

MENU

Septembre 2023



1936
CARNEST TRAITEUR
CANNES

POUR LE MOIS DE SEPTEMBRE 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 croûte 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 croûte, 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

VENDREDI 1 : Filet de Sébaste meunière • Aiolis de Cabillaud aux légumes de saison • Cabillaud rôti sur la peau • Poisson du marché • Filet mignon de porc Teriyaki • Lasagnes végétales • Filet de Saint Pierre sauce Normande • Pizza Bacalau à la Brandade de Morue.

SAMEDI 2 : **Langoustes fraîches sur commande** • Pâté en croûte chaud Parisien • Gigot d'Agneau rôties aux herbes • Tranche de Jambon au Caramel de cidre et ananas • Lotte à l'Américaine • Paëlla • Pommes rissolées • Croquettes de Maïs • Suprême de Pintadeaux rôtis en basse température jus aux herbes du pays.

DIMANCHE 3 : **Langoustes fraîches sur commande** • Lapin aux citrons doux de Menton et aux herbes de la garrigue avec quelques champignons et des olives • Rôti de Veau • Haricots verts • Gnocchis de pomme de terre • Poisson du marché.

MARDI 5 : Poisson du marché • Pommes grenailles • Haricots verts • Gratin de courgettes violons à la crème de parmesan • Lasagnes aux Aubergines • Escalopines de Volaille panées au fromage italien.

MERCREDI 6 : Langue de bœuf sauce piquante • Epauls d'Agneau confites • Parmentier de Canard • Poisson du marché • Tian de légumes.

JEUDI 7 : Acras de Morue • Brochettes d'Agneau rôties aux herbes • Poisson du marché • Couscous • Purée de pommes de terre à la crème • Saucisse de Toulouse rôtie • Gros macaronis Aubergines et Tomates • Poêlée de légumes.

VENDREDI 8 : Ailes de Raie aux Câpres • Moules Marinières • Filet de Cabillaud rôti sur la peau sauce à l'ail doux • Poisson du marché • Poulet Tandouri • Pizza Bacalau à la Brandade de Morue • Rougail de poisson • Aiolis de Cabillaud aux légumes de saison.

SAMEDI 9 : **Langoustes fraîches sur commande** • Gigot rôti avec pommes de terre rissolées • Saucisson de Lyon en brioche • Poisson du marché • Pommes viennoises • Croquettes de Maïs • Gambas rôties flambées au Pastis • Cochon de lait confit et rôti • Légumes du marché.

DIMANCHE 10 : **Langoustes fraîches sur commande** • Lapin aux Cèpes • Rôti de Veau • Poisson du marché • Haricots verts • Gratin Dauphinois • Croquettes de Maïs.

MARDI 12 : Poisson du marché • Gratin de Ravioles aux petits légumes • Riz parfumé • Escalopes de Veau panées au fromage italien • Brocolis au naturel • Wok de Volaille aux légumes.

MERCREDI 13 : Tête de Veau sauce Gribiche • Cuisse de Poulet vallée d'Auge • Poisson du marché • Hachis Parmentier • Emincé de Porcelet aux cinq parfums • Riz Thaï.

JEUDI 14 : Poulet Tandoori • Poisson du marché • Couscous • Raviolis cuisinés • Tomates aux légumes • Riz Thaï • Parmentier d'Epinards aux amandes • Escalopines de Mignons de Porc au citron.

VENDREDI 15 : Cabillaud rôti sur la peau • Emincé de Volaille en curry thaï au lait de coco • Saumon « Val de Loire » • Fenouils rôtis • Poisson du marché • Pizza Bacalau à la Brandade de Morue • Filets de Sébaste Meunière • Aiolis de Cabillaud aux légumes de saison.

SAMEDI 16 : **Langouste fraîche sur commande** • Osso bucco avec son rizotto safrané • Pâté en Croûte chaud Parisien • Navarin de Rascasse et Saumon aux petits légumes en jus de coquillage • Gigot d'Agneau rôti aux herbes • Pommes Viennoises • Riz Thaï • Lasagnes aux Aubergines.

DIMANCHE 17 : **Langoustes fraîches sur commande** • Rôti de veau • Lapin aux Olives de Spéracédes • Haricots verts au beurre • Gnocchis de pomme de terre • Poisson du marché.

MARDI 19 : Pléiade de farcis • Escalopines de Veau à la crème et aux champignons • Poisson du marché • Jambon rôti sauce Madère • Légumes du marché • Purée de pommes de terre.

MERCREDI 20 : Langue de Bœuf sauce piquante • Curry d'agneau • Hachis Parmentier • Poisson du marché • Gros macaronis aux Aubergines et Courgettes sauce tomate et Grana Padano.

