CARTE DES FÊTES 2019

1936

ERNEST TRAITEUR

CANNES

ERNEST

Une des dernières grandes maisons familiales
qui a su garder ses méthodes artisanales
et son respect de la qualité tout en étant
à la pointe de la création et de la nouveauté.

Les photos présentées dans cette brochure sont non contractuelles.

Sommaire

pages

Le menu Gourmand ..... **5 - 6 - 7**
Les amuse-bouches froids **8**
Les amuse-bouches chauds **9**
Le foie gras frais “Ernest” **9**
Les entrées froides **10**
Les assiettes **11**
Les salades en saladier **12**
Les entrées chaudes **12**
Les poissons et crustacés froids **13**
Les poissons et crustacés chauds **13**
Les viandes **13-14**
Les buffets **15**
Les viandes froides pour les buffets **16**
Les légumes et garnitures **16**
Les sauces chaudes **16**
La boulangerie **17**
Les desserts **17**
Les bûches **18**
Les mignardises **19**
La confiserie **20**
Les champagnes **21**
Notes **22**
Pour commander **23**

PATE EN CROUTE DE CAILLE
AU FOIE GRAS ET AUX ABRICOTS
ET PRUNEAUX CONFITS
CHUTNEY DE FIGUES

PROFITEROLE DE HOMARD
AUX PETITS LEGUMES
CROQUANTS
SAUCE COCKTAIL

CASSOLETTE DE SAINT JACQUES
ET GAMBAS
FONDUE DE POIREAUX
SAUCE NOILLY AUX PETALES DE
TRUFFE

Menu gourmand

PAR CONVIVE : 65.00 €

PROFITEROLE DE HOMARD
AUX PETITS LEGUMES CROQUANTS
SAUCE COCKTAIL
OU
CASSOLETTE DE SAINT JACQUES ET GAMBAS
FONDUE DE POIREAUX
SAUCE NOILLY AUX PETALES DE TRUFFE
OU
PATE EN CROUTE DE CAILLE AU FOIE GRAS
ET AUX ABRICOTS ET PRUNEAUX CONFITS
CHUTNEY DE FIGUES

*****

FILET DE LOUP ROTI
GNOCCHIS ET JULIENNE DE LEGUMES
SAUCE LEGERE AUX MORILLES
OU
LA PORTION DE DINDE DE BRESSE FARCIE ET TRUFFEE
POMMES AUX AIRELLES ET MARRONS AU JUS
OU
MIGNON DE DE VEAU AUX CEPES
POMMES LORETTE ET PETITS LEGUMES
OU
SUPREME DE PINTADE AUX CEPES
GATEAU DE POLENTA FAGOT DE HARICOTS VERTS

*****

BUCHE « CHOCOLAT VERVEINE ET MANDARINE »
Biscuit pistache et amandes
ou
TOUT AUTRE GATEAU OU GATEAU GLACE
OU BUCHE DE NOEL GLACE OU ENTREMET AU CHOIX

POUR LES AUTRES MENUS
COMPOSER CELUI DE VOTRE CHOIX AVEC LA CARTE CI-APRES.
Pour les amuse-bouches et tous les compléments que l'on peut apporter à ce menu : voir les pages suivantes.

FILET DE LOUP ROTI
GNOCCHIS ET JULIENNE
DE LEGUMES
SAUCE LEGERE AUX MORILLES

LA PORTION DE DINDE DE BRESSE
FARCIE ET TRUFFEE
POMMES AUX AIRELLES
ET MARRONS AU JUS

MIGNON DE DE VEAU
AUX CEPES
POMMES LORETTE ET PETITS
LEGUMES

LES AMUSE-BOUCHES FROIDS

LES CANAPES	le plateau de : 24 pièces	48 pièces
Prestige assortis avec saumon fumé Crevettes, tapenade, fromage blanc, oeufs et oeufs de saumon	35.00 €	65.00 €
Saumon fumé Présentés sur pain de seigle et blinis	37.00 €	71.00 €
Foie gras Présentés sur toast de pain de mie	92.00 €	182.00 €
Damier Caviar « Petrossian » et saumon fumé	119.00 €	235.00 €
Caviar Caviar « Petrossian »	199.00 €	394.00 €

