





La mer

La mer toujours renouvelée Bleue, verte ou couverte d'écume La mer douce pour nos corps En plein cœur de l'été La mer câline, amniotique La mer notre mère berceuse La mer et ses fleurs et ses alques Et ces coquillages et ses poissons La mer et ses profondeurs La mer et ses mystères La mer et son plancton La mer aux quatre coins du globe La mer qui englobe La mer qui change de nom La mer qu'on voit danser Sur un air de Trenet La mer déchaînée La mer qui casse les barrières La mer qui ne s'en laisse pas compter La mer qui brise les pierres Et la certitude de ceux Qui se croient plus fort que la mer!

La mer tranquille
La mère peinarde
Comme une alliée
Et le voilier qui va
Avec Eole son complice
Et le goéland qui suit le voilier
Et mes mots qui suivent le goéland
Pour laisser la trace
De mon humanité

Michel Ernest 20 mai 2020

POUR LE MOIS DE JUIN 2020 VOUS TROUVEREZ TOUS LES JOURS AU MAGASIN

SALADE ET HORS D'ŒUVRES:

Salade Niçoise, Chief'salad, plus les Salades du jour Dont un grand choix sans gluten, sans lactose ou Vegan Céleri rémoulade, Macédoine fraîche, Carottes rapées, Pan Bagna et sandwichs divers 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

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 légumes de printemps, épinards à la crème.

PATISSERIE 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 et un petit gâteau du Portugal

SANS OUBLIER NOTRE GRAND CHOIX DE PATISSERIES FINES
AVEC CE MOIS CI A L'HONNEUR : UN GATEAU QUE BEAUCOUP
DE CLIENT M'ONT RECLAME :
« L'ESTEREL »

UN GENRE D'OPERA A LA FRAMBOISE

MARDI 2

Artichauts barigoule • Pléiade de farcis • Emincé de volailles aux champignons des bois • Moussaka à la Crétoise • Pommes coin de rue • Riz Thaï.

MERCREDI 3

Navarin d'agneau printanier • Tête de veau sauce gribiche • Parmentier de canard • Haricots verts au beurre • Gratin de brocolis à la crème de parmesan • Poisson du marché.

JEUDI 4

Acras de morue et boudins antillais • Emincé de porcelet au poivre vert • Sauté de veau aux carottes • Couscous • Gratin de légumes et ravioles à la crème de parmesan • Gratin d'aubergines • Riz thaï • Froufrou de légumes.

VENDREDI 5

Brochette de Saint Jacques et scampis • Beignets de calamars • Saumon rôti sauce Aneth • Goujonnette de Sébaste • Dos de cabillaud rôti sur la peau • Aïoli • Epaule d'agneau confite • Brandade de morue • Pizza « Bacalau » à la brandade de morue.

SAMEDI 6

Langouste fraîche sur commande • Cuisses de grenouilles en persillade • Cochon de lait rôti • Osso bucco • poisson du marché • Croquettes de maïs • Saucisson de Lyon en brioche • Petits farcis cocktail • Canard à l'orange.

DIMANCHE 7 - C'est la fête des Mères

Langouste et homard sur commande • Canard à l'orange • Rôti de veau • Lapin aux herbes de Provence • Gnocchis à la romaine • Haricots verts • Croquettes de maïs • Poisson du marché • Et les gâteaux décorés pour la circonstance.

MARDI 9

Calamars à l'américaine • Poitrine de veau farcie • Croquettes de volaille "Pojarsky" • Gâteau d'aubergines aux saveurs estivales • Fenouils braisés.

MERCREDI 10

Tête de veau sauce gribiche • Rougail saucisses comme à la Réunion • Riz parfumé Thaï • Hachis Parmentier • Aubergines parmigiana • Haricots verts.

JEUDI 11

Petits farcis de Provence • Acras de morue et boudins antillais • Epaule d'agneau confite • Couscous • Raviolis cuisinés • Pastilla marocaine • Gratin de macaronis.

VENDREDI 12

Calamars à la plancha • Colin froid et tomates macédoine • Goujonnette de Sébaste • Cabillaud rôti sur la peau • Aïoli • Riz blanc • Poivrons farcis • Gratin de légumes et ravioles à la crème de parmesan • Brandade de morue • Pizza « Bacalau » à la brandade de morue.

SAMEDI 13 - Langouste et homard sur commande.

Canard à l'orange • Lotte à l'américaine • Blanquette de veau • Agneau rôti et pommes sautées • Tomates aux légumes • Croquettes de maïs • Riz pilaw • Pommes viennoises. «Saumon à l'unilatérale, sauce à l'oseille » • Pâté en croute chaud parisien.

