

MENU

Août 2019



1936



ERNEST TRAITEUR

CANNES

La Siagne

Le chant de la rivière
Marié à l'ombre des arbres.
L'or de la lumière
Pris au jeu du vent.
Les mots de l'enfant
Dans la verte nature.
Le sourire de l'instant
Qui porte à l'ouverture.
La chaleur qui vient
Dans la brise des collines
L'éternel rocher, comme
Un ange solidifié.
L'esprit qui se chauffe
A la glace du torrent.
Le cœur qui se tourne
Ou brille le bonheur.
L'été dans sa splendeur
La source où je m'abreuve
Les souvenirs attachés
A la mémoire du sable.
La libellule reine des couleurs.
Ma vie en pointillé.
Et mon corps nu sous le soleil.
La Siagne bergère de mes humeurs
Me lave de mes chagrins
Et m'adresse un signe d'espoir
Pour tous mes lendemains.

Michel Ernest

11 juillet 2019

POUR LE MOIS D'AOÛT 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, 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, Foie gras d'oie truffé
Jambon persillé, Saucisses aux herbes Caillettes Ardéchoises.

PLUS NOTRE CHARCUTERIE TRADITIONNELLE

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, épinards à la crème, tomates aux légumes.

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.

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

JEUDI 1^{er}

Acras de morue et boudins antillais • coquelet Tandoori • Moussaka à la Crétoise •
Couscous • Raviolis cuisinés • Pastilla marocaine • Pavé de saumon à l'oseille •
Artichauts vapeur.

VENDREDI 2

Salade de crabe estivale • Langoustes fraîches sur commande • Quiche aux fruits de mer •
Tarte au fenouil confit et tomme de brebis • Sauté de veau aux carottes • Colin froid
mayonnaise • Filet de loup sauce vierge • Ailes de raie aux câpres • Filet de sébaste
(rascasse) en goujonnette • Cabillaud rôti sur la peau • Paella • Pizza Bacalhau à la
brandade de morue.

SAMEDI 3 - Langoustes fraîches sur commande

Canard à l'orange • Caille farcie et rôtie au lard • Gigot d'agneau au pistou avec les
patates autour • Lotte à l'américaine • Jambon braisé, sauce madère, épinards à la
crème • Croquettes de maïs • Saucisson de Lyon en brioche.

DIMANCHE 4

Canard à l'orange • Lapin aux herbes • Rôti de veau • Gratin dauphinois aux morilles •
Haricots verts • Lotte rôtie • Croquettes de maïs.

MARDI 6

Calamars à l'américaine • Emincé de volaille aux champignons des bois • Sauté d'agneau en
curry à la noix de coco • Pléiade de farcis • Loup grillé • Fenouil braisé • Feuilleté au jambon.

MERCREDI 7

Sauté de veau aux carottes • Croquettes de maïs • Ailerons de poulet en persillade • Saucisses de Toulouse rôties • Haricots verts au beurre • Quiche aux asperges et parmesan.

JEUDI 8

Paëlla • Tartare de saumon • Queue de lotte rôtie • Couscous • Pièce d'agneau rôti aux herbes • Acras de morue, boudins antillais • Filet de sébaste meunière • Pastilla marocaine.

VENDREDI 9

Salade de crabe estivale • Queue de lotte rôtie • Cabillaud rôti sur la peau • Filet de loup sauce vierge • Tourte au fenouil confit et tomme de brebis • Pommes vapeur • Jambon braisé sauce mère et épinards à la crème • Filet de sébaste en goujonnette • Pizza Bacalhau à la brandade de morue.

SAMEDI 10

Pâté chaud parisien • Blanquette veau • Suprêmes de volaille comme à Bologne • Filet de dorade aux grains d'anis • Pièces d'agneau rôties avec les patates autour • Canard à l'orange • Croquettes de maïs • Pommes viennoises.

DIMANCHE 11

Canard à l'orange • Lapin à la catalane • Rôti de veau • Haricots verts au beurre • Queue de lotte rôtie • Croquettes de maïs • Gratin de macaronis aux morilles.

MARDI 13

Epaule d'agneau braisée Pommes boulangère • Sauté de veau aux carottes et estragon • Salade de crabe • Hachis Parmentier • Pavé de saumon à l'oseille.

MERCREDI 14

Moussaka à la Crétoise • Dorade royale à la niçoise • Tagliatelles aux courgettes violon • Travers de porc braisé au miel • Gratin d'aubergines.

