

MENU

Août 2020



1936



ERNEST TRAITEUR

CANNES

La bonne manière

Au travers de la persienne
Le soleil me lance un trait
Atteint sous les paupières
Je m'éveille et me lève
Je me lave, me douche, me rase, m'habille
Un café chaud, un grand verre d'eau, je suis prêt !
Mes chiens et ma voiture me voient partir à pied
Les oiseaux me saluent d'une trille
La rosée s'évapore sous la première étreinte.
Le soleil est beau comme un dimanche
La vierge dans le petit jardin de l'église, me sourit
Les bougainvilliers rivalisent de couleurs
J'ai bientôt l'harmonica dans la main
Je rythme la musique avec mes pas sur le trottoir.
Je descends vers la ville au son de mes refrains.
Un bébé sur son balcon me gazouille sa joie.
Que du sourire, pas de grimaces
Pensées d'hier et pensées d'aujourd'hui
Se mettent en place dans la chanson
Pour les cauchemars il n'y pas de place
De l'air frais pour les poumons
De l'amour au fond du cœur
De la musique pour l'esprit
De l'énergie pour le travail
Bien tendu entre le ciel et la terre
J'attaque la journée de la bonne manière.

Michel Ernest

POUR LE MOIS D'AOÛT 2020
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
Les petits « Tian » Végétarien

Jambon persillé, Saucisses aux herbes, Caillettes Ardéchoises, Foie gras d'oie truffé

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, épinards à la crème, tomates aux légumes

PÂTISSERIE AU MAGASIN TRAITEUR :

Salée : Quiche assorties, 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 PÂTISSERIE FINES
AU MAGASIN PÂTISSERIE ET AU MAGASIN TRAITEUR

SAMEDI 1^{er} - Langouste fraîche sur commande.

Canard à l'orange • Caille farcie sauce forestière • Gigot d'agneau rôti simplement avec les patates autour • Lotte à l'américaine • Jambon braisé, sauce mère, épinards à la crème • Croquettes de maïs • Saucisson de Lyon en brioche • Rissoles aux trois viandes

DIMANCHE 2

Canard à l'orange • Lapin aux herbes • Rôti de veau • Gratin dauphinois aux morilles • Haricots verts • Poisson du marché • Croquettes de maïs

MARDI 4

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

MERCREDI 5

Sauté de veau aux carottes • Purée de pommes de terre tradition • Ailerons de poulet en persillade • Saucisses de Toulouse rôties Haricots verts au beurre • Quiche aux asperges et parmesan

JEUDI 6

Paëlla • Poisson du marché • Couscous • Pièce d'agneau rôti aux herbes • Acras de morue, boudins antillais • Filet de sébaste meunière • Pastilla marocaine • Petits légumes du marché

VENDREDI 7

Filet de Saint Pierre en jus de bouillabaisse • Cabillaud rôti sur la peau • Filet de loup sauce vierge • Tourte au fenouil confit et tomme de brebis • Pommes vapeur • Filet mignon de porc Teriyaki • Filet de sébaste en goujonnette • Pizza Bacalhau à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes

SAMEDI 8

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

DIMANCHE 9

Canard à l'orange • Lapin aux olives • Rôti de veau • Haricots verts au beurre • Poisson du marché • Croquettes de maïs • Gratin de macaronis aux morilles

MARDI 11

Epaulé d'agneau braisée • Pommes grenailles • Sauté de veau aux carottes • Hachis Parmentier • Pavé de saumon à l'oseille

MERCREDI 12

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

JEUDI 13 - Langouste et homard sur commande.

Filet de loup rôtis aux graines d'anis • Froufrou de légumes • Gambas flambées au pastis Acras de morue et boudins antillais • Couscous • Raviolis cuisinés • Pastilla marocaine • Emincé de volaille au curry Thaï et lait de coco

VENDREDI 14

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 • Riz Pilaf • Pizza Bacalhau à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes

SAMEDI 15 Nos magasins sont ouverts jusqu'à 13h00

Suprêmes de pintade aux cèpes • Cuisses de grenouille en persillade • Saucisson de Lyon en brioche • Pavé de saumon à l'oseille • Gigot d'agneau rôti aux herbes • Canard à l'orange • Pommes grenailles • Riz pilaf • Paëlla

DIMANCHE 16

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

MARDI 18

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

MERCREDI 19

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

JEUDI 20

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 21

Filet de Sole « Bonne femme » • 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 • Rissoles aux trois viandes

SAMEDI 22 - Langouste fraîche mayonnaise sur commande.

Paëlla • 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 23

Canard aux pêches • Lapin à la moutarde • Rôti de veau • Paëlla • Haricots verts au beurre • Gnocchis à la romaine • Croquettes de maïs •

MARDI 25

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

MERCREDI 26

Mignon de porc aux agrumes • Daube de joue de bœuf • Coquillettes au beurre • Poêlée de champignons en persillade • Gnocchis à la romaine •

JEUDI 27

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

VENDREDI 28 - Langouste fraîche sur commande.

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 • Paella • Pizza Bacalhau à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes

SAMEDI 29 - Langouste fraîche 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 madère, épinards à la crème • Croquettes de maïs • Saucisson de Lyon en brioche

DIMANCHE 30

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

Chers clients bonjour

Je nous espère un mois d'août 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

**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 1^{er}

ANTIBES

Notre agent sur Antibes

Retrouvez notre boutique en ligne sur 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**