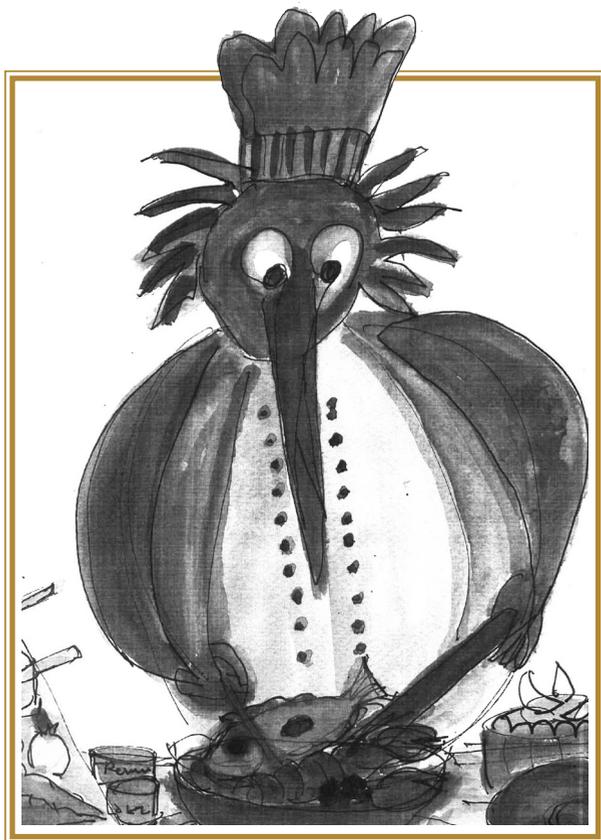


# MENU

*Janvier 2024*



1936



ARNEST TRAITEUR

CANNES

## POUR LE MOIS DE JANVIER 2024 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

Les 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 !

Le pan bagna tradition, sauce à l'anchois et basilic

Les petites brioches garnies selon les produits du moment : saumon, poulet, charcuteries, etc.

Le croque-monsieur

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 verdure

Les épinards à la crème

Le roastbeef, le rôti de porc et 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

**MARDI 2:** Emincé de volaille au curry • Filets de loups rôtis sauce vierge • Parmentier épinard amandes • Endives braisées.

**MERCREDI 3:** Tête de veau sauce gribiche • tripe à la mode de Caen • Hachis Parmentier de volaille • Gratin de ravioles aux légumes et parmesan • Filet de saint pierre rôtis • Fondue de poireaux.

**JEUDI 4:** Daube de joue de bœuf • Saucisses de Toulouse rôties jus vinaigré • Purée de pomme de terre • Endives rôties au beurre • Poisson du marché • vol au vent fruits de mer • sébaste panées sauce tartare • salade croquante de légumes racine.

**VENDREDI 5:** Filet de cabillaud à la provençale • Mignon de porc « Teryaki » • Aioli aux légumes • Brandade de morue • légumes de saison • Pizza Bacalau à la brandade de morue • Rissoles aux trois viandes • Navarrin de poisson au jus de crustacés.

**SAMEDI 6: Langoustes fraîches sur commande • C'est l'ÉPIPHANIE : Les galettes et brioches des rois** • volaille à la crème • magret de canard rôti • Gigot d'agneau rôti au thym • pomme rissoyée • croquette de maïs • Pomme viennoise • Saucisson de Lyon en brioche • Choucroute • gambas flambées au pastis • Endives grillées.

**DIMANCHE 7: Langoustes fraîches sur commande** • Lapin au vin rouge lard et champignon • Rôti de veau • Chou fassum • Gnocchis de pommes de terre • Filets de loup grillés.

**MARDI 9:** Curry d'agneau • Endives au jambon • Choux de Bruxelles au naturel • Pomme de terre sautées • Poisson du marché • Gratin de potiron • Croquettes provençales.

**MERCREDI 10:** Langue de bœuf sauce piquante • Gratin de ravioles légumes et parmesan • Poulet tandouri • Poisson du marché • Épinards à l'ail • Riz thaï • saucisses et lentilles • Filets de rougets.

**JEUDI 11:** Raviolis cuisinés • Pastilla marocaine • Moussaka à la crétoise • Paleron de bœuf aux carottes • Gratin de brocolis • Filet de saint pierre rôtis.