LES PAINS SURPRISE	30 pièces	60 pièces
Noix et raisin	24.00 €	35.00 €
Roquefort et noix	26.00 €	40.00 €
Jambon cru	31.00 €	52.00 €
Saint Antoine charcuterie assortie	34.00 €	56.00 €
Saumon fumé	36.00 €	58.00 €

LES BRIOCHES SURPRISE	30 pièces	60 pièces
Crabe	45.00 €	70.00 €
Mousse de foie gras	44.00 €	68.00 €
Foie gras	82.00 €	150.00 €

LES MINI CASSOLETTES	le plateau de :	les 24 pièces
Carpaccio de saumon, oseille et parmesan		65.00 €
Crevettes cocktail et suprême de pamplemousse		
Carpaccio de Saint-Jacques à la menthe		

LES MINI VERRINES	le plateau de :	les 12 pièces
Rémoulade de crabe, avocat et céleri branche		54.00 €
Bœuf mariné à la thaï		
Mousse de foie gras et confit de figues		
Rillettes de saumon au wasabi		

LES AMUSE-BOUCHES CHAUDS

LES FEUILLETES APERITIFS

Boîte de 350 g, environ 25 pièces assorties	20.00 €
Plateau d'environ 40 pièces assorties	35.00 €
Plateau d'environ 70 pièces assorties	55.00 €

LES MINI BOUDINS — la barquette de 180 g, environ 12 pièces

Boudins blancs cocktail	10.00 €
Boudins blancs truffés cocktail	18.00 €

LES EXOTIQUES — les 30 pièces

Acras de morue	64.00 €
Mini Samossa aux gorgonzola et épinards	64.00 €
Mini pastilla au poulet	64.00 €

LES AUTRES DELICES — les 30 pièces

Brochettes d'espadon pimenté	64,00 €
Brochettes de Saint Jacques à la menthe	64.00 €
Mini bouchées à la reine et escargots en persillade - **Le plateau de 25**	50.00 €
Petits farcis niçois, le kg	42.00 €
Brochettes de volaille aux arômates	64.00 €
Mini burger de bœuf	64.00 €
Mini burger de saumon, sauce oseille	64.00 €

LE FOIE GRAS ERNEST

Foie gras d'oie truffé, le kg	298.00 €
Foie gras d'oie au naturel, le kg	220.00 €
Les Terrines de Foie gras d'oie truffé	
N° 1 – 170 g	60.00 €
N° 2 – 330 g	109.00 €
N° 3 – 600 g	197.00 €

LE FOIE GRAS DE CANARD EN BOCAL LONGUE CONSERVATION
FABRIQUE PAR LA MAISON MAZERE AVEC LA RECETTE DE MICHEL ERNEST

Bocal de 125 g	26,00 €
Bocal de 180 g	31,50 €
Bocal de 300 g	52,00 €

LES ENTREES FROIDES

Terrine de légumes et volaille, sauce oseille, la portion ..... 5.00 €
Aspic Landais au foie gras (16%) ..... 8,00 €
Cailles farcies en Gelée ..... 16.00 €

Ballotines de Noël, Terrines de Gibier et Pâtés en croûte assortis — Voir tarif en boutique

Avocat au crabe ..... 9.50 €
Terrine de homard, sauce cocktail, la portion ..... 16.00 €
Homards, langoustes et poissons — voir les poissons et crustacés tièdes page 12

Saumon fumé au bois de l'Aulne
Prestige de Norvège, le kilo ..... 135.00 €
Caviar de la Maison PETROSSIAN ..... Tarif disponible en boutique

