

MENU

Juillet 2019



Chanson pour mes amis disparus

Ou êtes-vous mes amis ?
Perdus dans l'infini
Ou tout proche d'une autre manière !
Votre corps en tout cas
N'est plus là à présent
Dans la même matière
Je vous sens tout vivant
A l'intérieur de moi
Ça c'est sûr, ça c'est clair
Mais je ne peux plus vous serrer
Entre mes bras ni sentir
Votre odeur familière
Je ne peux plus vous faire rire
Ni connaître avec vous
Les chemins de lumière
Vous m'avez éclairé
L'amour en bandoulière
Ça c'est sûr, ça c'est clair
Et je suis très heureux
De vous avoir connu
De ce côté là des choses
Je vous retrouverai
Au moment bien choisi
De quitté la matière
Et notre belle amitié
Fera pousser des fleurs
D'une belle autre manière
Et je sais à présent
Que nous irons ensemble
Dans les sentiers d'amour
Qui guiderons les hommes
Loin des ornières de l'ombre
Et que nous jouerons partout
La musique des larmes et de la joie du monde !

Michel Ernest

19 Juin 2019

**POUR LE MOIS DE JUILLET@ 2019
VOUS TROUVEREZ TOUS LES JOURS AU MAGASIN :**

SALADE ET HORS D'ŒUVRES :

Salade Niçoise, Chief'salad, Salade Annick, Salade Vegan, Salade Michel,
Salade de brocolis au curcuma, plus les Salades du jour
Céleri rémoulade, Macédoine fraîche, poivrons grillés, Carottes rappées, 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
Jambon persillé comme en Bourgogne, Foie gras d'oie truffé,
Saucisses aux herbes, Saucisses Argentine.

**PLUS NOTRE CHARCUTERIE TRADITIONNELLE
GRANDE TRADITION DE LA MAISON DEPUIS 1936**

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 courgettes ou d'aubergines.

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.

**SANS OUBLIER NOTRE GRAND CHOIX DE PATISSERIES FINES
DE CHOCOLAT ET DE GLACE AU MAGASIN PATISSERIE**

MARDI 2

Poulet basquaise • Palette de porcelet rôtie à la sauge • Filet de loup rôti sur la peau •
Calamars à l'américaine • Aubergines Parmigianna • Piperade • Gratin de pâtes au
basilic • Riz thaï.

MERCREDI 3

Langue de bœuf sauce piquante • Jarrets de porc à la moutarde • Poisson du marché •
Hachis Parmentier • Courgettes niçoise en persillade • Petits pois au jus.

JEUDI 4

Moussaka à la crétoise • Croquettes de maïs • Acras de morue et boudins antillais •
Sauté de veau aux carottes • Couscous • Raviolis en sauce • Riz pilaf • Poisson du
marché • Quinoa aux brocolis et parmesan.

VENDREDI 5 - Langoustes et homards sur commande

Tartare de saumon • Filet de loup à la vierge • Tarte au fenouil confit et tomme de brebis •
Poisson du marché • Calamars à la planchas • Filet de sébaste (rascasse) en goujonnette •
Travers de porc laqués • Cabillaud rôti sur la peau • Lasagne de saumon aux épinards •
Quinoa aux raisins • Grande fougasse la brandade de morue.

SAMEDI 6 - Langoustes et homards sur commande

Jambon braisé, sauce Madère, épinards à la crème • Gâteau d'aubergines aux saveurs estivales • Canard aux pêches • Emincé de volaille aux champignons des bois • Gigot d'agneau au pistou • Navarin de lotte • Pommes grenailles • Croquettes de maïs • Riz pilaw • Gratin de brocolis • Saucisson de Lyon en brioche

DIMANCHE 7 - Langoustes et homards sur commande

Langoustes et homards sur commande • Rôti de veau • Lapin aux olives • Croquettes de maïs • Gigot de lotte braisé au safran • Haricots verts • Gnocchis de pommes de terre au parmesan et tomates séchées

MARDI 9

Pléiade de farcis • Curry d'agneau • Croquettes de volaille "Pojarsky" • Saumon rôti • Riz parfumé de Thaïlande • Fenouil braisés • Boulgour aux légumes rôtis.

MERCREDI 10

Poulet Tandouri • Hachis Parmentier • Tête de veau sauce gribiche • Poisson du marché • Aubergines parmigiana • Riz créole • Artichaut vapeur.

JEUDI 11 - Langoustes sur commande

Tomates aux légumes • Acras de morue et boudins antillais • Rougail saucisse comme à la Réunion • Sauté de veau aux carottes • Couscous • Raviolis en sauce • Pastilla marocaine • Filet de loup rôti aux graines d'anis.

VENDREDI 12

Salade de crabe estivale • Tarte au fenouil confit et tomme de brebis • Brochette de Saint-Jacques et scampis • Mignon de porc au citron • Filet de sébaste (rascasse) en goujonnette • Poisson du marché • Cabillaud rôti • Colin froid mayonnaise • Légumes rôtis Grande fougasse la brandade de morue.

SAMEDI 13

Pâté en croute chaud Parisien • Tartare de saumon • Cochon de lait rôti • Blanquette de veau • Suprême de volaille comme à Bologne • Gigot rôti • Lotte à la plancha • Pommes grenailles • Pommes viennoises • Gratin d'aubergines • Riz pilaw.

