

# MENU

*Octobre 2023*



## POUR LE MOIS DE OCTOBRE 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

Dès le 17 octobre retrouvez nos fameuses ficelles picardes !

**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 choux)

Le gratin de lasagnes

Le gratin Dauphinois

les gâteaux de 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

**DIMANCHE 1:** Rôti de veau • Lapin chasseur • Poisson du marché • Croquettes de maïs • Haricots verts • Gnocchis de pomme de terre.

**MARDI 3:** Saucisses de Toulouse aux lentilles • Poisson du marché • Ragout de mouton aux pommes de terre et aux olives • Endives au jambon.

**MERCREDI 4:** Langue de bœuf sauce piquante • Boudins noirs et boudins blancs rôtis • Compote de pommes • Souris d'agneau confite aux pruneaux • Poisson du jour • Hachis Parmentier de volaille aux cébettes • Haricots verts.

**JEUDI 5 :** Accras de morue et boudins antillais • Poulet Basquaise • Daube de bœuf à la Niçoise • Rougail saucisse comme à la Réunion • Couscous • Poisson du marché • Carottes au naturel • Légumes du moment.

**VENDREDI 6:** Beignets de scampis • Filet de cabillaud rôti sur la peau • Poisson du marché • Aïolis aux légumes de saison • Cuisses de poulet façon tandoori • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue • Lasagnes au Saumon • Rascasse meunière.

**SAMEDI 7: Langoustes fraîches sur commande** • Saucisson de Lyon en brioche • Gigot rôti • Cochon de lait confit et rôti • Rognons de veau aux champignons, sauce madère • Croquettes de maïs • Pomme viennoise • Pommes de terre rissolées • Filets de Saint Pierre sauce Poisson au jus de coquillages.

**DIMANCHE 8: Langoustes fraîches sur commande** • Lapin aux cèpes • Rôti de veau • Poisson du marché • Haricots verts • Gratin dauphinois aux morilles • Filets de Loup.

**MARDI 10:** Petites escalopes de veau à la crème et aux champignons • Cuisse de canard confite • Haricots lingots au jus • Pommes grenaille sautées • Poisson du marché • Endives au jus • Tajine d'Agneau.

**MERCREDI 11:** Tête de veau sauce gribiche • Curry d'agneau • Parmentier de canard • Poisson du jour • Haricots verts • Brocolis au naturel • Tendrons de Veau confits aux herbes.

**JEUDI 12:** Acras de morue et boudins antillais • Jarrets de veau en pot au feu • Lentilles au jus • Couscous • Raviolis cuisinés • Endives au jambon • Poisson du jour • Haricots verts.

**VENDREDI 13:** Cabillaud poêlé sur la peau • Emincé de volaille aux champignons des bois • Stockfish de morue à la Niçoise • Riz Thaï • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue • Mostelle à la Provençale • Aïolis aux légumes de saison.

**SAMEDI 14: Langouste fraîche sur commande** • Pâté en croûte chaud parisien • Gigot d'agneau Jambon braisé, sauce madère et épinards à la crème • Poêlée de giroles • Navarin de canard aux cèpes • Poisson du marché • Pommes viennoises • Petites queues de Lotte rôties sur l'os • Pommes grenailles • Pavés de Rumstecks sauce Périgueux.

**DIMANCHE 15: Langoustes fraîches sur commande** • Lapin à la moutarde • Rôti de veau confit • Poisson du marché • Haricots verts • Choux farci « Fassum » • Gnocchis de pommes de terre.

**MARDI 17:** Palette de porc rôtie à la sauge • Poisson du marché • Tendrons de veau à la Niçoise • Parmentier d'épinards aux amandes • Endives braisées • Riz • Troffi à la Genovese.

**MERCREDI 18 :** Langue de bœuf sauce piquante • Poisson du jour • Hachis Parmentier • Tian de légumes de saison • Haricots verts • Riz thaï • Poulet frit • Salade Thaï de légumes croquants.

