

# MENU

*Novembre 2023*



1936



ERNEST TRAITEUR

CANNES

## POUR LE MOIS DE NOVEMBRE 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 :**

**Nouveauté** : le Sandwich BLT, au bacon, laitue, tomate et cheddar que nous vous faisons griller minute pour un maximum de gourmandise !

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 Champignon Portobello)

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)

**MERCREDI 1 : Toussaint : boutiques ouvertes jusqu'à 12h30** Langue de bœuf sauce piquante • Boudin noir et boudin blanc rôtis • Pomme fruit au naturel • Hachis Parmentier de volaille • Poisson du marché • Saucisse de Toulouse rôtie • Lentilles au jus.

**JEUDI 2 :** Acras de morue et boudin antillais • Paleron de bœuf confit aux carottes en longue cuisson • Couscous • Raviolis cuisinés • Poisson du marché.

**VENDREDI 3 :** Poisson du marché • Curry de volaille manière Thaï • Riz parfumé • Légumes rôtis • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes • Crevettes sautées • Cabillaud rôti • Aïoli.

**SAMEDI 4 : Langoustes fraîches sur commande** • Saucisson de Lyon en brioche • Gigot d'agneau avec les patates autour • Lotte rôtie • Croquette de maïs • Pommes viennoises • Choucroute et son assortiment • pommes sautées • Pot au feu de joue de bœuf.

**DIMANCHE 5 : Langoustes fraîches sur commande** • Rôti de veau • Choucroute • Lapin aux olives • Croquette de maïs • Haricots verts • Chou « Fassum » • Gnocchis de pomme de terre • Poisson du marché.

**MARDI 7 :** Gros macaronis aux petits légumes • Escalope de veau panée au fromage italien • Gratin de poireaux • Poisson du marché • Riz Thaï.

**MERCREDI 8 :** Tête de veau sauce gribiche • Haricots verts • Choux de Bruxelles au naturel • Parmentier de canard • Epinards au gorgonzola • Tripes à la Niçoise • Poisson du marché.

**JEUDI 9 :** Gratin de potiron • Moussaka à la Crétoise • Couscous • Raviolis cuisinés • Endives braisées • Brocolis au naturel • Navarrin d'Agneau • Pastilla à la marocaine • Poisson du jour.

**VENDREDI 10 :** Filet de dorade rôtie aux graines d'anis • Dos de cabillaud rôti sur la peau • Parmentier de poisson • Emincé de volaille aux champignons des bois • Riz basmati • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue • Aïoli.

**SAMEDI 11 : Armistice : boutiques ouvertes jusqu'à 12h30 • Langoustes fraîches sur commande** Pâté en croûte chaud parisien • Pommes rissolées • Haricots verts • Pâté croûte chaud parisien • Filet de Saint Pierre Snacké • Carré d'agneau rôti aux herbes du pays • Osso bucco • Riz safrané • Pommes viennoises.

**DIMANCHE 12 : Langoustes fraîches sur commande** • Lapin aux cèpes • Rôti de veau • Poisson du marché • Choucroute • Gratin Dauphinois • Haricots verts.

**MARDI 14 :** Endives au jambon • Escalope de volaille à la crème et champignons des bois • Pommes rissolées • Tajine d'agneau • Poisson du marché • Semoule de blé aux raisins.

**MERCREDI 15 :** Langue de bœuf sauce piquante • Boudin noir et boudin blanc rôtis • Pomme fruit au naturel • Palette de porcelet braisée à la sauge • Hachis Parmentier de Volaille • Poisson du marché.

**JEUDI 16 : Le Beaujolais nouveau est arrivé !** Assortiment de charcuterie de votre goût • Andouillettes • Acras de morue et boudins antillais • Couscous • Gratin de poireaux • Poisson du marché • Saucisse de Toulouse rôtie • Lentilles au jus • Pomme mousseline.

**VENDREDI 17 :** Filet de cabillaud rôti sur la peau • Loup grillé au fenouil • Lasagne végétarien • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes • fenouils rôtis • Curry de volaille • Aïoli.

