

L'Ecailler

Rue du Faubourg, 20

7780 Comines

Téléphone: +32 56 55 53 20

site: www.ecailler-comines.be

Horaire du magasin pendant les fêtes de fin d'année

Les vendredis 24/12 et 31/01 ouvert de 08.30 à 17.30

Les samedis 25/12 et 01/01 ouvert de 10.00 à 12.00

Les dimanches et lundis fermés

IMPORTANT !!!

Pour valider votre commande un acompte vous sera demandé et ne sera pas remboursé si annulation de votre part !

Nous ne prenons pas de commande par téléphone ni par Mail car nous remettons un bon de commande en mains

Pour des mesures sanitaires et d'hygiènes strictes, aucuns plats ne seront acceptés pour dresser votre commande

Merci de nous faire confiance en notre savoir faire.

Les prix ne sont pas fixes et peuvent engendrer certaines fluctuations.

*Commander avant le 18/12 pour le 24/12 et le 25/12
et avant le 24/12 pour le 31/12 et le 01/01*

*Poissonnerie
Traiteur
Visbandel*



*Noël - Nouvel An
2021*

<u>Apéritif</u>	
Toasts chauds (15)	15,00
Huîtres favorites (6)	15,00
Cuillères chaudes (6)	18,00
Huîtres creuses de zélande III	prix du jour
Huîtres Fines de Claire d'Oléron	prix du jour

<u>Entrées Froides</u>	
Cocktail au surimi	8,50
Cocktail au saumon	9,50
Saumon mariné	12,00
Tomate aux crevettes grises et crudités	14,00

<u>Entrées chaudes</u>	
Coquille St. Jacques : crevettes grises, champignons, sce mornay	7,50
Coquille St. Jacques SUPER (3) : crevettes grises, champignons, sce velouté	12,50
Filets de sole (3) Dugléré	12,00
Médaille de lotte (4) pts légumes	13,50

<u>Nos pâtes</u>	
<u>Tortellonis :</u>	9,50
1. au chèvre, saint Jacques & crevettes	
2. champignons des bois, sole & crevettes	
3. aux tomates séchées, lotte & crevettes	
<u>Spirelli :</u>	9,50
aux scampis, saumon fumé, sce champignons	
<u>Tagliatelles :</u>	9,50
aux scampis, saint Jacques, sce safran	
<u>Gigli :</u>	9,50
aux scampis, sauce à la diable	

<u>Nos feuilletés</u>	
Aux crevettes	6,00
Au saumon	6,00
Aux écrevisses	6,50
Aux St. Jacques	7,50

<u>Nos homards chauds</u>	
➡ <u>sauce crustacés :</u>	28,00
crevettes, champignons, purée de céleri	
➡ <u>sauce au safran :</u>	28,00
crevettes, dés de tomates, purée de carottes	

<u>Potages</u>	
Soupe de poissons 0,5 / 1 l	3.5/7.00
Bisque de homard 0,5 / 1 l	7.5/15.00

<u>Plats froids préparés</u>	
Saumon rose, tomate aux crevettes grises, scampis et crudités	18,00
Saumon rose, tomate aux crevettes grises, scampis, Saumon fumé et crudités	22,00
Homard (½), tomate aux crevettes grises, crustacés et crudités	32,50
Plateau de fruits de mer mollusques & crustacés + ½ homard	26,00 38,50

<u>Plats consistants chauds</u>	
Gratin du pêcheur : sole, st. Jacques, saumon, barbue, crevettes grises, champignons, sce velouté	15,50
Waterzooï de poissons : loup de mer, saumon, crevettes, poireaux, céleri, carottes, pdt, sce crustacés	15,50