

# MENU

*Juillet 2023*



1936

**C**ERNEST TRAITEUR

CANNES

**POUR LE MOIS DE JUILLET 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

**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

**Retrouvez chaque jour 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

**SAMEDI 1 : Langouste sur commande** Jambon braisé, sauce Madère • Epinards à la crème • Rôti de Veau en basse température • Pommes Boulangères • Gigot d'agneau au pistou • Navarin de lotte • Croquettes de maïs • Riz pilaw • Brocolis au naturel • Saucisson de Lyon en brioche.

**DIMANCHE 2 : Langouste sur commande** Carré d'Agneau rôti aux herbes • Lapin au citron et aux olives • Filet de Saint Pierre • Haricots verts • Gnocchis de pommes de terre au parmesan et tomates séchées.

**MARDI 4 :** Pléiade de farcis • Emincé de Poulet en Persillade • Poisson du marché • Fenouil braisés • Gratin de ravioles aux petits légumes et crème de parmesan.

**MERCREDI 5 :** Poulet Tandouri • Hachis Parmentier • Tête de veau sauce gribiche • Poisson du marché • Aubergines « Parmigiana » • Riz sauté Courgettes Féta Menthe.

**JEUDI 6 :** Acras de morue • Rougail saucisse comme à la Réunion • Couscous • Raviolis en sauce • Poisson du marché • Gambas sautées au parfum d'Asie.

**VENDREDI 7 :** Aile de raie aux câpres • Moussaka à la crétoise • Filet de sébaste (rascasse) en goujonnette • Poisson du marché • Cabillaud rôti • Coulubiach de Saumon • Légumes rôtis • Pizza Bacalau à la brandade de morue • Rissoles à la viande.

**SAMEDI 8 : Langouste sur commande** Pâté en croute chaud Parisien • Osso bucco à la Milanaise • Rizotto safrané • Suprême de volaille comme à Bologne • Gigot rôti • Filet de Saint Pierre sauce Normande • Pommes grenailles • Pommes viennoises • Gratin d'aubergines.

**DIMANCHE 9 : Langouste sur commande** Rôti de veau • Poisson du marché • Lapin à la moutarde • Gratin dauphinois • Haricots verts au beurre.

**MARDI 11 :** Epaule d'agneau confite aux herbes de Provence • Gratin de courgettes à la tomate • Haricots verts • Ribs de porc laqué • Lasagnes aux aubergines et parmesan • Poisson du marché.

**MERCREDI 12 :** Poisson du marché • Langue de bœuf sauce piquante • Emincé d'échine de Porc au poivre vert • Parmentier de canard • Riz basmati • Quinoa aux courgettes.

**JEUDI 13 :** Acras de morue • Poulet basquaise • Escalope de veau Milanaise • Raviolis cuisinés • Couscous • Riz Thai • Saucisses de Toulouse rôties • Purée de pommes de terre.

**VENDREDI 14 : Les magasins sont ouverts jusqu'à 12 h 30** Emincé de volaille aux champignons des bois • Quiche aux fruits de mer • Poisson du marché • Cabillaud rôti • Daurade à la plancha • Stock Fish de Morue • Légumes rôtis • Pizza Bacalau à la brandade de morue.

**SAMEDI 15 : Langouste sur commande** Pommes viennoises • Lotte à la plancha • Saucisson de Lyon en Brioche • Gnocchis à la Romaine • Jarret de veau en petit pot au feu • Epaule d'agneau confite sur l'os • Magret de Canard sauce au Poivre • Pommes boulangères.

**DIMANCHE 16 : Langouste sur commande** Lapin aux cèpes • Rôti de veau en longue cuisson • Haricots vert • Filets de Loup Rôtis aux graines d'anis • Pommes de terre sautées.

**MARDI 18 :** Poitrine de veau farcie • Poisson du marché • Froufrou de légumes • Emincé de poulet en escabèche • Gratin de ravioles aux petits légumes et crème de parmesans.

**MERCREDI 19 :** Poisson du marché • Poulet Basquaise • Tête de veau sauce gribiche • Calamars à l'Américaine • Gratin de blettes au parmesan • Petits pois au jus.

**JEUDI 20 :** Acras de morue • Moussaka à la Crétoise • Poisson du marché • Escalope de volaille au Parmesan • Purée de pommes de terre • Haricots verts et carottes au jus • Tomates aux légumes • Epaule d'Agneau en croute d'herbes.

