

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 dimanches 24/12 et 31/01 ouvert de 08.30 à 17.30

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

Le magasin sera fermé du mardi 2 janvier au 8 inclus !!!

IMPORTANT !!!

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

Pas de commande par mail ni par téléphone !

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
Vishandel



Noël - Nouvel An
2023

Apéritif

Toasts chauds (12) 15,00

Huitres favorites (6) 15,00

Huitres creuses de zélande III prix du jour

Huitres Fines de Claire d'Oléron prix du jour

Entrées Froides

Cocktail au surimi 10,50

Cocktail au saumon 12,50

Saumon mariné 12,00

Tomate aux crevettes grises
et crudités 14,00

Entrées chaudes

Coquille St. Jacques: 8,00
crevettes grises, champignons, sce mornay

Coquille St. Jacques SUPER (3): 14,50
crevettes grises, champignons, sce velouté

Filets de sole (3) Dugléré 13,50

Nos pâtes

Tortellonis: 9,50

1. au chèvre, saint Jacques & crevettes

2. champignons des bois, sole & crevettes

Spirelli: 9,50

aux scampis, saumon fumé, sce champignons

Tagliatelles: 9,50

aux scampis, saint Jacques, sce safran

Gigli: 9,50

aux scampis, sauce à la diable

Nos feuilletés

Aux crevettes 7,00

Au saumon 7,00

Aux écrevisses 7,00

1/2 homard chaud

➡ sauce diable: 30,50
brunoise de légumes, purée de céleri

Potages

Soupe de poissons 0,5 / 1 l 4,00/8,00

Bisque de homard 0,5 / 1 l 8,00/16,00

Plats froids préparés

Saumon rose, tomate aux
crevettes grises, scampis et
crudités 20,50

Saumon rose, tomate aux
crevettes grises, scampis,
Saumon fumé et crudités 24,50

Homard (1/2), tomate aux
crevettes grises, crustacés et
crudités 39,50

Plateau de fruits de mer
mollusques & crustacés 27,00
+ 1/2 homard 44,00

Plats consistants chauds

Gratin du pêcheur: 17,50
sole, st. Jacques, saumon, barbue,
crevettes grises, champignons, sce velouté

Waterzooi de poissons: 15,50
loup de mer, saumon, crevettes,
poireaux, céleri, carottes, pât, sce crustacés