

# MENU

*Juillet 2020*



1936



ERNEST TRAITEUR

CANNES

**POUR LE MOIS DE JUILLET 2020**  
**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 et d'autres sandwichs

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 :** Quiche assortis, Pissaladière, Tourte aux blettes, Tourte aux courgettes,  
Coca, Pissaladière, Gougères au comté, Petits pâtés lyonnais, Tarte à la tomate

**Sucrée :** 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 PÂTISSERIES FINES**  
**DE CHOCOLAT ET DE GLACE DANS LES DEUX MAGASINS**

**MERCREDI 1<sup>er</sup>**

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 2**

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

**VENDREDI 3 - Langouste et homard sur commande.**

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 • Filet mignon de  
porc « Teriaki » • Cabillaud rôti sur la peau • Lasagne de saumon aux épinards • Quinoa  
aux raisins • Grande fougasse la brandade de morue

## **SAMEDI 4 - Langouste et homard sur commande.**

Jambon braisé, sauce Madère, épinards à la crème • Gâteau d'aubergines aux saveurs estivales • Canard aux pêches • Belles volailles fermières du Gers simplement rôties • Gigot d'agneau au pistou • Navarin de lotte • Pommes grenailles • Croquettes de maïs • Riz pilaw • Gratin de brocolis • Saucisson de Lyon en brioche • Quenelle surfine de brochet aux écrevisses

## **DIMANCHE 5**

Langoustes et homards sur commande • Rôti de veau • Lapin aux olives • Croquettes de maïs • Poisson du marché • Haricots verts • Gnocchis de pommes de terre au parmesan et tomates séchées

## **MARDI 7**

Pléiade de farcis • Poitrine de veau farcie • Croquettes de volaille "Pojarsky" • Saumon rôti • Riz parfumé de Thaïlande • Fenouil braisés • Boulgour aux légumes rôtis • Gratin de ravioles aux petits légumes et crème de parmesan

## **MERCREDI 8**

Poulet Tandouri • Hachis Parmentier • Tête de veau sauce gribiche • Poisson du marché • Aubergines « Parmigiana » • Riz créole • Artichaut vapeur

## **JEUDI 9**

Filet de loup rôti aux graines d'anis • 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 •

## **VENDREDI 10**

Tarte au fenouil confit et tomme de brebis • Brochette de Saint-Jacques et scampis • Moussaka à la crétoise • Filet de sébaste (rascasse) en goujonnette • Poisson du marché • Cabillaud rôti • Colin froid mayonnaise • Légumes rôtis • Grande fougasse la brandade de morue et aux petits légumes • Couloubiac de saumon

## **SAMEDI 11**

Pâté en croute chaud Parisien • Mignons de veau sauce aux cèpes • Coq au vin tradition • Suprême de volaille comme à Bologne • Gigot rôti • Filet de Saint Pierre sauce bouillabaisse • Pommes grenailles • Pommes viennoises • Gratin d'aubergines • Riz pilaw

## **DIMANCHE 12**

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

## **MARDI 14 Nos magasins sont ouverts jusqu'à 12h30 - Langouste et homard sur commande.**

Epaule d'agneau confite aux herbes de Provence • Pieds et paquets à la marseillaise • Gratin de courgettes à la tomate • Pléiade de farci • Haricots verts • Gratin de ravioles aux petits légumes et crème de parmesan • Lotte à l'américaine • Riz blanc • Homard et langoustes sur commande

## **MERCREDI 15**

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 16**

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 17**

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 • Gratin de ravioles aux petits légumes et crème de parmesan • Légumes rôtis • Grande fougasse la brandade de morue

## SAMEDI 18

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 • Gnocchis à la Romaine

## DIMANCHE 19

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

## MARDI 21

Poitrine de veau farcies • Tajine de poulet au citron • Lotte rôtie sauce vierge • Riz cantonais • Boulgour aux raisins • Sucrine au jus • Gratin de ravioles aux petits légumes et crème de parmesan

## MERCREDI 22

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

## JEUDI 23

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

## VENDREDI 24

Quenelle surfine de brochet aux écrevisses • 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 25 - Langouste fraîche mayonnaise sur commande.

