté »

Suprême de canette rôtie, jus court et corsé, Poires et fruits secs aux épices miellés, navets, céleri et carottes glacées, petite panisse au beurre par personne : 28,00€

Parmentier de canard aux cèpes, haricots verts en petite salade par personne : 19,00€

Pluma de cochon Ibérique Pata Negra doucement rôtie, Sauce brune en réduction de Balsamique, Gâteau de châtaignes et pommes aux airelles, par personne 27.00 €

Le veau

Par personne

Cassolette de Ris de veau aux morilles

28,00€

Mignon de veau aux morilles ou aux girolles

riz pilaf en habit vert

35,00€

Le cochon

Par personne

Jambon en croûte, (minimum 6 personnes)

16,50€

Garnitures conseillées : épinards à la crème, sauce xérès aux champignons

10,80€

Jambon de Virginie, (minimum 6 personnes)

sauce au cidre, ananas, bananes, pruneaux, cerises

20,80€

L'agneau

La pièce

Gigot rôti sans garniture (6 à 8 personnes)

80,00€

Gigot en brioche (6 à 8 personnes)

98,00€

Sauces au choix :

- sauce xérès aux champignons

3,50€ (par pers)

- sauce Périgueux aux truffes

9,20€ (par pers)

Le chevreuil

Par personne

Daube de chevreuil

18,00€

Les viandes froides pour les buffets

le plat

Jambon de Virginie (10 à 12 personnes)

205,00€

Canard en cubes à la mousse de foie gras (environ 40 pièces)

90,00€

Chaud froid de volaille (4 à 6 personnes)

68,00€

Poulet de Bresse farci truffé découpé sur plat (6 à 10 personnes)

83,00€

Dinde de Bresse farcie truffée découpée froide (12 à 15 personnes)

187,00€

Dinde de Bresse farcie truffée en chaud froid (12 à 15 personnes)

237,00€

Gigot rôti au pistou en aiguillettes (8 à 12 personnes)

99,00€

Rosbif tranché sur plat

72,00€ (le kg)

Buffet tradition

Base 10 convives - 68,00€ par personne

Amuse-bouches

Canapés prestige

Boudins blancs cocktail

Sur le buffet

Foie gras de canard

Carpaccio de saumon mariné à l'aneth

Salade de Noël

Viandes chaudes ou froides

Poulet de Bresse farci et truffé découpé sur plat

Jambon de Virginie

Fromages de la ferme

Assortiments de 3 petits pains

Dessert

Gâteau au choix

Petits fours frais assortis



Les légumes et garnitures

	La portion
Figues rôties, au miel et au gingembre	2,20€
Endives braisées	5,00€
Pomme fruit aux airelles	3,30€ (pièce)
Pommes fruits confites au naturel	3,30€
Marrons sautés au jus	5,50€
Epinards à la crème	5,80€
Haricots verts frais au beurre	6,30€
Gâteau de verdure	4,00€
Poêlée de girolles	9,80€
Pomme viennoise	4,00€
Polenta aux pignons	3,00€
Croquette de maïs	1,75€ (pièce)
Riz sauvage pilaw	3,80€
Mousseline de marrons ou de céleri	5,00€
Gratin dauphinois à la crème	6,00€
Gratin dauphinois aux morilles	7,50€

Les sauces chaudes

	Le kg
Grand Veneur, pour le gibier	35,00€
Nantua, pour les quenelles de brochet	18,00€
Noilly, pour les poissons	35,00€
Xérès, pour les viandes	35,00€
Périgieux aux truffes, pour les viandes	92,00€
Périgourdine aux truffes et au foie gras, pour les viandes	99,00€

La boulangerie

	La pièce
Blinis « Petrossian » 18 petits ou 4 grands	5,00€ (paquet)
Brioche individuelle pour foie gras	1,60€
Brioche mousseline	6,50€
Pain de mie carré, 10 tranches	3,50€ (paquet)
Pain de mie brioché, 10 tranches épaisses	4,50€ (paquet)
Petit pain tradition	0,70€
Petit pain tradition aux figues, noix et raisins	0,70€
Petit pain six céréales	0,70€
L'assortiment des trois petits pains ci-dessus	2,00€
Pain de seigle tranché	3,50€
Pain de campagne "Paillassou", tranché	3,50€