JEUDI 21 : Daube de joue de Bœuf • Acras de Morue et Boudins Antillais • Couscous • Raviolis cuisinés • Pastilla Marocaine • Haricots verts • Brochettes d'Agneau grillées aux herbes • Polenta crémeuse aux pignons grillés.

VENDREDI 22 : Poulet Basquaise • Cabillaud rôti sur la peau • Moules marinières • Poisson du marché • Parmentier d'Epinars aux amandes • Légumes rôtis • Pizza Baccalau à la Brandade de Morue • Rissoles aux trois viandes • Filets de Saint Pierre rôtis • Darnes de Saumon à l'unilatérale • Aïolis de Cabillaud aux légumes de saison.

SAMEDI 23 : **Langoustes fraîches sur commande** • Suprêmes de Pintadeaux aux Cèpes • Saucisson de Lyon en brioche • Poisson du marché • Gigot d'Agneau rôti au Pistou • Riz pilaf • Croquettes de Maïs • Pommes Viennoises • Blanquette de Veau « grand-mère » • Pommes sautées.

DIMANCHE 24 : **Langoustes fraîches sur commande** • Lapin rôti aux herbes • Rôti de Veau • Poisson du marché • Gratin Dauphinois aux Morilles • Haricots verts • Croquettes de Maïs.

MARDI 26 : Rougail Saucisses comme à la Réunion • Poisson du marché • Aubergines mijotées comme un Oso Bucco • Risotto de légumes safrané • Gambas en persillade.

MERCREDI 27 : Tête de Veau sauce Gribiche • Hachis Parmentier • Poisson du marché • Gros Macaronis aux fruits de mer • Riz sauté Courgettes Féta et Menthe.

JEUDI 28 : Acras de Morue • Moussaka à la Crétoise • Couscous • Raviolis cuisinés • Poisson du marché.

VENDREDI 29 : Riz Thaï • Parmentier de Poisson • Brandade de Morue • Aïolis de Cabillaud aux légumes de saison • Cabillaud rôti • Mostelle à la Provençale • Filets mignons de Porc en croute de Soja.

SAMEDI 30 : **Langoustes fraîches sur commande** • Pommes de terre rissolées • Saucisson de Lyon en brioche • Poisson du marché • Pommes Viennoises • Gambas rôties flambées au Pastis • Carrés d'Agneau rôtis aux herbes d'ici • Jambon de Virginie avec ses fruits et sa sauce au caramel de cidre.

**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 :
Le macaron à la pêche, crème vanille et framboises fraîches

Chères clientes, chers clients !

**Les vacanciers quittent peu à peu les plages, les écoliers reprennent le chemin de l'école...
Notre belle ville de Cannes s'apaise dans la douce chaleur de ce joli mois de Septembre.
Nos cuisiniers et pâtisseries travaillent avec passion pour continuer de vous régaler avec les
beaux produits de saison !**

A bientôt !

La Maison Ernest

Pour un soir d'été une table avec des amis partagée

Une belle tomate « Cœur de bœuf » bien lourde, bien rouge !

Je la coupe en tranches larges, l'installe sur une assiette,

Un peu de sel de Guérande, surtout pas de vinaigre !

Bien arrosée d'huile d'olives avec quelques olives noires du pays

Et pour finir cinq à six feuilles de basilic finement ciselées !

Au four bien chaud quatre poivrons rouges ou jaunes,

La queue enlevée, les pépins aussi, une gousse d'ail à l'intérieur !

Quand ils sont grillés, j'enlève la peau, je les coupe en deux,

Les installe dans un plat creux, un peu de sel, un tour de moulin à poivre

Un peu de fleur de thym et de serpolet, une feuille de laurier,

De l'huile d'olives, quelques filets d'anchois dessalés

Et les gousses d'ail autour pour ceux qui voudront en tartiner leur croûton !

A la vapeur deux belles courgettes niçoise que l'on appelle aussi violon !

Quand elles sont cuites et encore un peu fermes je les coupes en biseau

Et les nappe d'un Aioli un peu détendu, une pincée de persil haché

Et le tour est joué !

Un bon melon bien choisi au goût de miel, coupé en quartiers !

De fines tranches de Jambon cru de San Daniele en chiffonnade

Une tomme de chèvre, et comme dessert une salade de pêches blanches

Avec quelques framboises et quelques groseilles écrasées

Du bon pain, bien sûr, et pour que mon bonheur soit complet

Un verre de rosé qui embue le verre de sa fraîcheur !

Michel Ernest

Le 02 Août 2007

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