MENU Décembre 2022





Menu des 22,23, 24, 25, 29, 30,31 décembre 2022 et 1er janvier 2023

LES ACCOMPAGNEMENTS APERITIFS: Assiette de canapés prestige • Brioche surprise au crabe • Farcis cocktail • Feuilleté apéritif.

Les boudins cocktail : Boudin blanc • Boudin blanc truffé.

Les verrines : Mousse de saumon au wasabi • Rémoulade de crabe céleri branche et avocat • Bœuf mariné à la thaï • Mousse de foie gras et confit de figues • concombres tzatziki et lamelle de saumon fumé.

Les mises en bouche : Carpaccio de saumon au parmesan • Mini-Cassolette de crevettes cocktail au pamplemousse.

LES ENTREES FROIDES: Foie gras de canard truffé • Foie gras de canard au naturel • Saumon fumé prestige norvégien • Salade folle de homard • Terrine de homard sauce cocktail • Langouste fraîche • Aspic landais au foie gras • Ballottines assorties • Pâté croûte de canette au foie gras et pruneaux • Caviar.

LES ENTREES CHAUDES: Boudin blanc nature et truffé • Pomme confite au naturel • Vol au vent au ris de veau • Bouchée à la reine • Cervelas de Lyon nature et truffé • Coquille Saint-Jacques • Quenelle de brochet • Escargots de Bourgogne • Cassolette de Saint Jacques et gambas à la fondue d'endives et suprême d'orange.

LES PLATS CUISINÉS: Dinde de Bresse rôtie farcie truffée • Chapon fermier du Gers rôti • Canard à l'orange • Daube de chevreuil • Caille aux raisins • Pièces d'agneau rôti aux herbes • Coulibiac de saumon • Filet de loup sauce vierge • Lotte à l'américaine.

LES GARNITURES: Pomme aux airelles • Marrons au jus • Mousseline de marrons • Mousseline de céleris • Pommes dauphine • Pommes rissolées • Gratin dauphinois aux morilles • Haricots verts • Endives braisées • Epinards à la crème • Gâteau de verdure • Riz Thaï • Pomme viennoise • Croquette de maïs • Gâteau de polenta aux épinards et aux pignons • Poêlée de girolles.

LES DESSERTS et GOURMANDISES: Plus spécifiquement pour Noël le grand assortiment de bûches pâtissières et bûches glacées, et pour toutes les fêtes: tous les entremets et gâteaux glacés décorés, les macarons, les petits fours frais, les mendiants provençaux, les chocolats, les marrons glacés, les papillotes...

Champagne Ernest

BRUT

ROSÉ

La bouteille 37,5 cl : 13.50 €

La bouteille 75cl : 33.50 €

La bouteille 75 cl : 26.50 €

NOS MAGASINS SONT OUVERTS TOUS LES JOURS DU LUNDI 19 DECEMBRE 2022 AU DIMANCHE 1 JANVIER 2023

POUR LE MOIS DE DECEMBRE 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 marinées à la Provençale, Taboulé, Timbales de saumon, Darnes de saumon, Mayonnaise, Avocats au crabe, Maties et harengs

> SAUMON FUME DE NORVEGE JAMBON PATA NEGRA BELLOTA FOIE GRAS DE CANARD TRUFFE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL

BOUDINS BLANCS NATURES ET TRUFFES
PLUS NOTRE CHARCUTERIE TRADITIONELLE

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

Ficelle Picarde

Tous les mardis, mercredis, jeudis vendredis et samedis 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 aux cerises noires, Clafoutis aux fruits de saison,

Bostock à la fleur d'oranger, Rocher à la noix de coco, Financier,

Crème caramel et Crème brûlée et mousse au chocolat

SANS OUBLIER NOTRE GRAND CHOIX DE PATISSERIE FINES

AU MAGASIN PATISSERIE AVEC CE MOIS-CI A L'HONNEUR : « LES BUCHES DE NOEL »

JEUDI 1

Rougail saucisses comme à la Réunion • Acras de morue • Boudin antillais • Couscous • Raviolis cuisinés • Daube de bœuf • Haricots verts • Endives aux jambons.

VENDREDI 2

Beignets de scampis • Brandade de morue • Aïoli aux légumes • Gratin de quenelle aux écrevisses • Cabillaud rôti sur la peau • Emincé de volaille aux champignons des bois • Légumes rôtis • Quiche saumon épinards • Gratin de ravioles aux petits légumes • Pizza Bacalhau à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes.

SAMEDI 3 - Langouste sur commande

Cassoulet Toulousain • Saucisson de Lyon en brioche • Croquette de maïs • Osso bucco à la Milanaise • Risotto safrané • Poisson du marché • Haricots verts au beurre • Pomme viennoise • Pommes Dauphines.

DIMANCHE 4

Rôti de veau • Haricots verts • Gnocchis • Lapin au citron et aux olives • Poisson du marché.

