MENU

Novembre 2022

1936

ERNEST TRAITEUR

CANNES

Relation

De la cuisine qui se mijote au coin du feu
Avec cette odeur rassurante du foyer
De l'amour qui se mijote sur toute une vie
Avec ses pires et ses meilleurs instants
De la solitude qui se mijote à la mélancolie
Avec mon cœur gros, mes regrets et mes envies
De l'amitié qui se mijote aux petits oignons du temps
A la joie partagée des moments.
De l'espoir qui se mijote à la confiance et au courage
D'affronter les jours qui viennent avec humour.
Du soleil qui se lève avec ses éclairages
Pour les hommes de bonne volonté.
Des visions qui se mijotent au fond d'un dimanche soir
Avec le vent, la pluie, le froid, le rendez-vous de l'hiver
Le film à la télé et quelques verres de vin.
Avec l'envie de vous donner quelques mots du cœur
Comme quelques bûches pour votre cheminée

-Vous réchauffer le corps et l'esprit
Par cette alchimie des mots qui est l'écrit,
Que se mijote quelque bonheur intime entre nous
Toi qui lis seul(e) et moi qui écris seul
Quelle belle, libre et intemporelle relation !
Salut !

Michel Ernest

POUR LE MOIS DE NOVEMBRE 2022
VOUS TROUVEREZ TOUS LES JOURS AU MAGASIN

SALADE ET HORS D'ŒUVRES :
Une grande variété de salade avec entre autre : La Salade Niçoise,
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

LES TIANS AUX LEGUMES

PLUS NOTRE CHARCUTERIE TRADITIONNELLE
CE MOIS-CI A L'HONNEUR : LA FICELLE PICARDE
Une délicieuse crêpe fourrée d'une tranche de jambon
et d'une sauce financière aux champignons de Paris

PLATS CUISINÉS :
Choucroute d'Alsace avec tout son assortiment
Petits légumes du marché, Poissons du marché, Gratin Dauphinois,
Lasagne à la Bolognaise, Coquille St Jacques, Bouchée à la reine
Ratatouille, Choux et tomates farcies, Roastbeef, Rôti de porc, Poulets rôtis
Epinards à la crème, Gâteau de verdure
Tous les Mardis, Mercredis, jeudis
LE POTAGE DU JOUR

PATISSERIE AU MAGASIN TRAITEUR :
Salée : Quiches assorties, Pissaladière, Tourte aux blettes, Tourte aux courgettes,
Coca, Pissaladière, Gougères au comté, Petits pâtés Lyonnais, Tarte à la tomate
Sucrée : Gâteau Basque, Clafoutis 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 PATISSERIE FINES
AU MAGASIN PATISSERIE AVEC CE MOIS-CI A L'HONNEUR :
« LE GATEAU BASQUE AUX CERISES NOIRES »

MARDI 1
Lentilles au jus • Saucisse de Toulouse rôtie • Escalope de volaille "Cordon bleu" • Tian de courgettes • Endives au jambon • Poisson du marché.

MERCREDI 2
Langue de bœuf sauce piquante • Boudin noir et boudin blanc rôtis • Pomme fruit au naturel • Poitrine de veau farcie et confite au romarin • Hachis Parmentier.

JEUDI 3
Acras de morue et boudin antillais • Paleron de bœuf confit aux carottes en longue cuisson • Jarret de porc • Couscous • Raviolis cuisinés • Pastilla marocaine.

VENDREDI 4

Cabillaud rôti • Poisson du marché • Filet de sébaste en goujonnette • Curry de volaille manière Thaï • Riz parfumé • Légumes rôtis • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes • Crevettes sautées

SAMEDI 5 - **Langouste sur commande**

Pot au feu tradition • Saucisson de Lyon en brioche • Navarin de canard aux champignons des bois • Gigot d'agneau avec les patates autour • Lotte rôtie • Croquette de maïs • Pomme viennoise • Choucroute et son assortiment • pomme sautée.

DIMANCHE 6

Rôti de veau • Choucroute • Gnocchis à la romaine • Lapin aux olives • Croquette de maïs • Haricots verts • Chou « Fassum ».

MARDI 8

Gros macaronis aux petits légumes • Escalope de veau à la crème et aux champignons • Tripes à la mode de Caen • Pommes vapeur • Endives au jambon.

MERCREDI 9

Tête de veau sauce gribiche • Mignon de porc Teriyaki • Saucisses de Toulouse rôties • Haricots verts • Choux de Bruxelles au naturel • Parmentier d'épinards aux amandes • parmentier de canard.

