MENU

Juin 2023

1936

ERNEST TRAITEUR

CANNES

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

LES ENTREES :

Nos hors d'œuvre froids vendus au poids :

Le cèleri rémoulade légèrement piquant de moutarde

La macédoine fraiche 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

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 selon l'inspiration du chef !

Notre gamme d'entre pains et de petits creux :
Les petites brioches garnies selon les produits du moment : saumon, poulet, charcuteries, etc.
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, lapin, 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 (tomates et courgettes)
Le gratin de lasagnes
Le gratin Dauphinois
Les tomates aux légumes
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

JEUDI 1 : Pieds et Paquets • Raviolis sauce tomate • Poisson du marché • Couscous • Cordons bleus.

VENDREDI 2 : Aïoli de Cabillaud aux Légumes de Saison • Poisson du Marché • Navarrin d'agneau printanier • Colin froid mayonnaise • Filets de Rougets Tomates et Olives • Parmentier de Poisson • Filets de Daurade.

SAMEDI 3 : Lapin rôti aux herbes et au vin blanc • Souris d'Agneau confites • Chili con Carne • Tajine de Poulet au citron • Pommes rissolées • Poisson du Marché.

DIMANCHE 4 : Les magasins sont ouverts jusqu'à 12 h 30 - C'est la fête des Mères !

Pavé de Rumsteak sauce Périgueux • Suprêmes de Pintadeaux aux cèpes • Pommes rissolées • Haricots Verts • Filets de Loup

MARDI 6 : Lasagnes de Légumes • Jambon braisé sauce Xérès • Tendrons de veau à la Niçoise • Poisson du Marché • Gratin de Ravioles.

MERCREDI 7 : Langue de Bœuf sauce Piquante • Parmentier de cuisses de Volaille confites • Poitrine de Veau Farcie • Poisson du Marché.

JEUDI 8 : Moussaka Végétarienne • Raviolis à la tomate • Calamars farcis • Couscous • Poisson du Marché.

VENDREDI 9 : Lasagne de Saumon • Cabillaud Rôti • Médaillons de Lotte à la Sauce Vierge • Aïoli de Cabillaud aux Légumes de Saison • Marmite du pêcheur • Mignon de porc en croute de Soja • Paëlla.

SAMEDI 10 : Epaule d'Agneau confite sur l'os • Lapin chasseur • Osso Bucco • Paëlla • Risotto Safrané • Pommes Rissolées • Poisson du Marché.

DIMANCHE 11 : Les magasins sont ouverts jusqu'à 12 h 30 • Cailles aux raisins sauce Madère • Jarrets de Veau confits et rôtis • Gratin Dauphinois • Haricots Verts.

MARDI 13 : Jambon Savoyard • Tagine d'Agneau • Poisson du Marché.

MERCREDI 14 : Tête de Veau sauce Gribiche • Brochettes de Poulet tandoori • Hachis Parmentier Tradition • Poisson du Marché • Boulgour au Curry • Saucisse de Toulouse Rôtie • Purée de Pommes de Terre.

JEUDI 15 : Cordons bleus • Raviolis à la Tomate • Lasagnes de Fruits de Mer • Couscous • Poisson du Marché.

VENDREDI 16 : Colin froid mayonnaise • Parmentier de Poisson • Cabillaud Rôti • Aïoli de Cabillaud aux Légumes de Saison • Poisson du marché • Emincé de Volaille au Curry Rouge.

SAMEDI 17 : Souris d'Agneau confites • Chili Con Carne • Tajine de Poulet au Citron • Boulgour façon Pilaf • Pommes Rissolées • Poisson du Marché • Pommes Viennoises.

DIMANCHE 18 : Les magasins sont ouverts jusqu'à 12 h 30 - C'est la fête des Pères !

Rumsteak sauce Périgueux • Suprêmes de Pintadeaux aux cèpes • Criques de Pommes de Terre • Haricots verts • Filets de loup.

MARDI 20 : Jambon braisé sauce Madère • Tendrons de Veau à la Niçoise • Gratin de Ravioles • Poisson du Marché • Pommes de Terre fondantes.

MERCREDI 21 : Hachis Parmentier de Cuisses de Volailles Confites • Poitrine de Veau Farcie • Langue de bœuf sauce Piquante • Poisson du Marché.

