MENU

Mai 2019

1936

ERNEST TRAITEUR

CANNES

Notre Dame

Il faisait bon en cette douce soirée de printemps
Nous avions décidés avec quelques amis de nous installer sur les quais de la Seine juste en face de la grande dame !
Les bouteilles de rosé avaient défilées pour délier nos âmes et animer nos langues
Chacun avait apporté quelques mets sympathiques
Et nos papilles se régalaient au travers de ce moment d'amitié
Instant fragile ou l'on est parfaitement heureux
Avec la présence sublime de Notre Dame !
Notre dame de Paris !
Avec dans ton sillage ta beauté sereine, tes drames et tes mystères
Tes amours, ton histoire depuis le Moyen Age,
Avec le travail de tes compagnons qui vivaient la passion venue d'un autre univers gouverné par le grand architecte et qui te construisaient leur vie durant pour offrir au monde ta beauté ! Gloire à eux !
Avec l'ombre vivante de tous les poètes qui vécurent à Paris,
Avec leurs chansons, leurs rires et leurs larmes,
Avec ton Frollo, ton Quasimodo et ton Esméralda
Avec cette bienveillance qui émane de tes murs
Pour protéger tes enfants qu'ils aient la foi ou pas !
Hier soir j'ai pleuré comme tant d'autres en te voyant partir en flamme
Reviens vite belle cathédrale !
Ad vitam aeternal !

Michel Ernest
16 mars 2019

POUR LE MOIS DE MAI 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

PLUS NOTRE CHARCUTERIE TRADITIONNELLE
ET NOTRE RAYON DE VIANDES FRAICHES DE PORC, AGNEAU ET BŒUF
et à l'honneur ce mois-ci
le jambon persille de bourgogne et les caillettes ardechoises

PLATS CUISINÉS :

Petits légumes du marché, Poissons du marché, Gratin Dauphinois,
Lasagne à la Bolognaise, Coquille St-Jacques, Bouchée à la reine
Ratatouille, courgettes et tomates farcies, Roastbeef, Rôti de porc, Poulets rôtis
Gratin de légumes de printemps, épinards à la crème.

PÂTISSERIE AU MAGASIN TRAITEUR :

Salée : Quiches assorties, 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, 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 le « PASTEIS DE NATA ».

SANS OUBLIER NOTRE GRAND CHOIX DE PATISSERIES FINES
AU MAGASIN PATISSERIE AVEC CE MOIS-CI A L'HONNEUR :
« L'ECLAIR GOURMAND AUX FRUITS ROUGES »

MERCREDI 1er **Les magasins sont ouverts jusqu'à 12 h 30**

Navarin d'agneau printanier • Poisson du marché • Pléiades de farcis • Aubergines gratinée • Artichauts barigoules • Asperges sauce mousseline • Tête de veau sauce gribiche.

JEUDI 2

Acras de morue et boudins antillais • Emincé de volailles aux champignons des bois • Couscous • Raviolis cuisinés • Pommes sautées • Pastillas • Gratin d'aubergines • Haricots verts. Croquettes de fromage à la Bruxelloise.

VENDREDI 3

Salade de crabe • Cabillaud rôti sur la peau • Epaule d'agneau confite • Poisson du marché • Ailes de raie au beurre et câpres • Goujonnette de sébaste (rascasse) • Tourte de fenouil à la tome de brebis à la Crétoise • Froufrou de légumes • Riz blanc • Courgettes sautées au basilic • Pizza Bacalau à la brandade de morue.

SAMEDI 4

Cochon de lait rôti • Asperges sauce mousseline • Canard à l'orange • Blanquette de veau • Gigot d'agneau rôti à la fleur de thym • Pâté en croûte chaud forestière • Pommes viennoises • Riz pilaw • Poisson du marché • Crique de pommes de terre à l'ardéchoise • Croquettes de maïs • Gratin de ravioles à la crème de parmesan et poireaux confits.

DIMANCHE 5
Rôti de veau • Lapin à la moutarde • Haricots verts au beurre • Aubergines parmigiana • Coquillettes au beurre • Poisson du marché • Petits légumes du marché.

MARDI 7
Boulettes de viande à l'Italienne • Poisson du marché • Sauté de veau aux petits légumes • Pléiades de farcis • Riz parfumé aux amandes • Artichaut vapeur.

MERCREDI 8 **Les magasins sont ouverts jusqu'à 12 h 30**
Langue de bœuf sauce piquante • Petits légumes du marché • Poisson du marché • Emincé de volaille aux champignons des bois • Chili con carne • Pommes rissolées • Lasagnes aux légumes.

JEUDI 9
Acras de morue et boudins antillais • Lotte rôtie • Coquelet tandouri • Hachis Parmentier • Couscous • Raviolis cuisinés • Gratin dauphinois • Ratatouille niçoise • Saucisse de Toulouse rôtie • Purée maison.

VENDREDI 10
Quiche saumon et épinards • Maquereau au vin blanc • Travers de porc sauce Barbecue • Goujonnette de sébaste (rascasse) • Filet de loup grillé • Cabillaud rôti sauce à l'ail doux • Poisson du marché • Riz blanc • Pizza Bacalau à la brandade de morue.

SAMEDI 11
Jambon braisé, sauce madère • Asperges sauce mousseline • Salade de crabe printanière • Canard à l'orange • Gigot d'agneau • Osso bucco à la milanaise • Lotte à l'américaine • Paëlla • Pommes grenailles • Pommes viennoises • Croquettes de maïs • Riz parfumé • Epinards à la crème • Saucisson de Lyon en brioche

DIMANCHE 12
Rôti de veau • Lapin aux herbes • Gnocchis à la romaine • Haricots verts • Croquettes de maïs • Asperges sauce mousseline • Poisson du marché • Riz Thaï • Petits légumes du marché.

