

MENU

Avril 2023



1936



ERNEST TRAITEUR

CANNES

POUR LE MOIS DE AVRIL 2023 VOUS TROUVEREZ TOUS LES JOURS AU MAGASIN

LES ENTREES :

Nos hors d'œuvre froids vendus au poids :

Le céleri rémoulade légèrement piquant de moutarde

La macédoine fraîche de légumes

Les carottes râpées en toute simplicité

Notre incontournable taboulé vert à la menthe et au persil du marché Forville

Les fameuses gambas marinées à la provençale

Les darnes de saumon cuites en basse température

Le foie gras de canard truffé, recette appréciée depuis 1960

Les poissons des pays froids :

Matjes

Rollmops

Harengs fumés

Le saumon fumé de Norvège

Les œufs en gelée (à la pièce)

Les avocats au crabe (à la pièce)

Les timbales de saumon à la macédoine (à la pièce)

La salade du jour à l'inspiration du chef des hors d'œuvre

La suggestion du mois : La terrine de légumes du moment en croûte. Les asperges blanches avec leur sauce Mousseline.

Nos entrées à réchauffer par vos soins :

Les bouchées à la Reine sauce financière (feuilletage maison pur beurre, volaille et champignons légèrement relevés au vin de Madère)

Les coquilles Saint Jacques en velouté de poisson parfumé à l'essence de truffe

Nos salades individuelles du moment :

L'italienne : Jambon cru, mozza-billes, olives, tomates cerises, copeaux de parmesan, salade roquette et crudités, sauce balsamique.

La Pokeball : Avocat, mangue, saumon, quinoa, choux rouge, carottes, sauce Thai.

L'orientale : Pois chiche, fèves, tomate séchée, crudités, vinaigrette orientale.





Notre gamme d'entre pains et de petits creux :

La brioche saumon fumé, cream cheese, salade, oignon rouge, concombre

La brioche roastbeef, salade, mayonnaise, ketchup

La brioche poulet, œuf, salade, tomate, moutarde

Le pan bagna tradition, sauce à l'anchois et basilic

Le croque-monsieur

Le petit pâté croute lyonnais, farce fine de porc et dès de jambon

Les quiches et les quichettes

La tarte à la tomate

La pissaladière

Le feuilleté au jambon (uniquement en fin de semaine)

et toute notre pâtisserie salée du moment

LA CHARCUTERIE :

Notre sélection de jambons crus et de saucisses sèches

Nos terrines : fermière, campagne, morille, etc...

Le pâté de foie de porc

Les rillettes de porc

Le jambon blanc

La salade de museau

Les pâtés croute, jambon ou canard

Nos saucisses, boudins et cochonnailles

LA CUISINE :

Dans notre vitrine au quotidien :

Les farcis de Provence

Le gratin de lasagnes

Le gratin Dauphinois

Les gâteaux de verdure (petit flan de légumes au fromage italien en robe de chou vert)

Le potage de légumes

La Paella chaque vendredi et samedi

Les épinards à la crème

Le roastbeef

Le rôti de porc

Le poulet rôti (délicieux accompagnés de notre mayonnaise maison)

Au coin chaud au quotidien :

Les légumes de saison cuisinés à notre inspiration

Le riz blanc parfumé de Thaïlande

Le poisson du jour grillé ou vapeur au fil des arrivages, agrémenté de la sauce du jour

MENU SPECIAL PAQUES :

**Asperges sauce Mousseline, crumble de parmesan et bacon croustillant
Epaule d'agneau confite en robe blonde de brioche maison,
petits légumes de saison et jus corsé**

Tarte fine croustillante au fraises gariguettes, crème légère vanillée

PAR PERSONNES : 50 €

SAMEDI 1^{er} : Lapin aux herbes et au vin blanc • Gigot rôti aux herbes • Chili con carne • Pommes viennoises • pommes grenailles.

DIMANCHE 2 : Jarrets de veau confits et rôtis, jus corsé • Carré d'agneau sauce au vin rouge • Gnocchis à la Romaine • Haricots verts.

MARDI 4 : Croquettes de volailles « Pojarsky » • Lasagnes au saumon • Epinards fanés au beurre noisette.

MERCREDI 5 : Hachis Parmentier tradition • Daube de joues de bœuf • Langue de bœuf sauce piquante.

JEUDI 6 : Sauté d'échine de porc • Couscous • Raviolis à la tomate • Suprême de pintadeaux aux cèpes • Pastillas à la Marocaine.

VENDREDI 7 : Dos de cabillaud rôti • Goujonnette de rascasse • Mignons de porc en croute de soja • Scampis sautés aux Parfums d'Asie • Brandade de morue • Pizza Bacalau à la brandade de morue • Aiolis de cabillaud aux légumes de saison.

SAMEDI 8 : **C'est le week-end de Pâques** - Fricassée de Volaille fermière crème et champignons • Lotte à l'américaine ou à la sauce vierge • Pommes grenailles • Gigot d'Agneau rôtis • Cochon de lait cuit tout doucement à 70°C • Pommes viennoises • Croquettes de maïs • Gratin Dauphinois aux Morilles • Et tous les œufs et poules en Chocolat.

DIMANCHE 9 : Rôtis de veau aux deux fromages et à la poitrine fumée • Pièce de bœuf aux échalotes • Poulet basquaise • Haricots verts • Pommes rissolées.