**VENDREDI 12:** Beignets de scampis • Filet de cabillaud rôti sur la peau • Navarin de lotte aux noilly prat et légumes du moment • Aioli • Brandade de morue • Parmentier d'épinards aux amandes grillées • Lasagnes de poisson .

**SAMEDI 13: Langouste fraîche sur commande** • Suprême de pintadeaux aux cèpes • confit de canard aux haricots blancs • endives rôties au beurre • froufrou de légumes • croquettes de maïs • gâteaux de verdure • jarrets de veau confits.

**DIMANCHE 14: Langoustes fraîches sur commande** • Lapin citron et olives vertes • Rôti de veau • Haricots verts à l'huile d'olive • Polenta • Poisson du marché • Choux fassum • Croquettes de maïs.

**MARDI 16:** Saucisses « Perugini » et Lentilles au jus • Curry d'agneau • Riz thaï • Froufrou de légumes • Poissons du marché • Céleri rave rôti • Pommes fondantes • Palette confite aux herbes d'ici.

**MERCREDI 17 :** Tagliatelle aux cèpes • Tête de veau sauce gribiche • Endives au jambon. Haricots verts • Tripes à la niçoise.

**JEUDI 18:** Acras de morue et boudins antillais • Pot au feu aux jarrets de veau • Couscous • Navarrin de lotte aux légumes du moment • Escalope de volaille panées au fromage italien • Haricots verts • Riz thaï .

**VENDREDI 19:** Filet de cabillaud rôti sur la peau • poisson du marché • Brandade de morue • Aioli aux légumes • Riz créole • Légumes du moment • Rissoles aux trois viandes • Pizza Bacalau à la brandade de morue • moussaka crétoise • gambas sautées en persillade • lasagne aux fruits de mer.

**SAMEDI 20: Langoustes fraîches sur commande** • Caille aux raisins • Lotte à l'américaine • Brochette d'agneau • Pomme de terre rissoyée • Gratin de potiron • Pommes viennoises. Saucisson de Lyon en brioche • Croquettes de maïs • Gâteau de verdure.

**DIMANCHE 21 : Langoustes fraîches sur commande** • Lapin aux champignons • Rôti de veau • Gratin dauphinois • Haricots verts • Croquettes de maïs • choux fassum.

**MARDI 23 : Dès aujourd'hui : les bugnes, et crêpes et les beignets !** Boudin blanc et boudin noir rôtis • Pomme de terre grand-mère • Pommes fruit sautées • Lasagnes forestière • Riz parfumé de Thaïlande • Endives au jambon • Poisson du marché.

**MERCREDI 24 :** Langue de bœuf sauce piquante • Parmentier de poisson • Jambon gratiné à la Savoyarde • pomme de terre sauce mère • Lasagnes de légumes • Poisson du marché • Haricots verts.

**JEUDI 25 :** Couscous • Pastillas marocaines • Escalope de veau à la milanaise • Saucisse de Toulouse rôtie • Raviolis cuisinés • Purée de pomme de terre • Crevettes sautées Thai.

**VENDREDI 26 :** Beignets de scampi • Filet de cabillaud rôti • émincé de volailles aux champignons des bois • saumon cuit à l'unilatéral sauce estragon • Aioli aux légumes • Riz thaï • froufrou de légumes • vol au vent aux fruits de mer • filet de rouget.

**SAMEDI 27 : Langoustes fraîches sur commande** • Pintade aux choux • Blanquette de veau • Gigot d'agneau • Pomme de terre boulangère • Gratin de poireaux • Navarin de lotte • Canard à l'orange • Croquette de maïs • Gâteau de verdure.

**DIMANCHE 28 : Langoustes fraîches sur commande** • Lapin façon daube • Gratin de polenta • Rôti de veau • Haricots verts • Choux fassum • Poisson du marché • Croquettes de maïs.

**MARDI 30 :** Cordon bleu • Lasagnes forestières • Riz thaï • Croquette provençale • Froufrou de légumes • Loup poêlé.

**MERCREDI 31 :** Tagliatelle aux cèpes • Tête de veau sauce gribiche • Endives au jambon. Haricots verts • Tripes à la mode Caen.

**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 : LES GALETTES DES ROIS**

*Galette fourrée aux amandes • Galette aux pistaches • Pithivier aux amandes • Brioche provençale aux fruits • Brioche aux pralines*

**Toute l'équipe de la Maison Ernest  
vous souhaite une merveilleuse et gourmande nouvelle année !**

**A bientôt dans nos boutiques 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 moment 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

*Le 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*