Les desserts



Les entremets

A partir de 4 personnes

Par personne

Ardéchois génoise punch rhum, crème aux marrons, cloutée de marrons confits	6,30€
Bourbon biscuit noisette, mousse chocolat, crème anglaise	6,30€
Champagne mousse champagne et mandarine, biscuit	6,30€
Concorde mousse chocolat, meringue chocolat	6,30€
Grenoblois macaron, crème aux noix, enrobé de chocolat au lait	6,30€
Mandarin mousse chocolat et mandarine, meringue aux amandes	6,30€
Millefeuille feuilleté, crème pâtissière vanille	6,30€
Montfleury meringue aux amandes, crème praliné, craquelin	6,30€
Opéra biscuit aux amandes, crème moka, ganache chocolat, punch café	6,30€
Pithiviers feuilleté, crème d'amandes	6,30€
Saint-Honoré pâte à choux, crème pâtissière, chocolat, chantilly	6,30€
Saint-Michel biscuit amande noisette, crème moka	6,30€
Trois chocolats bavarois chocolat noir, au lait et blanc, génoise au chocolat	6,30€
Vert galant macaron, crème Kirsch, fruits confits au Kirsch	6,30€

Nouveauté suggestion de Michel Ernest

La Bûche « Grand Marnier » Nouvelle tradition : Biscuit aux amandes, Grand Marnier, crème orange, Gelée d'agrumes et orange confite
Par personne 6,30 €

Les tartes aux fruits

A partir de 4 personnes

Par personne

Abricot, citron, fraise, griotte, poire, pomme, « Normande » aux pommes fondues, « Froufrouiti » aux fruits frais assortis	5,50€
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Les bûches de Noël entremets

A partir de 2 personnes

Par personne

Champenoise	6,30€
mousse champagne et mandarine, biscuit	
Chocolat	6,30€
mousse chocolat, meringue chocolat, génoise chocolat	
Marron	6,30€
génoise, crème aux marrons cloutée de marrons confits, rhum	
Moka	6,30€
génoise, crème moka, punch café	
Meringue pralinée	6,30€
meringue aux amandes, crème praliné	
Roulée Tradition	6,30€
biscuit roulé, crème pâtissière légère, fruits frais	
Trufforange	6,30€
génoise, pâte à truffe, crème légère orange	
Grand Marnier nouvelle tradition (voir page 10)	6,30€

Les bûchettes individuelles

La pièce

Parfums au choix : Grand marnier, café, chocolat, marrons, framboise

5,50€

Les desserts glacés

Les entremets glacés

A partir de 4 personnes

Par personne

Caramiel	6,30€
glace caramel, parfait miel, pistaches et pignons grillés	
Marmite du diable	6,30€
nougatine, truffes chocolat fourrées de glace vanille	
Marmite de sorbets	6,30€
nougatine, boules de sorbets assortis	
Vacherin chocolat	6,30€
glace vanille, chocolat, meringue chocolat	
Vacherin framboise	6,30€
glace vanille, sorbet framboise, meringue, coulis avec framboises, chantilly	
Vacherin Grand Marnier	6,30€
parfait Grand Marnier, vanille, oranges confites, meringue, chantilly	
Vacherin aux marrons	6,30€
parfait rhum, glace vanille, marrons confits, meringue, chantilly	
Vacherin Délice	6,30€
parfait Café, glace praliné, chantilly, meringue	

Les bûches de Noël glacées

A partir de 2 personnes

Par personne

Cévenole aux marrons	6,30€
parfait rhum, glace vanille, marrons confits	
Chocolice	6,30€
glace chocolat et vanille	
Framboisine	6,30€
sorbet framboise, glace vanille, meringue, chantilly	
Noisetine	6,30€
glace praliné-noisette, sorbet framboise	
Grand Marnier	6,30€
parfait Grand Marnier, glace vanille, écorces d'oranges confites	

