

MENU

Juillet 2023



1936
CERNEST TRAITEUR
CANNES

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