

# MENU

*Septembre 2020*



## Festins

Je suis militaire, je sors du train, je n'ai rien mangé depuis ce matin.  
L'air frais de la montagne avive mon appétit.  
La patronne du buffet de la gare me fait un sandwich avec du bon pain,  
De belles tranches de jambon, du beurre et des cornichons.  
Mère universelle et bienveillante elle m'offre le verre de vin !  
Un grand festin !

Il fait froid à pierre fendre, ce soir, place des Terreaux à Lyon.  
Nous sommes quatre et allons visiter un ami dans son nouveau logis  
Il ne nous attend pas ! Il a préparé un petit pot-au-feu d'amoureux  
Son odeur réchauffe agréablement nos narines gelées  
Il nous invite ! -Si ! si ! Restez donc ! Comment refuser ?  
A six sur deux portions, le dîner est du style dégustation !  
J'en salive encore !

J'habite en Ardèche loin de tout, je m'essaie à autre chose  
Je n'ai pas le sou. Poireaux sauvages et tête d'orties  
Composent le potage, suivent les œufs de mes poules, le pissenlit,  
Et la pâte des coings du verger voisin. C'est bon ! Mais répétitif !  
Un dimanche, François, un ami, nous amène un gigot !  
C'est son cadeau pour les quelques uns qui vivent là !  
Je le fais cuire doucement avec des pommes de terre autour  
Je ne le lâche pas des yeux, je le porte avec amour,  
Qu'il soit parfaitement rosé à l'intérieur et doré sur le tour.  
Je le découpe et comme il se doit, le sers avec équité.  
Grand silence quand nous commençons à manger !  
Quand c'est bon ! : On se tait !

Après trois jours de jeûne dans le Sahara, je trouve au fond de mon sac :  
Une vieille carotte, un quignon de pain rassis et quelques dattes sèches  
Je mange religieusement avec le peu d'eau qui me reste.  
Mon père me racontait le plaisir qu'il avait eu de manger une pomme de terre crue,  
Pendant la guerre, lorsqu'il était prisonnier et affamé à casser des cailloux  
Sur les voies ferrées ennemies.  
La qualité des mets d'un repas en fait quelques fois sa valeur  
Mais la faim qui nous anime au moment de le prendre  
En forme les plus grands souvenirs.

Michel Ernest

**POUR LE MOIS SEPTEMBRE 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 rapées,

**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

**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 d'aubergines, épinards à la crème, Gâteau de verdure

**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'orange, Rocher à la noix de coco, Financier, Crème caramel et Crème brûlée

**SANS OUBLIER NOTRE GRAND CHOIX DE PÂTISSERIE FINES  
DANS LES DEUX MAGASINS AVEC CE MOIS CI A L'HONNEUR :  
LES PETITS « PAVLOVA » AUX FRUITS ROUGES**

**MARDI 1<sup>er</sup>**

Calamars à l'américaine • Pavé de saumon rôti sauce vierge • Pléiade de farcis • Escalopes de veau Milanaise • Saucisses de Toulouse rôties • Purée tradition • Fenouils braisés • Riz de Basmati.

**MERCREDI 2**

Poulet au vinaigre • Tête de veau et langue sauce gribiche • Echine de porc confite • Riz aux amandes • Poisson du marché • Gratin de brocolis à la crème de parmesan.

**JEUDI 3**

Acras de morue et boudins antillais • Moussaka à la Crétoise • Parmentier de canard • Couscous • Raviolis cuisinés • Poisson du marché • Epaule d'agneau confite.

**VENDREDI 4**

Filet de sébaste (rascasse) en goujonnette • Moules Marinières • Cabillaud rôti sur la peau • Poisson du marché • Filet mignon de porc Teriaki • Gratin de ravioles aux petits légumes • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue.

## **SAMEDI 5**

Pâté en croûte chaud Parisien • Quenelles surfines de brochet aux écrevisses • Pièces d'agneau rôties aux herbes • Jambon braisé, sauce madère, épinards à la crème • Lotte rôtie • Paëlla • Pommes boulangères • Croquettes de maïs • Pommes dauphines.

## **DIMANCHE 6**

Lapin aux cèpes • Rôti de veau • haricots verts • Gratin Dauphinois • Poisson du marché.

## **MARDI 8**

Pieds et paquets à la marseillaise • Croquettes de volaille « Pojarsky » • Poisson du marché • Jarrets de porc rôtis • Pommes grenailles • Haricots verts.

