

MENU

Décembre 2023



1936



ERNEST TRAITEUR

CANNES

POUR LE MOIS DE DÉCEMBRE 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 :

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)

VENDREDI 1 : Brandade de morue • Aioli aux légumes • Cabillaud rôti sur la peau • Légumes rôtis • Quiche saumon épinards • Pizza Bacalhau à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes • Filets de Saint Pierre rôtis • Choux « Fasssum ».

SAMEDI 2 : Langoustes fraîches sur commande • Saucisson de Lyon en brioche • Croquette de maïs • Epaulé d'agneau confite • Poisson du marché • Haricots verts au beurre • Pommes viennoises • Pommes sautées • Choucroute et sa charcuterie assortie • Cochon de lait et son jus corsé aux herbes du pays.

DIMANCHE 3 : Langoustes fraîches sur commande • Rôti de veau • Haricots verts • Lapin au citron et aux olives • Poisson du marché • Polenta crémeuse aux pignons • légumes du moment • Croquettes de maïs • Choucroute garnie.

MARDI 5 : Endives au jambon • Gratin de poireaux • Cuisse de poulet de la Vallée D'Auge • Poisson du marché • Riz Thaï • Légumes du jour.

MERCREDI 6 : Tête de veau sauce gribiche • Riz Thaï • Pommes vapeur • Tripes à la mode de Caen • Poisson du marché • Gros macaronis aux légumes • Hachis Parmentier de Canard.

JEUDI 7 : Acras de morue • Boudin antillais • Couscous • Riz Thaï • Choux vert braisé • Escalope de Veau panée au fromage italien • Pastillas à la marocaine • Moussaka à la crétoise • Raviolis cuisinés • Poisson du jour.

VENDREDI 8 : Filet de mostelle à la provençale • Cabillaud rôti • Aioli aux légumes • Froufrou de légumes • Riz Thaï • Flamiche aux poireaux • Pommes viennoises • Pizza Bacalhau à la brandade de morue • Couloubiac de Saumon • Darnes de saumon grillées • Emincée de volaille à la crème.

SAMEDI 9 : Langoustes fraîches sur commande Canard à l'orange • Croquette de maïs • Gigot d'agneau rôti • Haricots verts • Choucroute • Pâté en croûte chaud parisien • Gratin de Potiron • Poisson du marché • tripes à la niçoise.

DIMANCHE 10 : Langoustes fraîches sur commande • Lapin aux cèpes • Rôti de veau • Poisson du marché • Choucroute • Gratin Dauphinois • Haricots verts.

MARDI 12 : Bœuf bourguignon à l'ancienne • Gratin de brocolis sauce Mornay • Poisson du marché • Saucisse de Toulouse rôtie • Pommes mousseline • Emincé de volaille au curry • Légumes du marché.

MERCREDI 13 : Langue de bœuf sauce piquante • Hachis Parmentier de Volaille • Poisson du jour • Spaghetti au beurre • Boulettes en sauce tomate • Haricots verts.

JEUDI 14 : Couscous • Raviolis cuisinés • Endives braisées • Rognons de veau à la moutarde • Rascasse meunière.

VENDREDI 15 : Aioli aux légumes • Brandade de morue • Cabillaud rôti sur la peau • Légumes rôtis • Pizza Bacalhau à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes • Queue de Lotte rôtie • Brochettes d'Agneau.

SAMEDI 16 : Langoustes fraîches sur commande • Saucisson de Lyon en brioche • croquette de maïs • Epaulé d'agneau confites • Céleri rave rôti • Riz thaï • Pommes viennoises • Poisson du jour • Choux braisés • Pommes rissolées • Flamiche aux poireaux • Pot au feu de joues de Boeuf.

DIMANCHE 17 : Langoustes fraîches sur commande • Rôti de veau • Haricots verts • Lapin aux cèpes • Poisson du marché • Polenta crémeuse aux pignons • Choucroute.

MARDI 19 : Cuisses de Volailles Tandoori • Haricots verts • Choucroute • Loups rôtis sur la peau • Daube de joues de bœuf.