**VENDREDI 21** : Paëlla • Dos de cabillaud rôti • Goujonnette de rascasse • Poisson du marché • Coulubiak de Saumon • Tajine de poulet au citron • Rissoles à la viande • Dorade grillée au pistou • Tomates et fenouils confits • Crumble aux courgettes • Pizza Bacalau à la brandade de morue.

**SAMEDI 22** : **Langouste sur commande** Paëlla • Queue de lotte rôtie • Osso bucco à la Milanaise • Rizotto safrané • Gigot Roti aux herbes d'ici • Pâté en croûte chaud Parisien • Tomates aux légumes • Croquettes de maïs • Pommes viennoises • Haricots verts au beurre • Pommes grenailles. Langouste fraîche mayonnaise sur commande • Gambas sautées ail et persil • Pavé de Rumsteak sauce périgueux.

**DIMANCHE 23** : **Langouste sur commande** Lapin aux olives • Rôti de veau • Croquettes de maïs • Haricots verts au beurre • Poisson du marché • Polenta crémeuse pignons et parmesan.

**MARDI 25** : Pléiade de farcis • Tendrons de veau à la niçoise • Filet de loup rôti sur la peau • Calamars à l'américaine • Aubergines « Parmigianna » • Riz thaï.

**MERCREDI 26** : Langue de bœuf sauce piquante • Lasagnes au bœuf • Poisson du marché • Hachis Parmentier • Courgettes niçoise en persillade • Ribs de Porc Laqués.

**JEUDI 27** : Moussaka à la crétoise • Couscous • Raviolis en sauce • Cordons bleus • Poisson du marché • Gros macaronis aux aubergines et courgettes niçoise, ail et basilic.

**VENDREDI 28** : Poisson du marché • Stock Fish de morue • Mignons de porc en croûte de soja • Cabillaud rôti sur la peau • Lasagne de saumon aux épinards • Pizza Bacalau à la brandade de morue.

**SAMEDI 29** : **Langouste sur commande** Jambon braisé, sauce Madère • Epinards à la crème • Gâteau d'aubergines aux saveurs estivales • Canard aux pêches • Rôti de Veau aux deux Fromages • Gigot d'agneau au pistou • Pommes grenailles • Croquettes de maïs • Poisson du marché • Saucisson de Lyon en brioche.

**DIMANCHE 30** : **Langouste sur commande** Lapin au citron et aux olives • Poisson du marché • Haricots verts • Gnocchis de pommes de terre • Carrés d'Agneau Rôtis.

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

**Ce mois-ci à l'honneur :**  
**« Le Cavaillon » : Entremet Melon et Framboise.**

**Chères clientes, chers clients !**

**Le beau mois de juillet s'annonce festif et gourmand !**

**Les déjeuners en famille et les fêtes entre amis feront certainement partie de votre programme de l'été, pensez donc à nous confier le soin de réaliser vos repas !**

**Nos équipes en boutiques vous accueillent et vous conseillent au quotidien et notre service commercial est là pour vous aider à réaliser l'évènement idéal.**

**N'hésitez pas à nous solliciter.**

**A bientôt !**

**La Maison Ernest**

# Le vent

« Valses et volutes dans l'herbe folle le vent dessine ses désirs ».

J'aime ce vent qui nettoie,  
Chasse les nuages, éclaircit le ciel,  
Balaie le passé et ramène la terre à sa réalité.  
Les feuilles mortes envolées la nature respandit.  
Le vent emporte la tristesse  
Et nous montre la joie.  
J'aime le vent j'aime cette énergie.  
J'aime ce désir d'années à venir  
Et ces chemins promis de printemps  
Auxquels je me présente en marche  
Comme un enfant, debout,  
A me polir l'âme sur l'enclume de la vie,  
A m'habiller le cœur aux couleurs du bonheur  
Viens le vent  
Viens te marier à l'herbe,  
Viens te marier au verbe  
Emporte-moi là-bas au levant  
Dans l'envie, dans le flot.  
Envoûte-moi de tes caresses.  
Défait moi de mes servitudes.  
Libère-moi de mes certitudes.  
Que je respire et me redresse.  
Montre-moi le chemin  
Que je m'abandonne à tes caprices  
Que je me fonde à tes principes  
Que je donne mes larmes  
Que je lâche mes armes  
Que je trouve la grande force  
De l'humble amour !

Michel Ernest  
*Le 22 Juillet 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](http://www.ernest-traiteur.com)**

**LE PRALIN - 04 93 34 30 55 - 7, bd Albert 1<sup>er</sup> - ANTIBES**  
*Notre agent sur Antibes*