## **MERCREDI 9**

Langue de bœuf sauce piquante • Epaulé d'agneau confites • Hachis Parmentier • Poisson du marché • Clafoutis de légumes.

## **JEUDI 10**

Acras de morue et boudin antillais • Brochettes d'agneau rôties aux herbes • Daube de joue bœuf aux cèpes et aux olives • Poisson du marché • Petits pois à la Française • Couscous • Pastilla marocaine • Purée tradition.

## **VENDREDI 11**

Ailes de raie aux câpres • Moules marinières • Filet de sébaste en goujonnette • Filet de cabillaud rôti sur la peau sauce à l'ail doux • Poisson du marché • Filet de Saint Pierre rôtis • Parmentier de canard confit • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue.

## **SAMEDI 12**

Curry d'agneau • Gigot rôti avec pommes de terre rissolées • Cochon de lait antillais et ses fruits • Endives au jambon • Saucisson de Lyon en brioche • Poisson du marché • Pommes viennoises • Croquettes de maïs • Filet de sandre.

## **DIMANCHE 13**

Lapin aux herbes • Rôti de veau • Poisson du marché • Haricots verts • Gnocchis de pommes de terre • Croquettes de maïs.

## **MARDI 15**

Poisson du marché • Gratin de ravioles aux petits légumes • Emincé de volaille aux champignons des bois • Sauté de veau aux carottes • Riz parfumé • Gratin de choux fleur sauce Mornay.

## **MERCREDI 16**

Tête de veau sauce gribiche • Rôtis de veau aux deux fromages • Poisson du marché • Hachis Parmentier de canard • Poulet au citron.

## **JEUDI 17**

Acras de morue et boudins antillais • Travers de porc laqués • Poulet Tandouri • Poisson du marché • Couscous • Raviolis cuisinés • Tomates aux légumes • Riz Thaï.

## **VENDREDI 18**

Cabillaud rôti sur la peau • Emincé de volaille en curry thaï au lait de coco • Saumon «Val de Loire» • Fenouil rôtis • Poisson du marché • Filet de sébaste en goujonnette • Parmentier de poisson • Tourte de fenouil confit à la tomme de brebis • Moules marinières • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue.

## SAMEDI 19

Cuisses de grenouilles à la provençale • Osso bucco avec son rizotto safrané • Tourte à la viande de la vallée de Munster • Navarin de rascasse aux herbes fines • Pièces d'agneau rôties aux herbes • Pommes viennoises • Riz Thaï • Poisson du marché • Pommes dauphines.

## DIMANCHE 20

Rôti de veau • Lapin aux olives de Speracedes • Haricots verts au beurre • Gratin de macaronis aux morilles • Poisson du marché.

## MARDI 22

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 23

Langue de bœuf sauce piquante • Curry d'agneau • Hachis Parmentier • Poisson du marché • Spaghetti bolognaises • Pommes rissolées.

## JEUDI 24

Daube de joue de bœuf • Acras de morue et boudins antillais • Ailerons de poulet en persillade • Couscous • Raviolis cuisinés • Riz Pilaw • Pastilla marocaine • Haricots verts.

## VENDREDI 25

Poulet Tandouri • Filet de sébaste en goujonnette • Cabillaud rôti sur la peau • Moules marinières • Poisson du marché • Tourte au fenouil confit à la crétoise • Gratin d'épinards au gorgonzola • Légumes rôtis • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue.

## SAMEDI 26

Suprêmes de pintadeaux aux cèpes • Saucisson de Lyon en brioche • Cailles aux raisins • Poisson du marché • Gigot d'agneau rôti au pistou • Jambon de Virginie aux ananas • Riz pilaf • Croquettes de maïs • Paëlla • Pommes Viennoises • Blanquette de veau • Pommes dauphines.

## DIMANCHE 27

Lapin à la moutarde • Rôti de veau • Poisson du marché • Gratin dauphinois aux morilles • haricots verts • Croquettes de maïs.

## MARDI 29

Pléiade de farcis • Escalope de veau à la Milanaise • Aubergines « Parmigiana » • Rougail saucisses comme à la Réunion • Emincé de bœuf aux cinq parfums • Poisson du marché • Riz cantonais.

## MERCREDI 30

Tête de veau sauce gribiche • Navarin de canard • Hachis Parmentier • Poisson du marché • Spaghetti bolognaises • Pommes rissolées.

Chers clients bonjour

Je nous espère un mois de septembre tranquille, 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 plaisir de la rentrée, 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](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)**