



L'Ecailler

Rue du Faubourg, 20

7780 Comines

Téléphone : 056/55 53 20

E-mail : ecailler@telenet.be

site : www.ecailler-comines.be

Horaires du magasin :

lundi	fermé
mardi	08.30 - 12.30 et 14.00 - 18.30
mercredi	08.30 - 12.30 et 14.00 - 18.30
jeudi	08.30 - 12.30 et 14.00 - 18.30
vendredi	08.30 - 12.30 et 14.00 - 18.30
samedi	08.30 - 12.30 et 14.00 - 18.30
dimanche	09.00 - 12.00

Les dimanches 24/12 et 31/12 ouvert de 08.30 à 18.00

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

Les mardis 26/12 et 02/01 FERMÉ

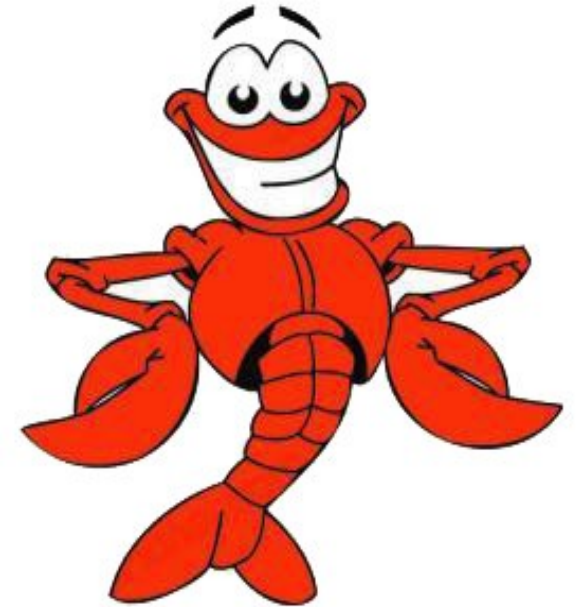
IMPORTANT !!!

- 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!!!
 - N'oubliez pas d'emporter votre plat et d'y inscrire au verso : nom, adresse, n° téléphone, dénomination et la date d'enlèvement de 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 25/12 pour le 31/12 et le 01/01

L'Ecailler
Poissonnerie - Traiteur



Noël - Nouvel An
2017

Emballage

Bac bleu pour transport	4.00
Verre pour cocktails	2.00
Grande assiette	5.00
Porcelaine pour cuillères chaudes	6.00
Petite assiette en porcelaine	2.50
Petite assiette creuse en porcelaine	4.00
Plat alu à gratin non repris	3.00
Plat pvc 1 pers non repris	1.00
Plat pvc 2 à 3 pers non repris	2.00
Plat pvc 4 à 6 pers non repris	4.00
Plat pvc 7 à 8 pers non repris	6.00

<u>Apéritif</u>	
Toasts chauds (12)	9.00
Huitres favorites (6)	12.00
Cuillères chaudes (6)	12.00
Apérimousses (12)	15.00

<u>Terrines maison</u>	
Foie gras maison	prix du jour
Terrines maison	36.00 / kg.

<u>Cocktails</u>	
Au surimi	8.50
Au saumon	9.50

<u>Assiettes froides</u>	
Saumon mariné	8.50
Tartare de saumon	8.50

<u>Nos feuilletés</u>	
Aux crevettes	4.70
Au saumon	4.70
Aux écrevisses	5.00
Aux scampis	5.00
Aux St. Jacques	5.60

<u>Plats froids préparés</u>	
Tomate aux crevettes grises et crudités	9.50
Varié fumé	14.50
Saumon rose, tomate aux crevettes grises et crudités	12.50
Saumon rose, tomate aux crevettes grises, saumon fumé filet de sole, scampi et crudités	18.00
Homard (½), tomate aux crevettes grises, crustacés et crudités	32.50
Queue de langouste (½), tomate aux crevettes grises, crustacés et crudités	36.50
Plateau de fruits de mer mollusques & crustacés + ½ homard	24.50 36.50

<u>Nos pâtes & riz</u>	
Gigli & scampis à la diable	8.50
Tagliatelles, St. Jacques & scampis au safran	8.50
Spirelli, scampis & saumon fumé aux champignons	8.50
Riz, scampis & pts. Lég. au curry	8.50
Tortelloni au chèvre & miel,	
St. Jacques & crevettes	8.50
Tortelloni aux champignons et truffes, sole & crevettes	8.50

<u>Potages</u>		
Soupe de poissons	½ L / 1 L	3.50 / 7.00
Bisque de homard	½ L / 1 L	7.50 / 15.00
Bouillabaisse 2 pers.		9.50

<u>Entrées chaudes</u>	
Escargots (12) au beurre d'ail	9.00
Homard (½) au beurre d'ail	18.50
Coq. St. Jacques, crevettes grises champignons, sce mornay	6.30
Coq. St. Jacques SUPER (3), crevettes grises champignons, sce velouté	9.90
Coq. St. Jacques SUPER (3), petits légumes, Sauce safran	9.90
Filets de sole (3) Dugléré	9.90
Lotte aux petits légumes	10.90

<u>Plats consistants chauds</u>	
Gratin du pêcheur	12.50
Waterzooi de poissons julienne de légumes, sauce crustacés à la crème	15.50
Homard (½), petits légumes, purée de Céleri, sauce crevettes	24.50

<u>Pommes de terre</u>	
Gatin dauphinois	2.80
Pomme Arlie,	
Purée pdt (carottes, brocolis, céleri...)	1.90