**JEUDI 19:** Moussaka à la Crétoise • Acras de morue, boudin antillais • Poisson du marché • Couscous • Pastilla marocaine • Gnocchis de pomme de terre • Curry d'Agneau • Poitrine de Veau Farcie

**VENDREDI 20:** Pavé de Saumon rôti sauce veloutée • Moules marinières • Aile de raie aux câpres • Emincé de volaille au curry thaï et lait de coco • Cabillaud rôti • Tian de légumes de saison • Endives au jus • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue • Rougail de poisson • Aïolis aux légumes de saison.

**SAMEDI 21 : Langoustes fraîches sur commande** • Saucisson de Lyon en brioche • Cuisse de canard confite et choux vert au jus • Gigot rôti • Filet de rougets sauce vierge • Choucroute primeur et son assortiment de jarrets, saucisses, poitrine fumée etc... • Suprêmes de pintadeau aux cèpes • Croquettes de maïs • Pomme viennoises • Pommes Rissolées.

**DIMANCHE 22 : Langoustes fraîches sur commande** • Lapin au citron et olives • Rôti de veau • Choucroute • Poisson du marché • Haricots verts • Légumes du marché • Polenta crémeuse aux pignons grillés.

**MARDI 24 :** Endives au jambon • Pommes vapeur • Poisson du marché • Haricots verts • Escalopes de Veau panées au Grana Padano • Légumes du moment • Emincé de Porcelet à la chinoise.

**MERCREDI 25 :** Tête de veau sauce gribiche • Hachis Parmentier • Pâtes fraîches aux légumes • Tian de légumes de saison • Poisson du marché • Poulet Frit • salade Thaï aux légumes croquants.

**JEUDI 26 :** Accras de morue et boudins antillais • Poisson du jour • Couscous • Raviolis cuisinés • Riz Thaï • Filets mignon de porc en croute de soja • Poisson du marché • Légumes du marché.

**VENDREDI 27 :** Filet de cabillaud rôti sur la peau sauce à l'ail doux • Poissons de marché • Froufrou de légumes • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue • Lotte rôtie au lard fumé • Cuisses de Poulet façon Tandoori • Aïolis aux légumes de saison.

**SAMEDI 28 : Langoustes fraîches sur commande** • Filet de loup rôtis sauce vierge • Parmentier de canard aux champignons des bois • Pomme viennoise • Pommes boulangères • Croquettes de maïs • Pâté en croûte chaud parisien • Riz Thaï • Carrés d'Agneau Rôtis aux herbes • Blanquette de Veau à l'ancienne.

**DIMANCHE 29 : Langoustes fraîches sur commande** • Rôti de veau • Lapin chasseur • Poisson du marché • Gratin dauphinois aux morilles • Croquettes de maïs • Haricots verts.

**MARDI 31 :** Palette de porc rôtie à la sauge • Poisson du marché • Tendrons de veau à la Niçoise • Parmentier d'épinards aux amandes • Endives braisées • Riz • Gros Macaronis aubergines tomates et courgettes.

**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 Saint Honoré à la Banane et au Caramel**

**Bonjour Chères clientes, chers clients !**

**Début d'automne ou été indien : voici Octobre, cette période où peu à peu les températures baissent et où l'envie de déguster des plats réconfortants revient !**

**Chaque jour nous veillons à cuisiner encore et encore les plats que vous aimez tant, les recettes gouteuses qui traversent le temps et vous régalaient toujours autant.**

**Quels mets allez-vous donc goûter ou regoûter ce mois-ci ? Sauté de veau aux carottes, lapin à la moutarde, jambon braisé ?**

**A bientôt chers amis !**

**La Maison Ernest**

# La note

Mon jazz,

Ma musique, l'envie de jouer de m'exprimer  
par le travail du corps et le son de l'instrument  
mes doigts, mes lèvres, mon souffle,  
ma tête, et mes idées.  
Le partage et l'écoute.

L'envie de trouver la note juste,

Celle qui

sonne l'amour au moment de l'extase,  
véhicule ma joie et ma manière d'y croire,  
porte le soleil au pays où il pleut,  
frappe aux portes et réveille les morts,  
vole au loin et qui dit partout :  
qu'il y a encore des hommes  
sur cette terre de robots  
et qu'ils chantent comme des oiseaux  
quand la chasse est fermée  
et qu'ils dansent comme des dieux  
quand le bal est ouvert !

Michel Ernest

*23 Janvier 1999*

**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*