LE CAVIAR

Nous avons sélectionné le **Caviar PETROSSIAN**

NOUS LE DELIVRONS SUR COMMANDE
AU COURS DU JOUR

LES ASSIETTES

FOIE GRAS DE CANARD TRUFFÉ EN PETITE SALADE GOURMANDE
Mesclun, haricots verts et fond d'artichaut, ...l'assiette 34.00

LA NOUVEAUTE DE L'ANNEE
PATE EN CROUTE DE CAILLE
AU FOIE GRAS, AUX ABRICOTS ET
AUX PRUNEAUX CONFITS
CHUTNEY DE FIGUES
l'assiette 27.00 €

SALADE DE HOMARD AUX AGRUMES
ET ESSENCE DE TRUFFES
Salade de haricots verts aux éclats de truffes
l'assiette 45.00 €

LA NOUVEAUTE DE L'ANNEE
PROFITEROLE DE HOMARD AUX
PETITS LEGUMES CROQUANTS
SAUCE COCKTAIL
l'assiette 27.00 €

LES SALADES EN SALADIER

pour 6 à 10 personnes

	le saladier
Salade de Noël Salade mâche, pommes, betteraves, endives, noix	35.00 €
Salade d'hiver Salade mâche, magret de canard fumé, œufs de caille, pétales de parmesan et fruits secs	35.00 €
Salade fraîcheur Salade croquante, fenouil, lamelles de carottes, suprêmes d'oranges et de pamplemousse	32.00 €
Taboulé à la menthe fraîche	32.00 €
Tomates et Mozzarella di Bufala AOP	32.00 €
Salade niçoise Mesclun, olives, tomates, crudités, thon, œufs, basilic, anchois	32.00 €
Chief's salad Jambon blanc maison, poulet, emmenthal de Savoie, cheddar, salade, crème d'estragon et de cerfeuil	38.00 €
Salade de mesclum aux pignons grillés	16.00 €
Salade de mâche aux noix	16.00 €

LES ENTREES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques tradition, la pièce	12.00 €
Vol au vent sauce Financière, la pièce	6.00 €
Vol au vent au ris de veau, la pièce	9.00 €
Escargots de Bourgogne « tradition », la douzaine	12.00 €
Boudin blanc « tradition », le kg	**32.00 €**
Boudin blanc « tradition », truffé, le kg	**69.00 €**

LA NOUVEAUTE DE L'ANNEE

CASSOLETTE DE SAINT JACQUES ET GAMBAS
FONDUE DE POIREAUX
SAUCE NOILLY AUX PETALES DE TRUFFE

l'assiette 27.00 €

LES POISSONS ET CRUSTACES FROIDS

Saumon fraîchement poché, entier ou en darnes ..... 17.50 €
Mayonnaise aux fines herbes et tomate macédoine, par personne

Loup de ligne sauvage fraîchement poché (à partir de 4 personnes) ..... Cours du jour
Mayonnaise à l'estragon, fenouil, carottes et pommes vapeur

Demi-homard frais, mayonnaise, le kg ..... Cours du jour

Demi-langouste fraîche, mayonnaise, le kg ..... Cours du jour

LES POISSONS ET CRUSTACES CHAUDS

LA NOUVEAUTE DE L'ANNEE
FILET DE LOUP ROTI
GNOCCHIS ET JULIENNE DE LEGUMES
SAUCE LEGERE AUX MORILLES
l'assiette 35.00 €

Coulibiac de saumon à la coupe, nappé de sa sauce beurre blanc, par personne ..... 16.00 €
Lotte à l'américaine, riz parfumé de Thaïlande, par personne ..... 28.00 €
Langouste Thermidor, façon « Michel » riz sauvage Pilaf, par personne ..... 65.00 €

*L'arrivage 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

LA VOLAILLE DE BRESSE est la seule volaille au monde à bénéficier d'une A.O.C. (appellation d'origine contrôlée) qui définit très précisément le lieu, la race et les conditions d'élevage, ce qui fait de ce produit une excellence du savoir-faire et de la tradition.

