

LE SERVICE LIVRAISON

Cannes, La Bocca, Le Cannet	11,00 €
Vallauris, Golfe Juan, Mougins	22,00 €
Mandelieu, Mouans-Sartoux, Sophia, Valbonne	32,00 €
Antibes, Auribeau, Biot, Grasse, Pegomas	60,00 €
Cagnes sur mer, Saint Paul, Vence	85,00 €
Nice, Saint Raphaël	100,00 €

Au-delà tarif sur devis

**Vous pouvez commander par mail : commercial@ernest-traiteur.com
ou bien par téléphone au **04.93.06.23.08** ou **04.93.06.23.05****

*Les commandes doivent être passées au plus tard la veille avant midi
pour une livraison le jour suivant à partir de 10h00.*

Pour valider votre commande, il faut verser 80% d'acompte et les 20 % restant à la livraison.

**Traiteur : 04 93 06 23 00 - Pâtisserie : 04 93 06 23 03
52 et 53 bis rue Meynadier - 06400 Cannes - www.ernest-traiteur.fr**

Ernest traiteur S.A. au capital de 38 113 - R.C. B 695 520 270
Nos prix s'entendent T.T.C (TVA 10 %) et hors livraison



Photos non contractuelles

LA CARTE PLATEAUX REPAS – MEAL TRAYS

ERNEST TRAITEUR

CANNES
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1936

52 et 53 bis, rue Meynadier
06400 CANNES
04 93 06 23 00

LE MIMOSA 25€

Salade niçoise

Niçoise salad,

Emincé de volaille sauce crème champignons

Sliced chicken with mushroom cream sauce,

Riz parfumé aux petits légumes

Flavored rice with small vegetables,

Fromage du jour, Petit pain

Cheese of the day, Roll,

Crème caramel

French eggs Caramel cream

LE MARGUERITE 28€

Darne de saumon poché, macédoine fraîche de légumes

Poached salmon steak, fresh mixed vegetables in mayonnaise

Poulet rôti aux herbes et roastbeef,

Roasted chicken with herbs and roast beef,

Taboulé à la menthe, tomates et mozzarella

Our Mint Tabouleh, tomatoes and mozzarella,

Fromage du jour, Petit pain

Cheese of the day, Roll,

Choux au craquelin crème chocolat

Chocolate cream cracker puff





L'ORLANDO 29€

Crevettes marinées, légumes croquants

Marinated shrimps, crunchy vegetables

Escalope de saumon, sauce aux fines herbes

Salmon cutlet, fresh herb sauce

Fusillis aux petits légumes

Fusilli with small vegetables

Chèvre frais, Petit pain

Fresh goat cheese, Roll

Tarte Froufrouiti

Froufrouiti fruit pie

LE SAINT-HONORAT 31€

Salade de fruits de mer

Seafood Salad

Filet de sébaste sauce au pistou, Pomme grenaille et haricots verts

Redfish fillet with pesto sauce, new potatoes and green beans

Fromage du jour

Cheese of the day

Gâteau "Trois chocolats"

"Three chocolates" cake

LE LARZAC 31€

Salade fraîche aux jeunes pousses, Terrine de légumes sauce oseille

Fresh salad with young shoots, vegetable terrine with sorrel sauce

Epaule d'agneau confite, pommes de terre et haricots verts

Confit lamb shoulder, potatoes and green beans

Roquefort, Petit pain

Roquefort, Roll

Tartelette aux griottes

Wild Cherry tartlet

LE SAINT-MICHEL 32€

Carpaccio de saumon au basilic

Salmon carpaccio with basil

Emincé de bœuf aux herbes d'Asie, Riz basmati et chop suey de légumes

Sliced beef with Asian herbs, Basmati rice and vegetable chop suey

Chèvre frais, Petit pain

Fresh goat cheese, Roll

Gâteau "Opéra"

Opera cake

Photos non contractuelles





LE MARINA 34€

Œuf poché et saumon fumé, salade de haricots verts

Poached egg and smoked salmon, green bean salad

Filet de loup à la sauce vierge, tomates confites

Seabass fillet with olive oil, fresh tomatoes and herbs sauce, confit tomatoes

Fromage de chèvre, Petit pain

Goat cheese, Roll

Salade de fruits, tuiles aux amandes

Fruit salad, almond tiles

LE GOURMET 46€

Avocat au crabe cocktail

Cocktail Crab Avocado,

Filet mignon de veau Rossini au foie gras,

Fond d'artichaut forestier et pommes paysannes

Veal Filet mignon Rossini with foie gras,

Artichoke heart in a country style with roasted potatoes,

Roquefort et fromage de chèvre, Petit pain,

Roquefort and goat cheese, roll,

Longchamps et trois macarons

“Longchamp” cake, Three macaroons

VEGAN ET SANS GLUTEN 32€

Compression d'avocat aux tomates confites et olives de Spéracèdes

Compression of avocado with confit tomatoes and local olives

Mesclun aux pignons

Mesclun with pine nuts

Riz basmati aux lentilles et sésame

Basmati rice with lentils and sesame seeds

Salade de fruits aux pralinettes

Fruit salad with caramelized almond

COOL KIDS 22€

Tomates au basilic et thon au nature

Tomatoes with basil and tuna

Escalope de poulet

Chicken breast

Fusillis au fromage

Fusilli with cheese

Choux au craquelin crème vanille

Vanilla Cream Cracker Puffs

PLATEAU INTENDANCE

Pour nourrir vos techniciens, photographe, musiciens, babysitter etc...

Devis sur demande.

To feed your technicians, photographer, musicians, babysitter etc...

Quote on request.

Photos non contractuelles