JEUDI 22 : Moussaka Végétarienne • Raviolis à la Tomate • Brochette d'Agneau • Couscous • Poisson du Marché.

VENDREDI 23 : Cabillaud rôti sur la peau • Lasagne au Saumon • Mostelle à la Provençale • Aïolis de Cabillaud aux Légumes de saison • Paëlla • Poisson du Marché • Magrets de Canard Rôtis.

SAMEDI 24 : Epaule d'Agneau Confite sur l'Os • Lapin aux Champignons • Daube de joues de Bœuf • Pommes de terre Rissolées • Poisson du marché.

DIMANCHE 25 : **Les magasins sont ouverts jusqu'à 12 h 30** • Cailles aux Raisin Sauce Madère • Jarrets de Veau Confits et Rôtis • Pommes de terre Mousseline • Haricots Verts.

MARDI 27 : Jambon Savoyard • Tajine d'Agneau • Semoule de Blé à l'Huile d'Olive • Poisson du marché.

MERCREDI 28 : Hachis Parmentier Tradition • Brochettes de Poulet Tandoori • Boulgour au Curry • Poisson du Marché • Saucisse de Toulouse Rôtie • Purée de Pommes de Terre • Poisson du Marché.

JEUDI 29 : Couscous • raviolis à la tomate • Lasagnes aux Fruits de Mer • Brochette de Poulet Grillées aux Herbes • Poisson du Marché.

VENDREDI 23 : Filet Mignon de Porc en croûte de Soja • Parmentier de Poisson • Rascasse en Brunoise • Cabillaud Rôti • Paëlla • Poisson du Marché.

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, bavarois, fruits de saison... Nos petits fours secs, macarons, cakes, bonbons de chocolat, marrons glacés etc...

Ce mois-ci à l'honneur :

Biscuit Streuzel aux pistaches, framboises fraîches crème légère.

Chères clientes, chers clients !

Juin et ses longues soirées de début d'été sont là !

Les beaux produits de saison garnissent les étals du marché,

Qu'allez vous choisir chez Ernest ce mois-ci ?

Pissaladière du pays, poissons grillés frais de la pêche, délicieuses charcuteries artisanales, desserts gourmands ... le plus difficile sera de choisir !

A bientôt !

La Maison Ernest

Le réveil sonne

Le réveil sonne, il est six heures j'ouvre ma fenêtre.
J'ai du soleil plein les yeux et des chants d'oiseaux plein les oreilles.
Une pie, deux mouettes, un merle et quelques tourterelles
S'en vont à tire d'ailes parler d'amour au bleu du ciel.
La fraîcheur de cette fin du mois de mai rempli mon cœur
D'une douceur difficilement explicable à ceux qui n'en ont pas.
Le même décor s'offre, griottes qui rougissent, lilas qui fleurissent,
Pêchers qui ont choppé la cloque, fèves qui se fanent.
C'est bientôt début juin et je n'ai pas encore écris !
Alors ce matin juste après le marché, me voici avec mes quelques mots,
Mes mains qui sentent encore le basilic, ma bouche ensanglantée de cerises,
Mes nerfs tendus par le café, ma tête aux abois, mon corps dans l'élan du printemps
Le festival est parti avec ses films vers d'autres salles obscures.
Et nous voici comme d'habitude à rester dans cette ville loin du feu
Des médias, dans cette belle ville qui se donne au plus offrant,
Qui se travestie au gré des courants, au gré des modes et qui retombe
Dans sa mentalité de gros village quand les foules s'en vont.
Restent les fleurs écrasées par les foules et quelques traces de pas
Dans le sable que laverons très vite les vagues de l'éternité
Et de l'essentiel en se foutant complètement des petites gloires éphémères.
C'est bientôt début juin et je n'ai pas encore écris
Alors vite quelques mots sur la page blanche loin des soucis
Quelques mots d'espoir pour ceux qui en ont besoin
Et quelques mots d'amitié pour ceux qui savent ce que c'est.

Michel Ernest
Le 28 mai 2002

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 1er - **ANTIBES**
Notre agent sur Antibes

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

FR 06-029-065 CE
Agrément sanitaire européen