Les mignardises

Les fours frais

Pâte à choux, tartelettes, réductions

Boîte, 18 pièces assorties	21,00€
Assiette, environ 30 pièces assorties	35,00€
Plateau, environ 48 pièces assorties	55,00€

Les minis tartelettes Froufrouiti

Boîte, 12 pièces assorties	20,00€
Plateau, 24 pièces assorties	36,00€
Plateau, 48 pièces assorties	66,00€

Les fours secs

Tuiles aux amandes, boîte, environ 250 g	16,50€
Fours secs assortis :	
- Boîte, environ 250 g	16,50€
- Assiette, environ 400 g	28,00€

Les macarons aux amandes

Macarons assortis nature, framboise, moka, chocolat, pignons, gingembre, pistache :	
- Boîte, environ 350 g	23,50€
- Assiette, environ 700 g	50,00€

Les macarustiques

Maccarés aux amandes, macaron traditionnel contenant 50 % d'amandes du miel de Provence, du sucre, de l'œuf, Pas du tout de farine ! C'est la friandise parfaite pour ceux qui fuient le gluten.

Boîte de 9	12,00€
Boîte de 12	16,00€
Boîte de 15	19,00€



La confiserie

Les chocolats

Truffes au chocolat sans alcool	Le ballotin	90,00€ (le kg)
Chocolats assortis		90,00€ (le kg)
- Ballo-boîte de 250 g		25,00€
- Ballo-boîte de 400 g		39,00€
- Ballo-boîte de 560 g		53,00€
- Ballo-boîte de 800 g		76,00€
- Ballo-boîte de 1100 g		103,00€

Les marrons glacés

Les marrons glacés	Le ballotin	111,00€ (le kg)
- Ballotin de 240 g		28,00€
- Ballotin de 400 g		47,00€
- Ballotin de 500 g		58,00€
- Ballotin de 800 g		92,00€
- Ballotin de 1100 g		125,00€

Les mendiants de Provence

13 desserts de Noël

La corbeille

- Corbeille N°1 pour deux gourmands	30,00€
- Corbeille N°2 pour quatre gourmands	50,00€

Les champagnes

	37,5 cl	75, cl	Carton de 6x75 cl
Champagne Ernest Brut	12,30 €	20,50€	120,00€
Champagne Ernest Rosé	-	24,60€	145,00€
Champagne Ernest Millésimé	-	25,50€	150,00€

Autres boissons, vins et champagnes disponibles en magasin et sur commande !

Pour commander



Magasin Traiteur

Cuisine, charcuterie, pains et vins.

Vous pouvez y réserver la totalité de votre commande.

52, rue Meynadier - 06400 Cannes

04.93.06.23.00

Magasin Pâtisserie

Pâtisserie fine, confiseries, glaces, chocolats, pains

53 bis, rue Meynadier et 2, rue Louis Blanc - 06400 Cannes

04.93.06.23.03

Service commercial

Pour nous contacter par mail :

commercial@ernest-traiteur.com

04.93.06.23.08

Fax / Télécopie

04.93.06.23.06

www.ernest-traiteur.com

Notre agent sur Antibes

LE PRALIN 04.93.34.30.55 / Commandes et retraits sur Antibes

7, Boulevard Albert 1er - ANTIBES

Service livraison

	Moins de 30 € d'achats	Au-delà de 30€ d'achats
Cannes, la Bocca, Le Cannet	5,00€	0,00€
Mandelieu, Golfe-Juan, Mougins	15,00€	10,00€
Mouans-Sartoux, Sophia, Valbonne, Vallauris	20,00€	15,00€
Antibes, Auribeau, Biot, Grasse, Pégomas	30,00€	25,00€
Cagnes sur mer, Saint Paul, Vence	45,00€	40,00€
Nice, Saint Raphaël	60,00€	55,00€
Après cette distance, tarif sur devis		



Tarif indicatif décembre 2011

Ernest traiteur S.A. au capital de 38113€ - RC B 695 520 270



Traiteur : 04.93.06.23.00 - Pâtisserie : 04.93.06.23.03
52 et 53 bis, rue Meynadier - 06400 Cannes