MARDI 11 : Saucisse de Toulouse rôtie, jus vinaigré • Epaule d'agneau longue cuisson • Gratin de ravioles aux petits légumes .

MERCREDI 12 : Hachis parmentier au confit de canard • Croquettes de volailles « Pojarsky » • Tête de veau sauce Gribiche.

JEUDI 13 : Emincé de volaille au curry • Osso Bucco • Couscous • Raviolis au jus de daube • Accras de morue.

VENDREDI 14 : Dos de cabillaud rôti • Filet de Saint Pierre à la normande • Parmentier de Poisson • Poulet basquaise • Brandade de morue • Pizza Bacalau à la brandade de morue • Aiolis de cabillaud aux légumes de saison.

SAMEDI 15 : Chili con carne • Pommes de terre grenaille aux herbes • Lapin au citron et olives • Pommes viennoises • Pot au feu tradition.

DIMANCHE 16 : Jarrets de veau confits et rôtis, jus corsé • Carré d'agneau sauce au vin rouge • Gratin dauphinois • Haricots verts.

MARDI 18 : Emincé de Volaille aux champignons • Moussaka à la crétoise • Lasagnes de légumes.

MERCREDI 19 : Hachis Parmentier tradition • Troffis à la sauce tomate et boulettes Provençales • Langue de bœuf sauce piquante.

JEUDI 20 : Brochettes d'agneau rôties aux herbes • Couscous • Blanquette de veau tradition • Raviolis à la tomate • Couscous • Pastillas à la marocaine.

VENDREDI 21 : Dos de cabillaud rôti Brandade de morue • Mignon de porc en croute de soja • Pizza Bacalau à la brandade de morue • Aïolis de cabillaud aux légumes de saison • Goujonnette de rascasse • Scampis sautés en persillade.

SAMEDI 22 : Cochon de lait cuit tout doucement à 70°C • Cuisses de canard confites et haricots blancs • Daube de chevreuil • Pommes sarladaises • Pommes viennoises.

DIMANCHE 23 : Rôtis de veau aux deux fromages et à la poitrine fumée • Pièce de bœuf sauce au poivre • Pommes rissolées aux herbes.

MARDI 25 : Sauté de veau aux carottes • Gratin de ravioles aux petits légumes • Pléiade de farcis.

MERCREDI 26 : Hachis Parmentier au confit de canard • Navarrin d'agneau printanier • Tête de veau sauce Gribiche.

JEUDI 27 : Calamars à l'américaine • Saucisse de Toulouse rôtie jus vinaigré • Raviolis cuisinés • Couscous • Accras de morue • Pommes mousseline.

VENDREDI 28 : Dos de cabillaud rôti • Mostelle à la provençale • Parmentier de poisson • Epaule d'agneau en croute d'herbes • Brandade de morue • Pizza Bacalau à la brandade de morue • Aïolis de cabillaud aux légumes de saison.

SAMEDI 29 : Palerons de bœuf aux carottes et vin rouge • Ris de veau braisés • Lapin aux champignons • Croquettes de maïs • Pommes viennoises • Pommes rissolées.

DIMANCHE 30 : Jarrets de veau confits et rôtis, jus corsé • Carré d'agneau sauce au vin rouge • Gratin dauphinois • Haricots verts.

Retrouvez en boutique les suggestions ponctuelles selon l'inspiration et les envies du chef (renseignez-vous auprès de nos équipes)

LA PÂTISSERIE

Chaque jour dans notre boutique de pâtisseries, notre assortiment de douceurs intemporelles : chocolat, praliné, mousses, ganaches, bavaoïis, fruits de saison... Nos petits fours secs, macarons, cakes, bonbons de chocolat, marrons glacés etc...

Ce mois-ci à l'honneur :

Le choux gourmand, crème parfumée au Whisky, caramel et beurre salé

Chères clientes, chers clients !

Le mois d'Avril pointe son nez et le printemps avec ! Pâques approche et nous avons le plaisir de vous proposer de délicieux mets pour célébrer cette tradition. Vous retrouverez également dans notre boutique de pâtisseries de magnifiques créations en chocolat, de quoi ravir les petits et les grands.

Au plaisir de vous retrouver dans nos boutiques !

La Maison Ernest

Qu'il me pousse des ailes !

Envie d'être léger comme les moineaux
Qui virevoltent devant moi
Envie de laisser les soucis au vestiaire
Et de partir vers mille aventures !
C'est le printemps qui veut ça !
Se décharger d'une lourdeur accumulée.
Retrouver la jeunesse et l'insouciance !
« Se défaire du rêve anxieux des biens assis »
disait Rimbaud !

Que j'aie voler plus haut !
Loin des fumures hostiles du vieux monde,
Pas trop près du soleil, entre les deux !
A cheval sur le flot de la musique,
Dans cet étrange « à côté », je suis bien !

Pour voyager, je garderai le souvenir
De toutes ces amitiés qui composent ma vie
De cette confiance qui s'affermirait
Qui se cristallise comme un diamant
De ce qui fut et sera important
A la grande heure du bilan

Ivre de beauté, de printemps,
Doux, tendre et limpide
J'irai au travers des temps
Comme un enfant

Michel Ernest

Le 21 février 2017

**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**

LE PRALIN - 04 93 34 30 55 - 7, bd Albert 1^{er} - ANTIBES
Notre agent sur Antibes