Dinde de Bresse rôtie farce fine truffée, sans garniture, pour 8 à 10 personnes ..... 205.00 €

La portion de dinde de Bresse farcie truffée, garnie
pommes aux airelles et marrons au jus, pour 1 personne ..... 36.00 €

Chapon fermier du Gers rôti volaille « label rouge » de tradition élevée au grain et au lait
farce fine truffée, sans garniture, 8 à 10 personnes ..... 185.00 €

La portion de Chapon fermier du Gers farci truffé
pommes aux airelles et marrons au jus, pour 1 personne ..... 32.00 €

Volaille à la crème et aux morilles
riz sauvage pilaf, par personne ..... 35.00 €

Caille aux raisins
sans garniture, la pièce ..... 13.00 €

Canard à l'orange
croquettes de maïs et son bouquet de haricots verts ..... 25.00 €

LE VEAU

Mignon de veau aux morilles ou aux girolles
Riz pilaf en habit vert, par personne ..... 35.00 €

LA NOUVEAUTE DE L'ANNEE
MIGNON DE DE VEAU
AUX CEPES POMMES LORETTE ET
FAGOT DE HARICOTS VERTS
l'assiette 35.00 €

LE COCHON

Jambon en croûte, (minimum 6 personnes) par personne ..... 18.50 €

Garniture conseillée : Épinards à la crème, sauce xérès aux champignons, par personne ..... 9.50 €

Jambon de Virginie (minimum 6 personnes)
sauce au cidre, ananas, bananes, pruneaux, cerises, par personne ..... 23.00 €

LE CHEVREUIL

Daube de chevreuil par personne ..... 22.00 €

L'AGNEAU

Gigot rôti, sans garniture, la pièce ..... 90.00 €

Gigot en brioche (8 personnes), la pièce ..... 100.00 €

Sauces au choix :
sauce xérès aux champignons, par personne ..... 3.70 €
sauce Périgueux aux truffes, par personne ..... 9.90 €

EXEMPLE DE BUFFET TRADITION

Base 10 convives
Pour 10 personnes : 805.00 €
Par personne : 80.50 €

AMUSE-BOUCHES
Canapés prestige assortis
Boudins blancs cocktail
Soit 8 à 9 pièces par convive

SUR LE BUFFET
Foie gras de canard
Avocat au crabe
Salade de Noël

VIANDES CHAUDES OU FROIDES
Poulet de Bresse farci et truffé découpé sur plat
Jambon de Virginie

DESSERT
Gâteau au choix
Petits fours frais assortis

EXEMPLE DE BUFFET PETITES PIECES REVEILLONS

Base 10 convives
Pour 10 personnes : 515.00 €
Par personne : 51.50 €

PIECES FROIDES
1 Pain surprise Saint Antoine 30 pièces charcuterie assortie
1 Brioche au crabe 30 pièces
24 Mini cassolettes Carpaccio de Saint Jacques à la menthe
12 Mini verrines mousse de foie gras et confit de figues

PIECES CHAUDES
12 pièces boudins blancs cocktail
12 pièces boudins Antillais
30 brochettes d'espadon pimenté
25 mini bouchées à la reine et escargots en persillade
30 mini burgers bœuf
30 mini pastillas au poulet

PIECES SUCREES
1 Plateau de 48 petits fours frais assortis

Soit 23 à 24 pièces salées et 4 à 5 sucrées par convive

LES VIANDES FROIDES POUR LES BUFFETS

Jambon de Virginie en cubes avec ses fruits, le plat (75 pièces) Ananas ; bananes, pruneaux, cerises confite	120.00 €
Poulet de Bresse farci truffé découpé sur plat, la pièce (6 à 10 personnes)	85.00 €
Dinde de Bresse farcie truffée découpée froide, la pièce (12 à 15 personnes)	205.00 €
Dinde de Bresse farcie truffée en chaud froid, la pièce (12 à 15 personnes)	240.00 €
Gigot rôti au pistou en aiguillettes, la pièce (8 à 12 personnes)	100.00 €
Rosbif tranché sur plat, le kg	72.00 €

