

MENU

Février 2024



1936



ERNEST 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

JEUDI 1: Rougail saucisses comme à la Réunion • Blanquette de volaille safranée • Couscous • Raviolis cuisinés • Endives au jambon • Riz parfumé • Fenouils braisés.

VENDREDI 2: Filet de poisson du jour sauce normande • Mignon de porc « Teryaki » • Légumes du marché • Pizza Bacalau à la brandade de morue • Rissoles aux deux viandes • Aïolis • Brochettes de gambas flambées au Pastis • Riz Thaï.

SAMEDI 3: Homards sur commande • Poulets fermiers rôtis • Pommes viennoises • Pâté en croute chaud parisien • Riz Thaï • Endives braisées • Epaule d'agneau confite • Mignon de veau aux morilles • Croquettes de maïs • Pommes fruit cuites au four.

DIMANCHE 4: Homards sur commande • Rôti de veau • Lapin au citron et aux olives • Poisson du marché • Haricots verts • Chou « Fassum » • Gnocchis de pomme de terre • Croquette de maïs • Pommes fruit cuites au four .

MARDI 6: Endives au jambon • Riz Thaï • Saucisses de Toulouse rôties • Riz thaï • Choux de Bruxelles nature • Gratin de blettes • Sauté de veau.

MERCREDI 7: Poisson du marché • Raviolis cuisinés • Langue de bœuf sauce piquante • Lentilles au jus • Poitrine de veau farcie • Jarret de veau confit.

JEUDI 8: Salade de brocolis sauce curcuma et grenade • Curry rouge de volaille au lait de coco • Accras de morue • Boudins antillais • Gratin de ravioles à la crème de parmesan • Crevettes sautées parfum d'Asie.

VENDREDI 9: Tagliatelles au saumon fumé • Poisson du marché • Filet de cabillaud rôtis • Brandade de morue • Mignon de porc « Teryaki » • Pizza Bacalau à la brandade de morue • Rissoles aux deux viandes.

SAMEDI 10: Homards sur commande • Poulet aux écrevisses • Riz Pilaf • Saucisson de Lyon en brioche • Poisson du jour rôti • Gigot d'agneau avec les patates autour • Endives braisées • Haricots verts • Croquettes de maïs • Caille aux raisins • Pommes fruit cuites au four.

DIMANCHE 11: Homards sur commande • Lapin chasseur • Rôti de veau • Gnocchis à la romaine • Haricots verts au beurre • Croquettes de maïs • Poisson du marché.

MARDI 13: Pléiade de farcis • Lentilles au jus • Choux de Bruxelles au naturel • Pommes fruit cuites au four • Coquilles Saint Jacques tradition.

MERCREDI 14 : C'est la Saint-Valentin • Tête de veau sauce gribiche • Poulet Tandoori • Hachis Parmentier • Gratin de lasagnes aux légumes • Fenouils braisés • **Gâteaux des amoureux sur commande.**

JEUDI 15: Acras de morue et boudins antillais • Daube de bœuf à la Niçoise • Couscous • Raviolis cuisinés • Gnocchis de pomme de terre • Gratin de brocolis • Endives au jambon • Parmentier de canard.

VENDREDI 16: Gratin de crustacés au fenouil • Epaule d'agneau confite. Beignets de scampis Quiche au saumon. Poisson du marché • Filets de cabillaud rôti sur la peau • Goujonnette de sébaste • Aïoli • Brandade • Légumes rôtis • Riz créole • Pizza Bacalau à la brandade de morue • Rissoles.

SAMEDI 17: Homards sur commande • Volailles fermières aux girolles • Filet de poisson du jour sauce vierge • Brochettes de gigot d'agneau • Canard à l'orange • Croquette de maïs • Pommes sautées • Pâté en croûte Parisien • Marrons au jus.

DIMANCHE 18: Homards sur commande • Lapin à la moutarde • Rôti de veau • Gratin dauphinois aux morilles • Haricots verts • Choux « Fassum ».

MARDI 20 : Tripes à la mode de Caen • Sauté d'agneau aux petits légumes • Endives au jambon • Poisson du marché • Pommes vapeur • Riz pilaf • Choux braisés.

MERCREDI 21 : Langue de bœuf sauce piquante • Sauté d'échine de porc • Lasagnes de légumes • Parmentier classique • Purée.

JEUDI 22: Couscous • Pastillas marocaines • Escalope de veau à la milanaise • Saucisse de Toulouse rôtie • Raviolis cuisinés • Purée de pomme de terre • Crevettes sautées Thaï.

VENDREDI 23: Beignets de scampi • Filet de cabillaud rôti • émincé de volailles aux champignons des bois • saumon cuit à l'unilatéral sauce estragon • Aïoli aux légumes • Riz thaï • froufrou de légumes • vol au vent aux fruits de mer • filet de rouget.

SAMEDI 24: Homards 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 25 : Homards sur commande • Lapin façon daube • Gratin de polenta • Rôti de veau • Haricots verts • Choux fassum • Poisson du marché • Croquettes de maïs.

MARDI 27 : Cordon bleu • Lasagnes forestières • Riz thaï • Croquette provençale • Froufrou de légumes • Loup poêlé.

MERCREDI 28 : Tagliatelle aux cèpes • Tête de veau sauce gribiche • Endives au jambon. Haricots verts • Tripes à la mode Caen.

JEUDI 29: Couscous • Pastillas marocaines • Escalope de veau à la milanaise • Saucisse de Toulouse rôtie • Raviolis cuisinés • Purée de pomme de terre • Crevettes sautées Thaï.

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 :
Beignets aux pommes, Bugnes lyonnaises et crêpes

Chères Clientes et chers Clients,
Les crêpes, les beignets et les bugnes vous attendent !

A bientôt dans nos boutiques chers amis !

La Maison Ernest

L'hiver

L'hiver est là, la nature dort,
Elle retourne à la mort.
C'est une saison triste diront certains.
Pourtant la mort porte en elle la renaissance,
Comme la graine porte en elle la plante,
Comme le bourgeon : la fleur !
Je me promène aujourd'hui
Dans ce beau massif de l'Esterel.
Les arbres, l'oiseau, le doux soleil,
Le nuage qui passe, la chanson du vent,
Ce dessin, ce cercle formé par
Des petits cailloux dans la rivière
Me racontent des histoires.
Je mange quelques arbouses.
J'adore ces nuances de rouge
Qui se répondent de fruits en fruits,
Eblouissent mon âme et nourrissent mon sang.
Je suis bien à me mouvoir dans le calme,
Loin du rire, loin des larmes,
Loin de l'agitation de la ville.
J'aimerai que mes pensées disparaissent
N'être plus que respiration.
J'aimerai que le passé s'efface
N'être qu'avenir et printemps,
Beau, neuf, présent et bien libre
Dans la gloire de l'instant !

Michel Ernest

2015

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