Paëlla • Queue de lotte rôtie • Canard aux pêches • Osso bucco • Pièce d'agneau rôti aux herbes • Tourte de la vallée de Munster • Tomates aux légumes • Croquettes de maïs • Pommes viennoises • Riz pilaw • Haricots verts au beurre • Pommes grenailles

## DIMANCHE 26

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 28

Pléiade de farcis • Tendrons de veau à la niçoise • Filet de loup rôti sur la peau • Calamars à l'américaine • Aubergines « Parmigianna » • Gratin de ravioles aux petits légumes et crème de parmesan • Riz thaï • Parmentier de canard

## MERCREDI 29

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

## JEUDI 30

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 31- Langouste et homard sur commande.

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 • Mignons de porc « Teriaki » Cabillaud rôti sur la peau • Lasagne de saumon aux épinards • Quinoa aux raisins. Grande fougasse la brandade de morue

## Cuisine d'été

Faire griller doucement le poivron à coté de l'aubergine  
Sur les braises d'un feu de bois.

Quand le poivron est cuit, en enlever la peau,  
Et détailler la chair en grandes lamelles  
Faire mariner à l'huile d'olive après l'ajout  
De sel gris, de poivre, d'ail pilé, de persil et de quelques filets d'anchois !

Pendant ce temps là, l'aubergine a fini de cuire, elle est molle  
La couper en deux et avec la cuillère, en extraire la pulpe  
Hacher grossièrement et assaisonner avec sel, poivre, jus de citron  
Lier au « Tahin », c'est de la crème de sésame, et à l'huile d'olive

La grosse tomate cœur de bœuf, quand elle est mure à point,  
Se pelle facilement, donc allons y !  
Enlevons les pépins, après l'avoir coupée en deux et découpons  
Ce qui reste en belles tranches sur lesquelles nous ajoutons, sel  
Poivre, quelques olives noires du pays, huile d'olive et basilic ciselé !  
Surtout pas de vinaigre !

A la vapeur cuisent des petites courgettes niçoises longues et fermes  
Dresser sur assiette et recouvrir d'une sauce Aïoli détendu  
Un melon en quartier et quelques tranches de Parme en chiffonnade  
Nous voici avec un bel assortiment sur la table

Un plat d'Ernest chauffe tranquillement dans le four..... !  
Un dessert d'Ernest est au frais, pour après..... !

Le rosé est dans les verres qui se couvrent de cette  
attendrissante buée  
Que je trouve pour ma part être un des grands charme de l'été !  
Elle n'est pas belle la vie ?  
Allez bon appétit !

Michel Ernest

Chers clients bonjour

Après ces terribles hiver et printemps,  
j'espère que cet été va nous apporter quelque bonheur !

Nous sommes prêts à vous régaler dans tous les cas,  
avec nos bons produits issus des producteurs locaux !

La cuisine est bien sûr estivale et il y en a pour tous les goûts de l'omnivore au vegan !

Nous aimons toutes les cuisines !  
Profitez en bien en famille ou entre amis.

A bientôt  
Bien amicalement

*Michel Ernest*

## **NOUVEAU SERVICE DANS LA MAISON ERNEST : LE CHEF A DOMICILE !**

POUR VOS REPAS AMICAUX OU FAMILIAUX  
*TOUT RENSEIGNEMENT SUR DEMANDE*

### **Autre chose Chers clients !**

Je compte sur vous pour nous  
communiquer vos adresses mail à  
[commercial@ernest-traiteur.com](mailto:commercial@ernest-traiteur.com)  
que nous puissions vous envoyer  
nos menus et nos lettres  
de petites nouvelles.  
Je vous en remercie par avance.

## **LE PRALIN**

04 93 34 30 55

7, bd Albert 1<sup>er</sup>

## **ANTIBES**

*Notre agent sur Antibes*

Retrouvez notre boutique en ligne sur [www.ernest-traiteur.com](http://www.ernest-traiteur.com)

**HORAIRES : Du mardi au samedi : 8h30 - 13h30 et 16h00 - 19h00  
Dimanche 8h30 - 12h30 - Fermeture 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](http://www.ernest-traiteur.com)**