JEUDI 10

Gratin de potiron • Sauté de veau aux carottes • Acras de morue et boudins antillais • Moussaka à la Crétoise • Couscous • Raviolis cuisinés • Endives braisés • Brocolis au naturel.

VENDREDI 11

Les magasins sont ouverts jusqu'à 12 h 30 Goujonnette de rascasse • Filet de dorade rôtie aux graines d'anis • Dos de cabillaud rôti sur la peau • Parmentier de poisson • Emincé de volaille aux champignons des bois • Riz basmati • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes.

SAMEDI 12 - **Langouste sur commande**

Poule au pot avec ses légumes, son riz et sa sauce poulette • Pomme viennoise • Croquette de maïs • Pommes rissolées • Haricots verts • Pâté croûte chaud parisien • Brochettes d'agneau rôties • Lotte à l'américaine • Caille aux raisins • Chili con carne.

DIMANCHE 13

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

MARDI 15

Escalope milanaise • Endives au jambon • Pommes rissolées • Parmentier de canard • paleron de boeuf.

MERCREDI 16

Langue de bœuf sauce piquante • Boudin noir et boudin blanc rôtis • Pomme fruit au naturel • Palette de porcelet braisée à la sauge • Hachis Parmentier.

JEUDI 17 - Le Beaujolais nouveau est arrivé

Assortiment de charcuterie de votre goût • Lentilles au jus et Cervelas Lyonnais • Sauté de veau aux carottes • Acras de morue et boudins antillais • Couscous • Endives braisées • Rognons de veau sauce crème et champignons

VENDREDI 18

Moules marinières • Filet de cabillaud rôti sur la peau sauce à l'ail doux • Loup grillé au fenouil • Fenouil confit à la coriandre fraîche • Lasagne végétarien • Gratin de courge à la muscade • Daube de joue de bœuf • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes.

SAMEDI 19 - Langouste sur commande

Cassoulet Toulousain au confit de canard • Saucisson de Lyon en brioche • Poisson du marché • Gigot d'agneau avec les patates autour • Choucroute • Pomme viennoise • Endives braisées • Croquette de maïs • Emincé de volaille au curry thaï.

DIMANCHE 20

Lapin à la mode vigneronne • Rôti de veau • Choucroute • Gratin dauphinois aux morilles • Haricots verts.

MARDI 22

Lasagne saumon • Filet mignon de porc « Teryaki » Barbecue • Endives au jambon • Brocolis au naturel • Pommes vapeur.

MERCREDI 23

Tête de veau sauce gribiche • Poulet tandoori • Hachis Parmentier • poisson du marché • Gros macaronis aux petits légumes.

JEUDI 24

Gratin de potiron • Acras de morue et boudin antillais • Sauté de veau aux carottes • Moussaka à la crétoise • Parmentier d'épinards aux amandes • Couscous • Raviolis cuisinés • haricots verts.

VENDREDI 25

Filet de cabillaud rôti sur la peau sauce à l'ail doux • Loup grillé au fenouil • Fenouil confit • Lasagne aux fruits de mer • Blanquette de veau tradition • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes • goujonnette de sébaste.

SAMEDI 26 - Langouste sur commande

Osso bucco tradition avec son rizotto safrané • Pâté en croûte chaud parisien • Navarin de lotte • Gigot rôti • Poêlée de girolles • Gratin de choux fleur • Pomme viennoise • Pommes boulangères • Jambon braisé sauce madère .

DIMANCHE 27

Rôti de veau • Lapin à la moutarde • Choucroute • Haricots verts • Gnocchis de pomme de terre • Croquette de maïs.

MARDI 29

Lentilles au jus • Saucisse de Toulouse rôtie • Escalope de volaille "Cordon bleu" • Tian de courgettes • Endives au jambon • parmentier d'épinards aux amandes.

MERCREDI 30

Langue de bœuf sauce piquante • Boudin noir et boudin blanc rôtis • Pomme fruit au naturel • Poitrine de veau farcie et confite au romarin • Hachis Parmentier.

Chers clients bonjour,

L'hiver s'annonce avec quelques coups de froid.
La cuisine se fait rassurante et réchauffe.
Pot au feu, poule au pot, cassoulet, choucroute sont au rendez-vous !
En pâtisserie les marrons glacés sont rois avec le chocolat.
Profitez bien de ce temps calme d'avant les fêtes
dans notre douce ville où il fait si bon vivre.

Au mois prochain
Bien amicalement.

Michel Ernest

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 - 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

Ernest traiteur S.A. au capital de 38 113 - R.C. B 695 520 270

FR 06-029-065 CE
Agrément sanitaire européen