

L'Ecailler

Rue du Faubourg, 20
7780 Comines

Téléphone : +32 56 55 53 20

site : www.ecailler-comines.be

Horaires du magasin pendant les fêtes de fin d'année

Les dimanches 22/12 et 29/12 fermé

Les lundis 23/12 et 30/12 ouvert de 08.30 à 12.30

Les mardis 24/12 et 31/12 ouvert de 08.30 à 17.00

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

**Le magasin sera fermé du dimanche 5 janvier au
lundi 20 janvier 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 !

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



JOYEUSES FÊTES

DE FIN D'ANNÉE

Noël - Nouvel An
2024

<u>Apéritif</u>	
Toasts chauds (8)	10,00
Huitres favorites (6)	15,00
Escargots à la bourguignonne (12)	8,00
Escarcoques aux fromages (12)	8,50

<u>Entrées Froides</u>	
Cocktail au surimi	12,50
Cocktail au saumon	14,50
Saumon mariné	14,00
Tomate aux crevettes grises et crudités	16,00

<u>Entrées chaudes</u>	
Croquette aux crevettes grises	4,50
Coquille St. Jacques : crevettes grises, champignons, sce mornay	8,00
Coquille St. Jacques SUPER (3) : crevettes grises, champignons, sce velouté +consigne	13,50
Filets de sole (3) Dugléré +consigne	13,50

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

<u>Nos feuilletés</u>	
Aux crevettes	7,00
Au saumon	7,00
Aux écrevisses	7,00

<u>Nos huitres</u>	
Creuses de Zélande n°3	
Fines de Claire n°3	
Creuses Irlandaise n°3	
Bourriche découverte (6 pces.) (2 Zélandaises, 2 Françaises, 2 Irlandaises)	

<u>Potages</u>	
Soupe de poissons 0,5 / 1 l	4,00/8,00
Bisque de homard 0,5 / 1 l	8,00/16,00

<u>Plats froids préparés</u>	
<u>Saumon rose</u> : tomate aux crevettes grises, scampis et crudités	24,50
<u>Saumon rose</u> : tomate aux crevettes grises, scampis, Saumon fumé et crudités	28,50
<u>Plateau de fruits de mer</u> bulots, bigorneaux, crevettes royale & grises langoustines, pince crabe, huitres, moules + ½ Homard	29,00 48,00

<u>Plats consistants chauds</u>	
<u>Gratin du pêcheur</u> : sole, st. Jacques, saumon, barbu, lotte, crevettes grises, champignons, sce velouté +consigne	17,50
<u>Waterzooi de poissons</u> : loup de mer, saumon, crevettes, poireaux, céleri, carottes, pdt, sce crustacés	10,50-15,50