JEUDI 15 - Nos magasins sont ouverts jusqu'à 13H00

Filet de loup rôtis aux graines d'anis • Canard aux pêches • Croquettes de maïs • Brochettes de Saint Jacques et gambas • Acras de morue, et boudins antillais • Couscous • Raviolis cuisinés • Pastilla marocaine • **Langoustes et homards sur commande**

VENDREDI 16

Tartare de saumon • Quiche aux fruits de mer • Poisson du marché • Cabillaud rôti • Filet de sébaste en goujonnette • Loup grillé • Paëlla • Riz créole • Parmentier de morue • Osso Bucco à la Milanaise • Pizza Bacalhau à la brandade de morue.

SAMEDI 17

Cuisses de grenouille en persillade • Salade de crabe estivale • Saucisson de Lyon en brioche • Pavé de saumon à l'oseille • Gigot d'agneau rôti aux herbes • Canard à l'orange • Poulet au vinaigre • Lotte à l'américaine • Paëlla Riz pilaf.

DIMANCHE 18

Canard à l'orange • Rôti de veau confit • Lapin aux cèpes • Gratin dauphinois • Croquette de maïs • Haricots verts.

MARDI 20

Moussaka à la Crétoise • Poisson du marché • Tagliatelles au beurre • Emincé de volaille aux champignons des bois • Mœlleux de porc à l'italienne • Pléiade de farcis • Haricots verts.

MERCREDI 21

Filet de sébaste meunière • Tajine d'agneau au citron • Boulgour et raisins • Tête de veau sauce gribiche • Lasagnes de légume.

JEUDI 22

Epaule d'agneau confite • Acras de morue • Boudins Antillais • Purée tradition • Rougail saucisses comme à la Réunion, Riz parfumé et lentilles • Couscous • Pavé de saumon à l'oseille.

VENDREDI 23

Salade de crabe estivale • Ailes de raie aux câpres • Quiche aux fruits de mer • Cabillaud rôti • Filet de sébaste en Goujonnette • Loup grillé • Paëlla • Sauté de veau aux carottes • Poêlée de courgettes Niçoise • Riz créole • Pizza Bacalhau à la brandade de morue.

SAMEDI 24 - Langoustes fraîches mayonnaise sur commande

Paëlla • Tartare de saumon • Queue de lotte rôtie • Canard aux pêches • Osso bucco • Pièce d'agneau rôti aux herbes • Croquettes de maïs • Pommes viennoises • Haricots verts au beurre • Quiche aux asperges et parmesan • Riz pilaw • Pâté en croûte chaud Parisien.

DIMANCHE 25

Canard à l'orange • Lapin à la moutarde • Rôti de veau • Paëlla • Haricots verts au beurre • Gnocchis à la romaine • Croquettes de maïs

MARDI 27

Pléiade de farcis • Poulet à la crème et à l'estragon • Filet de loup rôti sur la peau • Calamars à l'américaine • Piperade • Riz thaï.

MERCREDI 28

Moelleux de porc à l'italienne • Daube de joue de bœuf • Coquillettes au beurre • Poêlée de champignons en persillade • Gnocchis à la romaine.

JEUDI 29

Acras de morue et boudins antillais • Coquelet Tandoori • Moussaka à la Crétoise • Couscous • Raviolis cuisinés • Pastilla marocaine • Pavé de saumon à l'oseille • Artichauts vapeur.

VENDREDI 30 - Langoustes fraîches sur commande

Salade de crabe estivale • Quiche aux fruits de mer • Tourte au fenouil confit et tomme de brebis • Sauté de veau aux carottes • Colin froid mayonnaise • Filet de loup sauce vierge • Filet de sébaste (rascasse) en goujonnette • Cabillaud rôti sur la peau • Paëlla • Pizza Bacalhau à la brandade de morue.

SAMEDI 31 - Langoustes fraîches sur commande

Canard à l'orange • Suprêmes de pintadeau aux cèpes • Gigot d'agneau au pistou avec les patates autour • Lotte à l'américaine • Jambon braisé, sauce mère, épinards à la crème • Croquettes de maïs • Saucisson de Lyon en brioche.

Chers clients bonjour,

Je nous espère un mois d'aout calme et doux.

Chez nous, comme à l'habitude notre cuisine vivra à l'heure de la saison
Avec des produits qui fleurent bon les jardins de nos producteurs locaux
Avec l'authenticité qui nous caractérise depuis plus de 80 ans
dans cette bonne ville de Cannes

Profitez bien du plein été, nous sommes là pour vous régaler
A bientôt mes amis clients
Avec ma famille et mon équipe, je vous salue.

Bien amicalement,
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