DIMANCHE 14

Canard aux pêches • Rôti de veau • Poisson du marché. Lapin à la moutarde • Croquettes de maïs • Gratin dauphinois • Haricots verts au beurre.

MARDI 16

Carry réunionnais de porcelet aux petits légumes • Pieds et paquets à la marseillaise • Gratin de courgettes à la tomate • Pléiade de farci • Haricots verts • Gnocchis à la romaine • Poisson du marché • Riz blanc.

MERCREDI 17

Poisson du marché • Langue de bœuf sauce piquante • Rôti de veau aux deux fromages • Hachis Parmentier • Riz basmati • Tomates aux légumes • Quinoa aux courgettes.

JEUDI 18

Gâteau d'aubergines aux saveurs estivales • Acras de morue et boudins antillais • Poulet basquaise • Escalope de veau Milanaise • Raviolis cuisinés • Couscous • Riz • Piperade • Pastilla marocaine • Saucisses de Toulouse rôties • Purée de pommes de terre.

VENDREDI 19

Tarte au fenouil confit et tomme de brebis • Emincé de volaille en persillade • Quiche aux fruits de mer • « Piquillo » à la brandade • Colin froid mayonnaise • Poisson du marché • Cabillaud rôti • Daurade à la plancha • Lasagne de légumes • Légumes rôtis • Grande fougasse la brandade de morue.

SAMEDI 20

Salade de crabe estivale • Tartare de saumon • Navarin d'agneau aux amandes • Pommes viennoises • Volailles fermières rôties • Pommes rissolées • Lotte à la plancha • Canard aux pêches et croquettes de maïs • Saucisson de Lyon en brioche • Jambon braisé, sauce Madère, épinards à la crème.

DIMANCHE 21

Lapin aux cèpes • Rôti de veau en longue cuisson • Canard aux pêches • Poisson du marché • Croquettes de maïs • Haricots verts • Pommes de terre sautées • Gnocchis à la Romaine.

MARDI 23

Filet mignon de porc aux pruneaux • Tajine de poulet au citron • Lotte rôtie sauce vierge • Riz cantonais • Boulgour aux raisins • Sucrine au jus.

MERCREDI 24

Poisson du marché • Daube de joue de bœuf • Tête de veau sauce gribiche • Cannellonis • Gratin de blettes au parmesan • Petits pois au jus.

JEUDI 25

Epaule d'agneau confite • Acras de morue • Moussaka à la Crètoise • Poisson du marché • Escalope de volaille au Parmesan • Purée de pommes de terre • Haricots verts et carottes au jus • Tomates aux légumes.

VENDREDI 26

Salade de crabe estivale • Paëlla • Tarte au fenouil confit et tomme de brebis • Dos de cabillaud rôti • Goujonnette de rascasse • Poisson du marché • Parmentier de poissons • Dorade grillée au pistou • Emincé de volaille au curry • Tomates et fenouils confits • Crumble aux courgettes • Grande fougasse à la brandade de morue.

SAMEDI 27 - Langoustes fraîches sur commande

Paëlla • Tartare de saumon • Queue de lotte rôtie • Canard aux pêches • Osso bucco • Pièce d'agneau rôti aux herbes • Pâté en croute chaud à la parisienne • Tomates aux légumes • Croquettes de maïs • Pommes viennoises • Riz pilaw • Haricots verts au beurre • Pommes grenailles.

DIMANCHE 28

Canard à l'orange • Lapin à la moutarde • Rôti de veau • Paëlla • Croquettes de maïs • Haricots verts au beurre • Poisson du marché • Gratin dauphinois aux morilles.

MARDI 30

Pléiade de farcis • Tendrons de veau à la niçoise • Filet de loup rôti sur la peau • Calamars à l'américaine • Aubergines Parmigianna • Gratin de pâtes au basilic • Riz thaï • Boulgour aux courgettes sautées.

MERCREDI 31

Langue de bœuf sauce piquante • Jarrets de porc à la moutarde • Poisson du marché • Hachis Parmentier • Courgettes niçoise en persillade • Petits pois au jus.

Chers clients bonjour,

Qu'est-ce qu'elles sont agréables les douces journées de juillet
C'est le mois complet du bel été, il est bon de savoir en profiter
Chez nous la cuisine est faite pour être à la fois goûteuse et légère

Ce qui permet de se régaler sans pour autant être surchargé !
Aubergines, tomates, poivrons, courgettes, framboises, mangues, melons,
pêches, abricots, amandes, groseilles se pressent aux portes de nos ateliers
où nous les utiliserons avec notre talent et notre savoir-faire !

Régalez-vous bien, chers amis clients et au mois prochain.

Bien amicalement,

Michel Ernest

AVIS

Pour les amateurs de mes petits concerts

Je devrais en donner un

le Dimanche 7 juillet

vers 11 heures au marché Forville

avec **Armand Raynaud**

et ses jeunes élèves du conservatoire

Qu'on se le dise ! Ça va chauffer !

Michel Ernest

LE PRALIN

04 93 34 30 55

7, bd Albert 1^{er}

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