

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 20/12 et 27/12 ouvert de 09.00 à 12.00

Les lundis 21/12 et 28/12 fermés

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

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

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 sera accepté 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
2020

Apéritif

Toasts chauds (15)	12,00
Huitres favorites (6)	15,00
Cuillères chaudes (6)	15,00
Huitres creuses de zélande III	prix du jour
Huitres Fines de Claire d'Oléron	prix du jour

Entrées Froides

Cocktail au surimé	8,50
Cocktail au saumon	9,50
Saumon mariné	10,00
Tomate aux crevettes grises et crudités	12,00

Entrées chaudes

Coquille St. Jacques : crevettes grises, champignons, sce mornay	6,50
Coquille St. Jacques SUPER (3) : crevettes grises, champignons, sce velouté	10,50
Filets de sole (3) Dugléré	10,50
Médaille de lotte (4) pts légumes	13,50

Nos pâtes

<u>Tortellonis :</u>	8,50
1. au chèvre, saint Jacques & crevettes	
2. champignons des bois, sole & crevettes	
3. aux tomates séchées, lotte & crevettes	
<u>Spirelli :</u>	8,50
aux scampis, saumon fumé, sce champignons	
<u>Tagliatelles :</u>	8,50
aux scampis, saint Jacques, sce safran	
<u>Gigli :</u>	8,50
aux scampis, sauce à la diable	

Nos feuilletés

Aux crevettes	5,00
Au saumon	5,00
Aux écrevisses	5,50
Aux St. Jacques	6,50

Nos homards chauds

➡ <u>au safran :</u>	25,00
endivette, purée de céleri	
➡ <u>à l'estragon :</u>	25,00
dés de tomates, purée de carottes	

Potages

Soupe de poissons 0,5 / 1 l	3.5/7.00
Bisque de homard 0,5 / 1 l	7.5/15.00
Bouillabaisse 2 pers.	15,00

Plats froids préparés

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	24,50 36,50

Plats consistants chauds

Gratin du pêcheur : sole, st. Jacques, saumon, barbue, crevettes grises, champignons, sce velouté	13,50
Waterzooi de poissons : loup de mer, saumon, crevettes, poireaux, céleri, carottes, pdt, sce crustacés	15,50