**SAMEDI 18 : Langoustes fraîches sur commande** • Cassoulet Toulousain au confit de canard • Saucisson de Lyon en brioche • Poisson du marché • Gigot d'agneau avec les patates autour • Choucroute • Pomme viennoise • Haricots verts • Croquette de maïs • Poisson du marché.

**DIMANCHE 19 : Langoustes fraîches sur commande** • Lapin à la mode vigneronne • Rôti de veau • Choucroute • Gratin dauphinois aux morilles • Haricots verts • Poisson du jour.

**MARDI 21** : Lasagnes au saumon • Endives au jambon • Brocolis au naturel • Pommes vapeur • Curry d'Agneau • Poisson du marché.

**MERCREDI 22** : Tête de veau sauce gribiche • Cuisse de poulet tandoori • Hachis Parmentier de canard • poisson du marché • Gros macaronis aux petits légumes • Riz Thaï.

**JEUDI 23** : Gratin de potiron • Acras de morue et boudin antillais • Moussaka à la crétoise • Couscous • Raviolis cuisinés • haricots verts • Tripes à la mode de Caen • Pommes vapeur • Poisson du marché • Pastilla à la marocaine.

**VENDREDI 24** : Filet de cabillaud rôti sur la peau • Loup rôti sur la peau • Lasagne aux fruits de mer • Pizza « Bacalhau » à la brandade de morue • Sébaste meunière • Pavé de Rumsteack sauce Perrigueux • Légumes du marché • Aioli.

**SAMEDI 25 : Langoustes fraîches sur commande** • Osso bucco tradition avec son rizotto safrané • Pâté en croûte chaud parisien • Gigot rôti • Poêlée de girolles • Pomme viennoise • Pommes boulangères • Jambon braisé sauce madère • Rougail de poisson.

**DIMANCHE 26 : Langoustes fraîches sur commande** • Rôti de veau • Lapin à la moutarde • Choucroute • Haricots verts • Gnocchis de pomme de terre • Croquette de maïs • Poisson du marché.

**MARDI 28** : Lentilles au jus • Saucisse de Toulouse rôtie • Escalope de volaille «Cordon bleu» • Endives au jambon • Purée de pomme de terre tradition • Poisson du marché.

**MERCREDI 29** : Langue de bœuf sauce piquante • Boudin noir et boudin blanc rôtis • Pomme fruit au naturel • Emincé de volaille aux champignons des bois • Hachis parmentier de volaille • Poisson du marché.

**JEUDI 30** : Poisson du marché • Tripes à la Niçoise • Couscous • Raviolis cuisinés • légumes du marché

**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 :  
La tartelette Mangue-Passion**

**Bonjour Chères Clientes, Bonjour Chers Clients,**

**L'automne est maintenant là, avec les champignons, les châtaignes et le vin nouveau !  
Nous nous réjouissons à l'idée de vous régaler encore et toujours  
avec nos plats classiques et indémodables !**

**A bientôt chers amis !  
La Maison Ernest**

# Novembre 2001

Nouveau monde, nouvelle donne !  
Avec l'horreur distillée au jour le jour  
Avec des missiles qui valent à eux seuls  
de quoi nourrir des milliers d'hommes,  
avec cette perte de temps pour la haine,  
avec décidément bien du mal à comprendre  
comment certains se nourrissent de la souffrance des autres.  
Violence attire violence qui attire violence et ainsi de suite.  
Chaîne sans fin. Réalité décevante !  
Le fanatisme pousse bien sur le terreau de la misère.  
Si l'on pouvait supprimer la misère  
et mener à la clarté les obscurantistes butés.  
Si l'on pouvait inventer d'être heureux !  
Vivre toujours au moment, vigilant à garder tous  
les petits bonheurs qui passent, vigilant à profiter de l'espace,  
de l'infini de ces moments qui viennent et qui reviennent  
dans les couloirs du temps.  
Vigilant au bonheur de vivre toutes ces fleurs,  
tous ces sourires, tous ces soleils, toutes ces bonnes choses  
qui viennent des relations humaines  
quand les âmes et les cœurs sont à l'unisson !  
Si l'on pouvait inventer le bonheur !  
Le voudrions-nous ? C'est bien là : la question !

Michel Ernest

*24 octobre 2001*

**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*