LES LEGUMES ET GARNITURES

Endives braisées, la portion	5.00 €
Pomme fruit aux airelles, la pièce	3.50 €
Marrons sautés au jus, la portion	5.50 €
Epinards à la crème, la portion	5.80 €
Haricots verts frais au beurre, la portion	6.30 €
Gâteau de verdure la pièce	4.50 €
Poêlée de girolles, la portion	12.00 €
Pomme viennoise, la pièce	4.40 €
Pommes Dauphine, la portion	4.00 €
Gâteau de Polenta aux épinards et aux pignons, la pièce	4.00 €
Croquette de maïs, la pièce	1.80 €
Riz sauvage pilaf, la portion	3.80 €
Mousseline de marrons ou de céleri, la portion	5.00 €
Gratin dauphinois à la crème, la portion	6.00 €
Gratin dauphinois aux morilles, la portion	8.20 €

LES SAUCES CHAUDES

Grand Veneur, *pour le gibier,* le kg	36.00 €
Nantua, *pour les quenelles de brochet*, le kg	37.00 €
Noilly, *pour les poissons*, le kg	37.00 €
Xérès, *pour les viandes*, le kg	37.00 €
Aux morilles, le kg	85.00 €
Périgueux aux truffes, *pour les viandes*, le kg	99.00 €
Périgourdine aux truffes et au foie gras, *pour les viandes*, le kg	102.00 €

LA BOULANGERIE

Blinis 18 petits ou 4 grands le paquet	5.20 €
Brioche individuelle pour foie gras, la pièce	1.80 €
Brioche mousseline, la pièce	8.00 €
Pain de mie carré, le paquet de 10 tranches	3.80 €
Pain de mie brioché, le paquet de 10 tranches épaisses	4.90 €

LES DESSERTS

LES ENTREMETS

(à partir de 4 personnes) par personne ..... 7.00 €

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

LA NOUVEAUTE DE L'ANNEE

BUCHE « CHOCOLAT VERVEINE ET MANDARINE »
Biscuit pistache, amandes et feuillantine
A partir de 2 personnes
7.00 € par personne

LES ENTREMETS GLACES

(à partir de 4 personnes) par personne ..... 7.00 €

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

LES BUCHES DE NOËL ENTREMETS

(à partir de 2 personnes) par personne ..... 7.00 €

Chocolat mousse chocolat, meringue chocolat, génoise chocolat
Citron meringuée Génoise, crème citron, meringue gratinée
Grand Marnier « Classique » Génoise, crème au beurre, Grand Marnier
Marron génoise, crème aux marrons cloutée de marrons confits, rhum
Moka génoise, crème moka, punch café
Meringue pralinée meringue aux amandes, crème praliné
Roulée Tradition génoise roulée, mousse passion, fruits frais

LES BUCHETTES INDIVIDUELLES

Parfums au choix : Grand Marnier, café, chocolat, framboise ou marrons - La pièce ..... 6,00 €

LES BUCHES DE NOËL GLACEES

(à partir de 2 personnes) par personne ..... 7.00 €

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

LES TARTES AUX FRUITS

Abricot, citron, fraise, griotte, poire, pomme, « Froufrouti » fruits frais assortis
(à partir de 4 personnes) par personne ..... 6.00 €

NOTA : Les bûches ne se font que pour la fête de Noël, pour le jour de l'an voir les autres gâteaux.