MERCREDI 20 : Langue de bœuf sauce piquante • Tartiflette • Potages de légumes • Tagliatelles fraîches • Légumes du moment • Poisson du jour.

JEUDI 21 : Acras de morue • Boudin antillais • Couscous • Raviolis cuisinés • Haricots verts • Endives aux jambon • Pastillas marocaine • Coulibiac de Saumon • Cuisses de poulet de la Vallée d'Auge • Pommes boulangères.

VENDREDI 22, SAMEDI 23 ET DIMANCHE 24

Voir menu encadré ci-dessous

LUNDI 25 : Boutiques fermées ! Pensez à prévoir vos commandes et livraison la veille.

MARDI 26 : Emincé de volaille aux champignons des bois • Brocolis au naturel • Poisson du marché • Saucisse de Toulouse rôtie jus vinaigrée.

MERCREDI 27 : Endives aux jambon • Poisson du jour • Riz Thaï • Légumes de saison.

JEUDI 28 : Couscous • Filets de loups grillés sur la peau • Raviolis cuisinés • Riz Thaï • Escalope de veau panée au fromage italien • Haricots verts.

VENDREDI 29, SAMEDI 30 ET DIMANCHE 31

Voir menu encadré ci-dessous

Menu des 22, 23, 24, 29, 30 et 31 décembre 2023

Pavés de Rumsteck sauce Périgueux • Dinde et Chapon Rôtis
Farce fine forestière au parfum de truffe • Filets de loup grillés sauce vierge
Petites queues de Lotte rôties sauce poisson au parfum de crustacés
Marrons sautés au jus de volaille • Endives braisées • Pommes fruit aux airelles
Epinards à la crème • Haricots verts au beurre • Pommes Dauphines
Croquettes de maïs • Gratin Dauphinois nature/ou aux morilles
Mousseline de Céleri • Pomme de terre rissolées
Coulibiac de Saumon sauce poisson

LA PÂTISSERIE

Ce mois-ci à l'honneur :
Le Streusel au parfum de vin chaud épicé et d'orange

Bonjour Chères Clientes, Bonjour Chers Clients,
L'année s'est déjà écoulée, ou presque ! Décembre est là, les fêtes approchent...
L'occasion de se réunir en famille et entre amis, le prétexte annuel pour se faire plaisir et faire plaisir à ses proches. Comme chaque année nous serons à vos côtés pour accompagner de la plus gourmande des façons vos repas festifs !

A bientôt !
La Maison Ernest

Lieu dit : « Combotas » en Ardèche

Le poêle à bois et les chats ronronnent
Il fait bon dans la cuisine. Il fait froid dehors.
La première neige est arrivée sur la montagne voisine.
Dans la grange le tas de bois est prêt.
La chaleur de l'été passé annonce un hiver rigoureux.
Entre deux ondées les enfants sont partis faire un tour.
Ils ont eu peur des vaches et sont rentrés
Les cerisiers couverts de fruits au printemps
vont perdre leurs feuilles et faire le mort pour l'hiver
Je les vois déjà revenir pleins de sève
Ce soir nous ferons griller quelques châtaignes
pour grignoter en attendant la soupe.
L'Ardèche, mon pays d'adoption, me ramène
au meilleurs de moi-même dans le nid douillet
et chaleureux de l'amitié.
Les vieux copains, on se les fait tôt dans la vie.
Ils ne sont pas remplaçables.
Ils sont comme les doigts d'une main.
Ils sont à la fois miroirs et témoins
Ceux qui nous ont quittés viennent à nos rendez-vous
et continuent de vivre dans nos amours conjoints.
Ici le temps est éternel .
Ici je serai toujours.
Ici je peux imprégner les bois de ma présence charnel
Ici mon âme vagabonde en se foutant du froid
Ici l'on me retrouvera sans cesse car l'histoire
se fond à mes actions et à la répétition de mes gestes.
Proche de la source, ici je vis avec intensité !
Ici je vis avec immensité !

Michel Ernest
5 novembre 2003

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