MENU

Mars 2019

1936

ERNEST TRAITEUR

CANNES

L’indicible

Dire le printemps, le doux moment,
le rendez-vous des amants, l’attente,
l’envie, le désir, le recommencement !
Dire la joie qui vient, le flot qui ouvre,
le cœur qui vaille, l’envie d’y croire !
Dire l’espoir, dire l’espoir !
Dire le souvenir, le deuil,
l’intime, la peine, la solitude,
Dire avec la musique des mots !

Dire la nature, la vie qui bat son pouls
Chanter la mer, ses vagues et ses courroux
Chanter l’enfant sur le sein de sa mère
Chanter l’instant au coin du revolver
Quand la terre étouffée va détruire son cancer
Et balancer notre espèce aux urnes de l’enfer !

Dire son blues sans se faire trop de mal
Dire son blues, celui du fond de l’âme
Le dire avec son souffle et ses tripes
Avec son corps et ses dents !
La musique ! la musique !
Dire avec les notes à l’indicible des mots
La musique !, la musique !

Dire l’oiseau qui manque, le moineau disparu !
Dire la banquise qui fond, le virus qui tue !
Dire la nature bafouée !
Dire l’irrespect, la vie qui fout le camp !
Dire l’espoir quand même et jusqu’au bout !

Michel Ernest

POUR LE MOIS DE MARS 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 :

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 farcis, Roastbeef, Rôti de porc, Poulets rôtis
Gratin de légumes d'hiver, Épinards à la crème, Gâteau de verdure.

Tous les jours sauf samedis et dimanches
LE POTAGE DU JOUR

PÂTISSERIE AU MAGASIN TRAITEUR :

Salée : Quiches assorties, Pissaladière, Tourte aux blettes, Tourte aux courgettes,
Coca, 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 que j'aime beaucoup le « PASTEIS DE NATA ».

SANS OUBLIER NOTRE GRAND CHOIX DE PATISSERIES FINES
AU MAGASIN PATISSERIE AVEC CE MOIS-CI A L'HONNEUR :
« LA TARTE CANNOISE »
Une création au miel et pignons sur une brioche garnie de figues et de crème citron

VENDREDI 1ER
Filet de loup sauce vierge • Filet de sébaste en goujonnette • Cabillaud rôti • Lasagnes de saumon • Pommes vapeur • Calamars à la plancha • Navarin d'agneau • Endives braisées.

SAMEDI 2
Coq au vin • Pommes viennoises • Filet de Saint Pierre sauce Normande • Tourte à la viande de la vallée de Munster • Gigot rôti aux herbes • Gratin de brocolis à la crème de parmesan • Tartare de saumon • Cuisse de grenouille en persillade.

DIMANCHE 3
Rôti de veau • Lapin à la moutarde • Poisson du marché • Croquettes de maïs • Gratin dauphinois aux morilles • Haricots verts.

MARDI 5
Boudins blancs et boudins noirs rôtis • Palette de porc rôtie à la sauge • Emincé de bœuf aux cinq parfums • Pomme mousseline • Riz parfumé aux amandes • Gratin de ravioles aux petits légumes et crème de parmesan.

MERCREDI 6
Tête de veau sauce gribiche • Emincé de poulet aux champignons des bois • Gratin de pâtes au pistou • Pommes « Grand mère » • Hachis parmentier.

JEUDI 7
Acras de morue et boudins antillais • Epaule d'agneau confite • Morue à la Provençale • Couscous • Raviolis cuisinés • Pastilla marocaine • Gratin de choux fleur sauce Mornay • Riz Thaï • Carottes au jus • Endives au jambon..

VENDREDI 8
Filet de dorade rôti aux graines d'anis • Quiche au fromage • Paëlla • Cabillaud rôti sur la peau • Beignets de morue • Curry de volaille • Aïoli • Brandade de morue • Pommes vapeur • Goujonnette de sébaste au vin blanc et persil.

SAMEDI 9
Jambon braisé, sauce madère • Magret de canard laqué au miel • Salade de crabe • Saucisson de Lyon en brioche • Moussaka à la Crétoise • Navarin de lotte • Flageolets au jus • Riz créole • Pommes grenailles aux herbes • Gratin de choux vert.

DIMANCHE 10
Rôti de veau • Lapin aux olives du pays • Poisson du marché • Gratin de macaronis • Haricots verts • Petits légumes du marché.

MARDI 12
Blanquette de veau • Riz pilaf • Quiche aux asperges • Calamars à l'Américaine • Croquettes de volaille "Pojarsky" • Froufrou de légumes • Pommes vapeur • Céleri et fenouil braisés • Riz parfumé de Thaïlande.