LES MIGNARDISES

LES FOURS FRAIS

Pâtes à choux, tartelettes, réductions

Boîte, 16 pièces assorties	23.50 €
Plateau 24 pièces assorties	35.00 €
Plateau 48 pièces assorties	55.00 €

LES MINI TARTELETTES FROUFROUTI

Boîte, 16 pièces assorties	23.50 €
Plateau 24 pièces assorties	35.00 €
Plateau, 48 pièces assorties	55.00 €

LES FOURS SECS

Tuiles aux amandes, boîte, environ 250 g	19.00 €

Fours secs assortis

Boîte, environ 180 g	19.00 €
Assiette, environ 400 g	28.50 €

LES MACARONS MOELLEUX AUX AMANDES

Macarons assortis nature, framboise, moka, chocolat, pignons, pistache, citron et orange amer

Boîte, environ 350 g	27.00 €
Assiette, environ 700 g	54.00 €

LA CONFISERIE

LES CHOCOLATS

Truffes au chocolat sans alcool, le kg	95.00 €
Chocolats assortis, le kg	95.00 €
Ballo-boîte de 250 g	28.50 €
Ballo-boîte de 400 g	40.50 €
Ballo-boîte de 600 g	54.00 €
Ballo-boîte de 800 g	79.50 €
Ballo-boîte de 1100 g	110.50 €

LES MARRONS GLACES

Les marrons glacés, le kg	140.00€
Ballotin de 240 g	39.50€
Ballotin de 400 g	62.00€
Ballotin de 500 g	76.00€
Ballotin de 800 g	118.00€
Ballotin de 1100 g	160.00€

LES MENDIANTS DE PROVENCE DE « ELDA ERNEST »

13 desserts de Noël

Corbeille N°1 pour deux gourmands	32.00 €
Corbeille N°2 pour quatre gourmands	55.00 €

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE ERNEST BRUT

la bouteille 75 cl	26.50 €
la bouteille 37,5 cl	13.50 €
le carton de 6 bouteilles 75 cl	156.00 €

CHAMPAGNE ERNEST ROSÉ

la bouteille 75 cl	33.50 €
le carton de 6 bouteilles 75 cl	198.00 €

CHAMPAGNE ERNEST MILLÉSIMÉ

la bouteille 75 cl	33.50 €
le carton de 6 bouteilles 75 cl	198.00 €

AUTRES BOISSONS, VINS ET CHAMPAGNES
DISPONIBLES DANS NOS MAGASINS ET SUR COMMANDE

Notes :

POUR COMMANDER

NOUS SOMMES OUVERT TOUS LES JOURS DU MARDI 17 DECEMBRE AU MERCREDI 1ER JANVIER 2020

ERNEST TRAITEUR
04 93 06 23 00
Cuisine, charcuterie, pains et vins
Vous pouvez y réserver la totalité de votre commande
52, rue Meynadier - 06400 Cannes

ERNEST PATISSERIE
04 93 06 23 03
Pâtisserie fine, confiserie, glaces, chocolats, pains
53 bis, rue Meynadier et 2, rue Louis Blanc - 06400 Cannes

SERVICE COMMERCIAL
04 93 06 23 08
e-mail : commercial@ernest-traiteur.com

FAX/TELECOPIE 04 93 06 23 06

LE MAGASIN "LE PRALIN" à ANTIBES
Notre agent exclusif sur la ville d'Antibes
Pour commander et retirer à Antibes 7, Boulevard Albert 1er - 04 93 34 30 55

LE SERVICE LIVRAISON
Participation aux frais de livraison :

Cannes, la Bocca, Le Cannet	10.00 €
Mandelieu, Golfe-Juan, Mougins	20.00 €
Mouans-Sartoux, Sophia, Valbonne, Vallauris	28.00 €
Antibes, Auribeau, Biot, Grasse, Pégomas	38.00 €
Cagnes sur mer, Saint Paul, Vence	60.00 €
Nice, Saint Raphaël	80.00 €

Après cette distance, tarif sur devis .

Michel Ernest et toute son équipe vous remercient de votre confiance

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