MARDI 6

Escalope de volaille cordon bleu • Endives au jambon • Daube de joue de bœuf • Filet mignon de porc « Teriyaki » • Riz Thaï • Pommes de terre vapeur • Parmentier d'épinards aux amandes.

MERCREDI7

Tête de veau sauce gribiche • Poisson du marché• Sauté de veau aux carottes • Haricots verts au beurre • Gratin de lasagnes • Endives braisées • Riz Thaï.

JEUDI 8

Acras de morue • Boudin antillais • Couscous • Emincé de volaille au curry • Riz Thaï • poisson du marché • Pommes vapeur • Gratin de ravioles et petits légumes à la crème de parmesan • Tripes à la mode de Caen.

VENDREDI 9

Beignet de scampis • Filet de mostelle à la provençale • Cabillaud rôti • Navarin d'agneau. Brandade de morue • Aïoli aux légumes • Froufrou de légumes • Endives braisées • Riz Thaï • Pizza Bacalhau à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes.

SAMEDI 10 - Langouste sur commande

Poule au pot « tradition » avec ses légumes, son riz et la sauce poulette • Canard à l'orange • Croquette de maïs • Gigot d'agneau rôti • Poêlée de girolles • Haricots verts •

Choucroute • Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne • Pâté en croûte chaud parisien.

DIMANCHE 11

Rôti de veau • Haricots verts • Lapin aux cèpes • Gnocchis de pommes de terre • Poisson du marché.

MARDI 13

Purée de pomme de terre crémeuse • Bœuf bourguignon à l'ancienne • Endives au jambon • Gratin de brocolis sauce Mornay • Céleris et fenouils braisés • Poisson du marché.

MERCREDI 14

Langue de bœuf sauce piquante • Saucisses de Toulouse rôtie • Hachis Parmentier • poisson du marché • choux fleurs au naturel.

JEUDI 15

Escalope de veau à la Milanaise • Crevettes sautées • Émincé de volaille au curry • Rizotto safrané • Acras de morue • Boudin antillais • Couscous • Raviolis cuisinés • Haricots verts • Endives braisées.

VENDREDI 16

Aïoli aux légumes • Brandade de morue • Blanquette de veau tradition • Goujonnette de filet de sébaste (rascasse) • Cabillaud rôti sur la peau, sauce à l'ail doux • froufrou de légumes • Fenouils braisés. • Pizza Bacalhau à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes

SAMEDI 17 - Langouste sur commande

Osso bucco milanais • Risotto safrané • Saucisson de Lyon en brioche • Navarin de canard forestière • Croquette de maïs • Epaule d'agneau confite • Lotte rôtie • Endives braisées • Riz thaï • Pommes viennoises

DIMANCHE 18

Rôti de veau • Haricots verts • Gnocchis • Lapin aux herbes • Poisson du marché.

A partir du LUNDI 19 DÉCEMBRE nous sommes OUVERT TOUS LES JOURS jusqu'au DIMANCHE 1^{er} JANVIER 2023 Pour vos commandes demandez notre carte des fêtes de fin d'année

LUNDI 19

Parmentier d'épinards aux amandes • Poisson du marché • Endives aux jambon • Daube de joue de bœuf.

MARDI 20

Blanquette de veau • Brochettes d'agneau rôties • Poêlée de girolles • Haricots verts • Choucroute • Poisson du marché.

MERCREDI 21

Langue de bœuf sauce piquante • Saucisses de Toulouse rôties • Hachis Parmentier • Gratin de choux fleurs à la crème de parmesan • Poisson du marché.

JEUDI 22 VENDREDI 23 SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25

Voir menu encadré au dos de cette page

LUNDI 26

Sauté de veau Marengo • Gratin de potiron • Endives au jambon • Poisson du marché.

MARDI 27

Emincé de volaille aux champignons des bois • Gratin de brocolis au naturel • Lasagne de saumon • Poisson du marché.

MERCREDI 28

Parmentier d'épinards aux amandes • Endives aux jambon • Daube de joue de bœuf.

JEUDI 29 VENDREDI 30 SAMEDI 31 ET DIMANCHE 1^{ER} JANVIER 2023

Voir menu encadré au dos de cette page

Chers clients bonjour,

Voici le mois de Décembre avec ses promesses de Fêtes Gourmandes
Les ateliers sont en ébullition pour vous concocter des menus extraordinaires
Bien sur nous allons retrouver les fameuses volailles de Bresse, le foie gras truffé,
le boudin blanc, les bûches de Noël, Les marrons glacés, les chocolats et les glaces,
et plein de nouveautés pour satisfaire votre curiosité
que je vous laisse le soin de découvrir! Je vous souhaite de passer de
très bons moments en famille et entre amis et je vous dis à l'année prochaine
pour une année douce et calme et de nouvelles aventures gastronomiques!

Michel Frnest

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