MERCREDI 13
Hachis Parmentier • Gnocchis à la romaine • Navarin d'agneau aux petits légumes • Langue de bœuf sauce piquante • Endives au jambon.

JEUDI 14
Daube de joues de bœuf • Acras et boudins antillais • Curry d'agneau • Couscous • Raviolis cuisinés • Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olives • Pastilla Marocaine • Gratin de ravioles aux petits légumes et crème de parmesan.

VENDREDI 15
Saumon farci sauce oseille • Beignets de Scampis • Goujonnette de sébaste au vin blanc et persil • Parmentier de poisson • Filet de cabillaud rôtis • Riz blanc • Lasagne aux légumes • Echine de porc braisé au lait • Brandade.

SAMEDI 16
Pâté en croûte chaud à la parisienne • Canard à l'orange • Gigot d'agneau • Pot au feu tradition • Paëlla • Croquettes de maïs • Riz Pilaf • Gratin de brocolis • Endives braisées • Gratin de salsifis • Salade de crabe • Lotte à l'américaine • Pommes viennoises.

DIMANCHE 17
Lapin à la moutarde • Rôti de veau • Poisson du marché • Gnocchis au beurre • Haricots verts • Petits légumes du marché.

MARDI 19
Escalope de veau «Cordon bleu» • Sauté de veau aux carottes • Pléiade de farcis • Pieds et paquets à la Marseillaise • Pommes vapeur • Gratin des provinces • Choux de Bruxelles au jus • Endives au jambon.

MERCREDI 20
Omelette aux petits légumes • Tête de veau sauce gribiche • Travers de porc laqué • Chop suey de légumes • Poisson du marché • Hachis Parmentier • Gratin de courgettes à la Niçoise.

JEUDI 21
Rillons de val de Loire • Acras et boudins antillais • Emincée de volailles en persillade • Pastilla Marocaine • Couscous • Raviolis cuisinés • Salsifis au jus • Carottes sautées au cumin • Gratin de ravioles aux petits légumes et crème de parmesan.

VENDREDI 22
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 23
Cassoulet Toulousain tradition. Gigot rôti aux herbes. Asperges fraîches sauce mousseline • Cuisses de grenouilles en persillade • Canard à l'orange • Lotte rôtie sauce vierge • Paella • Pommes grenaille • Riz pilaf • Endives au jus • Pommes viennoises • Croquettes de maïs • Saucisson de Lyon en brioche.

DIMANCHE 24
Rôti de veau • Lapin rôti aux cèpes • Poisson du marché • Haricots verts • Gnocchis de pommes de terre.

MARDI 26
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 27
Epaule d'agneau confite • Langue de bœuf sauce piquante • Gratin de blettes à la crème de parmesan • Gnocchis à la romaine.

JEUDI 28
Acras de morue et boudins antillais • Rougail saucisses comme à la Réunion • Couscous • Endives au jambon • Raviolis en gratin • Lasagne de légumes • Riz thaï • Pastilla • Gratin de ravioles aux petits légumes et crème de parmesan.

VENDREDI 29
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 30
Jambon braisé, sauce madère • Poule au pot. Salade de crabe • Tourte de la vallée de Munster • Pièce de bœuf rôti • Navarin de lotte • Flageolets au jus • Riz créole • Pommes grenailles aux herbes • Gratin de choux fleur sauce Mornay.

DIMANCHE 24
Rôti de veau • Lapin à la moutarde • Poisson du marché • Gnocchis de pommes de terre • Croquettes de maïs • Haricots verts.

Chers clients bonjour,

L'hiver a été rude et long raison de plus pour 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
Nous vous accompagnons toute l'année et sur nous vous pouvez compter !
Michel Ernest

CANNES
DU 23 AU 31 MARS 2019
CUISINE CANNOISE
en fête

Pendant cette période nous offrons tous les jours à notre aimable clientèle
« Le Tian Cannois dans sa petite cagette »
un mélange de légumes et d'appareil à flan soit nature soit avec de la viande ou du poisson
au prix promotionnel de **6 €**

Et ma création :
« La Tarte Cannoise »
une brioche couverte de miel, pignons et amandes garnie de confiture de figue et de crème citron
au prix promotionnel de **3 €** !
Régalez-vous bien !

LE PRALIN

04 93 34 30 55

7, bd Albert 1er

ANTIBES

Notre agent sur Antibes

Retrouvez notre boutique en ligne sur 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

Ernest traiteur S.A. au capital de 38 113 € - R.C. B 695 520 270

FR 06-029-065 CE
Agrément sanitaire européen