MARDI 14
Moelleux de rôti de porc à l'italienne • Jarret de veau en petit pot au feu • Calamars à l'américaine • Quiche aux asperges • Petits légumes du marché • Poisson du marché.

MERCREDI 15
Hachis Parmentier • Tête de veau sauce gribiche • Tagine d'agneau et boulgour aux artichauts • Tagliatelles Bolognaise • Aubergines Parmigiana • Poisson du marché • Riz aux amandes • Céleris et fenouils braisés.

JEUDI 16
Acras de morue et boudins antillais • Saucisse de Toulouse rôtie • Purée maison • Palette de porc à la sauge • Couscous • Raviolis cuisinés • Pastilla marocaine • Gnocchis et tomates confites au pistou • Poisson du marché • Croquettes de fromage à la Bruxelloise.

VENDREDI 17
Salade de crabe • Tourte de fenouil et tome de brebis à la Crétoise • Daube de joues de bœuf • Goujonnette de sébaste (rascasse) • Ailes de raies au beurre • Navarin de lotte aux herbes fines • Cabillaud rôti sur la peau • Coulibiac de saumon • Poisson du marché • Froufrou de légumes • Pizza Bacalau à la brandade de morue.

SAMEDI 18
Gigot rôti aux herbes • Suprême de volaille comme à Bologne • Asperges sauce mousseline • Quenelles de brochet aux écrevisses • Magret de canard rôti • Curry d'agneau et légumes au lait de coco • Pommes viennoises • Pommes rissolées • Tourte à la viande de la vallée de Munster.

DIMANCHE 19
Lapin à la Catalane • Rôti de veau • Croquettes de maïs • Gratin Dauphinois aux morilles • Haricots verts • Poisson du marché/ Riz Thaï • Petits légumes du marché.

MARDI 21
Pintade rôtie sauce Forestière • Croquette de porcelet à la sauge • Escalope de veau cordon bleu • Pléiade de farcis • Gratin de courgettes • Gratin d'aubergines parmigiana • Artichauts vapeur • Poisson du marché.

MERCREDI 22
Poivrons à l'huile • Flan de brocolis aux amandes • Poulet tandouri • Rôti de veau aux deux fromages • Langue de bœuf sauce piquante • Lasagne • Riz thaï.

JEUDI 23
Curry de volaille au lait de coco • Acras de morue et boudins antillais • Poisson du marché • Jarret de veau aux carottes et cèpes • Couscous • Raviolis cuisinés • Pastilla marocaine • Petits légumes du marché.

VENDREDI 24
Filet de Saint pierre sauce à l'ail • Sardines en escabèche • Calamars à l'américaine • Poisson du marché • Cabillaud rôti sur la peau • Goujonnette de sébaste (rascasse) • Pommes vapeur • Riz • Petits légumes du marché • Sauté de veau aux carottes • Pizza Bacalau à la brandade de morue.

SAMEDI 25
Cochon de lait à l'antillaise • Asperges sauce mousseline • Saucisson de Lyon en brioche • Canard aux pêches • Gigot d'agneau au pistou • Rognons de veau aux champignons • Lotte à l'américaine • Paëlla • Pommes rissolées • Croquettes de maïs • Gratin d'aubergines • Riz créole.

DIMANCHE 26 **C'est la fête des mères !**
Lapin aux cèpes • Rôti de veau • Haricots verts • Gnocchis de pommes de terre • Gratin d'aubergines • Poisson du marché • Belle volaille fermière rôtie tradition • Riz Thaï • Petits légumes du marché. **Et à la pâtisserie : gâteaux décorés pour la fête des mères.**

MARDI 28
Navarin d'agneau printanier • Scalopines de veau à la Milanaise • Poisson du marché • Pléiades de farcis • Aubergines «Tout légumes » gratinées • Gratin dauphinois • Artichauts barigoules • Petits légumes du marché • Croquettes provençales • Asperges sauce mousseline.

MERCREDI 29
Tête de veau sauce gribiche • Poulet au citron • Poisson du marché • Saucisses de Toulouse, boudins noirs et andouillettes rôtis • Cannellonis de blettes • Hachis Parmentier • Purée maison • Petits pois au jus • Riz thaï.

JEUDI 30 **Les magasins sont ouverts jusqu'à 12 h 30**
Gigot rôti • Acras de morue et boudins antillais • Poisson du marché • Emincé de volailles aux champignons des bois • Couscous • Raviolis cuisinés • Pommes sautées • Pastillas • Gratin d'aubergines • Haricots verts.

VENDREDI 31
Salade de crabe • Cabillaud rôti sur la peau • Rougail saucisses comme à la Réunion • Poisson du marché • Ailes de raie au beurre et câpres • Goujonnette de sébaste (rascasse) • Tourte de fenouil à la tome de brebis à la Crétoise • Froufrou de légumes • Riz blanc • Courgettes sautées au basilic • Pizza Bacalau à la brandade de morue.

Chers clients bonjour,

Le festival approche et le grand déferlement arrive sur notre ville
J'aime cette période où notre cité vit à l'heure du monde
Entre paillette et glamour, entre artiste et business !
Notre cuisine est à l'heure de la saison, comme d'habitude
Tout est prêt pour vous régaler !

Profitez en bien et au mois prochain !

Michel Ernest

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.com

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

FR 06-029-065 CE
Agrément sanitaire européen