

MENU

Mai 2023



1936



ERNEST TRAITEUR

CANNES

POUR LE MOIS DE MAI 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 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 salade Thaï au poulet (salade, poivrons, concombres, pousses de soja fraîches, carottes, oignons frits, coriandre fraîche et vinaigrette thaï).

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 :

La salade de lentilles : saumon fumé, œuf poché et mesclun

La salade Aquarelle : légumes grillés, crudités, pomme verte

La salade Cubique : courgettes, cheddar, carottes, choux fleur, croûtons





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 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

MARDI 2 : Moussaka • Sauté de Veau • Poulet Basquaise • Poisson du Marché.

MERCREDI 3 : Curry d'Agneau • Hachis Parmentier Tradition • Cordons Bleus de Volaille • Poisson du Marché • Longe de Bœuf Sauce Piquante.

JEUDI 4 : Emincé d'Echine de Porc au Citron • Raviolis à la Crème et aux Noix • Osso Bucco • Couscous • Pastillas • Poisson du Marché.

VENDREDI 5 : Aioli de Cabillaud aux Légumes de Saison • Poisson du Marché • Goujonnettes de Rascasse • Mignon de Porc en Croute de Soja • Cabillaud Rôti.

SAMEDI 6 : Daube de Joues de Bœuf • Lapin au Citron • Gigot d'Agneau • Pâté Croute Parisien • Gnocchis de Pomme de Terre • Poisson du Marché.

DIMANCHE 7 : **Les magasins sont ouverts jusqu'à 12 h 30** • Brochettes d'Onglet de Bœuf Sauce aux Echalotte • Rôti de Veau Longue Cuisson • Gratin de Macaronis Parfum de Truffe • Haricots Verts • Filets de Loup

MARDI 9 : Lasagnes de Légumes • Navarrin d'Agneau • Gambas Sautées Parfum d'Asie • Poisson du Marché.

MERCREDI 10 : Escalopes de Veau Panées au Fromage Italien • Hachis Parmentier de Canard • Riz sauté aux Gambas et aux petits Légumes • Spaghetti à la Tomate • Poisson du Marché • Tête de Veau sauce Gribiche.

JEUDI 11 : Emincé d'Echine de Porc au Poivre Vert • Raviolis au Jus de Daube • Emincé de Volaille aux Champignons • Couscous • Acras de Morue • Poisson du Marché.

VENDREDI 12 : Lasagne de Saumon • Cabillaud Rôti • Médailles de Lotte à la Sauce Vierge • Aioli de Cabillaud aux Légumes de Saison • Paëlla • Emincé de Volaille au Curry.

SAMEDI 13 : Blanquette de Veau à l'Ancienne • Lapin aux Herbes de Provence et Vin Blanc • Carrés d'Agneau Rôtis aux Herbes • Paëlla • Feuilletés au Jambon • Pommes Rissolées • Riz Pilaw • Poisson du Marché.

DIMANCHE 14 : **Les magasins sont ouverts jusqu'à 12 h 30** • Brochettes d'Agneau • Roti de Veau longue cuisson • Gratin Dauphinois • Haricots Bannette • Filets de Dorade.

MARDI 16 : Moussaka • Poulet Basquaise • Calamars à l'Américaine • Poisson du Marché.

MERCREDI 17 : Croquettes de Volaille Pojarsky • Tendrons de Veau à la Tomate • Hachis Parmentier Tradition • Poisson du Marché • Langue de Bœuf sauce piquante.

JEUDI 18 : **ASCENSION - Les magasins sont ouverts jusqu'à 12 h 30** • Emincé d'Echine de Porc au Citron • Raviolis à la Tomate • Brochette de Poulet Tandoori • Couscous • Poisson du Marché.

VENDREDI 19 : Parmentier de Poisson • Stockfish de Morue • Cabillaud Rôti • Aioli de Cabillaud aux Légumes de Saison • Poisson du marché • Roastbeef.

SAMEDI 20 : Daube de Joues de Bœuf aux Olives de Spéracèdes • Lapin aux Champignons • Gigot d'Agneau • Pâté Croute Parisien • Gnocchis de Pomme de Terre • Poisson du Marché.

DIMANCHE 21 : Les magasins sont ouverts jusqu'à 12 h 30 • Brochettes d'Onglet de Bœuf sauce au Poivre • Roti de Veau longue cuisson • Gratin de Macaronis parfum de Truffe • Haricots verts • Filets de loup.

MARDI 23 : Lasagnes de Légumes • Gambas sautées en Persillade • Suprêmes de Pintadeaux aux Cèpes • Poisson du Marché.

MERCREDI 24 : Hachis Parmentier de Canard • Cordons Bleus de Volaille • Saucisse de Toulouse rôtie Jus Vinaigré • Poisson du Marché.

JEUDI 25 : Emincé d'Echine de Porc au Citron • Raviolis à la Tomate • Brochette de Poulet Tandoori • Couscous • Poisson du Marché.

VENDREDI 26 : 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 sauce aux Fruits de saison.

SAMEDI 27 : Blanquette de Veau à l'ancienne • Lapin aux Olives • Carrés d'Agneau rôtis aux Herbes • Paëlla • Feuilleté au Jambon • Riz Pilaw • Pommes de terre Rissolées • Poisson du marché.

DIMANCHE 28 : Les magasins sont ouverts jusqu'à 12 h 30 • Rôti de veau Longue Cuisson • Brochettes d'agneau • Gratin Dauphinois aux Morilles • Haricots Bannette • Rougets aux pignons, Olive et Basilic.

MARDI 30 : Moussaka • Poulet Basquaise • Calamars à l'Américaine • Poisson du marché.

MERCREDI 31 : Hachis Parmentier Tradition • Epaulé d'Agneau confites à 70°C • Rougail Saucisses comme à la Réunion • Poisson du Marché • Tête de Veau sauce Gribiche.

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

Ce mois-ci à l'honneur :

La tartelette aux fraises et crème légère au citron vert.

Chères clientes, chers clients !

Le mois de Mai est là, les beaux produits printaniers aussi !

Fraises, petits pois, asperges, fèves et tant d'autres...

Les jours s'allongent, les températures s'adoucissent, les barbecues et les apéros reviennent !

L'occasion de venir chez Ernest pour vous approvisionner en délicieuses saucisses à griller et salades gourmandes...

A bientôt !

La Maison Ernest

Pan bagna

Les jours s'allongent, il fait bon après l'école
J'ai bien joué avec les potes, j'ai bien reluqué les petites
Le vélo m'appelle
Il est six heures !
Et j'ai faim !
En deux coups de pédales
Me voilà chez ma grand-mère Mémé Anna
Je sonne ! Elle m'ouvre !
Elle sait pourquoi je suis là
C'est une bonne cuisinière
Et elle sait tout faire
La tourte, la pissaladière, le gâteau roulé, la daube
Toutes les pâtes de la terre
Et les meilleurs gnocchis du monde
Mais Ce que je préfère à cette heure-là
C'est son pan bagna !
Elle ouvre un grand morceau de pain
De ces grandes flûtes d'antan que l'on ne trouve plus
Le frotte d'ail, l'espatache d'une belle tomate
Un peu de sel, de l'huile d'olives
Deux filets d'anchois,
Trois feuilles de basilic qu'elle cueille dans son jardin
Tout plein d'amour qu'elle cueille dans son cœur
Et tout est là !
Un grand « petit » bonheur
Une heure de partage sans se dire grand-chose
Si ce n'est que l'on s'aime
Et que l'on se régale...

Michel Ernest

Le 18 mars 2014

**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