DIMANCHE 14

Langoustes et homards sur commande • Rôti de veau • lapin aux cèpes • Gratin dauphinois • Haricots verts au beurre • Croquettes de maïs.

MARDI 16

Piperade Basquaise • Salade de boeuf thaï à la citronnelle • Poitrine de veau farcie et rôtie • Poulet basquaise • Pléiade de farcis • Riz thaï • Aubergines farcies • Tomates aux légumes.

MERCREDI 17

Langue de bœuf sauce piquante • Epaule d'agneau confite • Parmentier de canard • Carottes au cumin. • Courgettes niçoises au basilic • Chop suey de légumes.

JEUDI 18

Acras de morue et boudins antillais • Curry d'agneau • Moussaka à la crétoise • Couscous • Raviolis en sauce • Riz créole • Pastilla marocaine • Tomates à la provençale.

VENDREDI 19

Salade de crabes • Quiche aux fruits de mer • Dorade rôties aux graines d'anis • Emincé de volaille aux champignons des bois • Goujonnette de Sébaste • Cabillaud rôti • Colin froid mayonnaise • Gratin de légumes et ravioles à la crème de parmesan • Riz créole • Jeunes courgettes sautées au basilic • Brandade de morue • Pizza « Bacalau » à la brandade de morue.

SAMEDI 20 - Langouste et homard sur commande.

Jambon braisé, sauce Xeres, épinards à la crème • Poulet tandouri • Gigot au pistou et ses gnocchis • Salade de crabe • Cailles aux raisins • Paëlla • Croquettes de maïs • Riz créole • Saucisson de Lyon en brioche.

DIMANCHE 21 - C'est la fête des Pères

Langouste et homard sur commande • Lapin à la moutarde • Rôti de veau • Canard à l'orange • Croquettes de maïs • Haricots verts • Gnocchis de pommes de terre • Et les gâteaux décorés pour la circonstance.

MARDI 23

Emincé de porcelet à la chinoise • Tajine de poulet au citron • Boulgour aux raisins • Pléiade de farcis • Riz cantonais • Artichauts barigoule.

MERCREDI 24

Boudins noirs et andouillettes rôtis • Epaule d'agneau confite • Tête de veau sauce gribiche • Cannellonis de blettes à la daube • Purée tradition • Froufrou de légumes.

JEUDI 25

Acras de morue et boudins antillais • Rougail saucisse comme à la réunion • Couscous • Gratin de légumes et ravioles à la crème de parmesan • Tomates aux légumes • Riz parfumé.

VENDREDI 26

Salade de crabes • Beignets de scampis • Filet de mostelle à la provençale • Cabillaud rôti • Goujonnette de Sébaste • Aïoli • Curry de volaille. Clafoutis de légumes • Tomates et fenouils rôtis • Brandade de morue. Pizza « Bacalau » à la brandade de morue.

SAMEDI 27 - Langouste et homard sur commande.

Osso bucco à la Milanaise • Canard aux griottes • Daube de joue de bœuf • Lotte à la plancha • Gigot d'agneau • Pommes viennoises • Croquettes de maïs • Riz blanc • Pâté en croute chaud parisien.

DIMANCHE 28

Lapin aux olives • Rôti de veau • Haricots verts • Gratin dauphinois aux morilles • Poisson du marché.

MARDI 30

Artichauts barigoule • Pléiade de farcis • Emincé de volailles aux champignons des bois • Moussaka à la Crétoise • Pommes coin de rue • Riz Thaï.

Chers clients bonjour

J'espère que le mois de juin nous amènera quelques bonheurs Après ces mois difficiles et anxiogènes!

Nous nous adaptons aux nouvelles consignes pour vous servir au mieux Nos heures d'ouverture sont fluctuantes pour le moment!

Nous reviendrons à une plus grande normalité quand les évènements le permettrons Et que nous y verrons un peu plus clair

La qualité de nos produits est au rendez-vous et les nouveautés font flores!

Merci de votre fidélité qui est la seule chose qui nous permette de continuer dans ces moments troubles

Régalez-vous bien et à 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 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 1er

ANTIBES

Notre agent sur Antibes

Retrouvez notre boutique en ligne sur www.ernest-traiteur.com

Horaires du mardi au samedi : 8h30 - 14h00 - Dimanche 8h30 - 12h30 FERMETURE LUNDI - MAGASIN DE LA PATISSERIE FERME

Traiteur : 04 93 06 23 00 - Pâtisserie : 04 93 06 23 03 52 et 53 bis rue Meynadier - 06400 Cannes - www.ernest-traiteur.com

