



LA SCÈNE
Stéphanie Le Quellec

LA SCÈNE DANS VOS COULISSES...

"Et si La Scène, entrait dans vos coulisses ?"

Il est temps d'écrire un nouvel acte ensemble, de ré-inventer l'histoire du 32 Matignon.

Et si La Scène, entrait dans vos coulisses ?

Notre rideau va se relever, nous allons rallumer les lumières, remettre en vie tout le circuit de nos incroyables producteurs, éleveurs, artisans ; ressortir couteaux, casseroles et cuisiner pour vous.

De nous coulisses à vos coulisses...

Stéphanie Le Quellec vous propose un dialogue, seule en cuisine, de plats de bistrot, canailles, libérant le Printemps.

Les représentations se tiendront chaque semaine du mardi au vendredi à compter du 1^{er} Mai, dans les règles sanitaires strictes.

Le programme gourmand est disponible sur www.la-scene.paris et [@restaurantlascene](https://www.instagram.com/restaurantlascene).

Les commandes sont à passer la veille avant 16h30, directement en ligne.

Vous pouvez récupérer votre panier à la Scène [32 avenue Matignon, 75008 Paris] ou vous faire livrer sans aucun contact à Paris.









Nous sommes toujours là, plus forts, les idées de recettes bouillonnent, les envies de vous revoir tout sourires explosent. En attendant le dénouement final que nous souhaitons heureux, prenez soin de vous, de vos proches, continuez de penser, de rêver et d'imaginer !



...A très bientôt @restaurantlascene

LA CARTE

*La carte évoluera en fonctions du marché...
...et de vos envies*

Miche de pain au levain maison	6 €
Focaccia à l'huile vierge	6 €
 Terrine de canard au poivre de Timut, pickles de légumes	9 €
 Fines tranches de Cecina de bœuf	10 €
Légumes confits, pistou de marjolaine burratine	14 €
Fenouils rôtis relevés d'une douce harissa	11 €
Asperges blanches, mousseline à la pistache de Sicile	18 €
 Fricassée de volaille aux morilles et asperges vertes	38 €
 Blanquette de veau printanière infusée au café	19 €
 Curry rouge de cabillaud au lait de coco, riz parfumé	24 €
 Curry rouge végétarien au lait de coco, riz parfumé	19 €
Garnitures : pomme purée, poêlée de légumes de saison, riz parfumé	6 €
Saint Marcellin pièce	6 €
 Laguiole 300g	12 €
 Vieux Gouda 300g	12 €
Riz au lait crémeux, caramel au beurre salé	9 €
Mousse au chocolat grand cru intense, sarrasin grillé	11 €
Panna cotta fraise rhubarbe	13 €

 *Plats conditionnés sous-vide, se conservant 3 jours au réfrigérateur*

*Nous sommes à votre disposition pour vous communiquer la liste des allergènes.
Couverts en option, sur demande.*

LA CARTE

"A VOUS DE JOUER LA SCENE"

*Un panier de produits sélectionnés pour réussir chez vous des classiques gourmands guidés par Stéphanie.
A vous de jouer une partie de La Scène en lui donnant la réplique !...*

...Rendez-vous sur l'Instagram @restaurantlascene et sur notre site pour découvrir le déroulé complet de recettes.

BURGER PARTY

Pains briochés maison, steaks haché bœuf maturé, oignons rouges grillé, cheddar affiné, laitue maraîchère, tomates confites, lard fermier, pommes paille. Sauce La Scène.

Pour 2 personnes 54€

CHATEAUBRIAND AU POIVRE

Double filet de bœuf de 450g, à vous de jouer pour la cuisson.
Pomme purée. Sauce au poivre.

Pour 2 personnes 76€

BAR DE LIGNE EN PAPILOTE

Poisson sauvage assaisonné d'un mélange d'épices maisons et de quelques légumes maraîchers déposés dans sa papillote, à vous de jouer pour la cuisson. Sauce vierge.

Pour 2 personnes 82€

Nous sommes également à votre écoute pour toutes envies de repas et vins sur-mesure. Contactez-nous au minimum 72 heures à l'avance.

01 42 65 05 61

LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier brut « La Cuvée »	38€
Billecart Salmon brut rosé	62€
Taittinger Comtes de Champagne 2007	135€

BLANC

Sancerre, Les Calcaires, Domaine Lucien Crochet 2017	26€
Alsace, Trio Blanc Domaine Kirrenboug 2016	22€
Pernand Vergelesses, Domaine JB Boudier 2018	35€
Meursault Les Narvaux, D Moret 2016	80€

ROUGE

Côtes du Rhone, Domaine Charvin 2017	19€
Crozes Hermitage, Domaine Combien 2018	26€
Chorey Les Beaune, Domaine Tollot Beaut 2017	42€
Clos du Marquis, Saint Julien 2009	120€

ROSE

Aix en Provence	20€
-----------------	-----



ET POUR CONTINUER A CUISINER CHEZ VOUS...

"Je vous souhaite du fond du cœur une belle CUISINE !"

Stéphanie Le Quellec

"Dans ce livre, je partage avec vous ma cuisine de cœur, non pas celle du chef, mais celle du quotidien, que chacun peut faire, refaire et surtout s'approprier. Ce sont mes recettes personnelles conçues au fil de l'inspiration, avec des produits simples, peu d'ustensiles et de temps, uniquement du plaisir..."



Le carnet dédié de 60 recettes de Stéphanie Le Quellec à faire et refaire chez soi
Livre « CUISINE » aux éditions CHENE
29,90 euros

NOTICE :

- A emporter ou en livraison du mardi au vendredi, dès le 5 mai 2020
- Commande : au plus tard le veille avant 16h30 sur www.la-scene.paris
- Votre panier prêt au départ de La Scène [32 avenue Matignon, 75008 Paris]
 - A venir chercher entre 11h00 et 13h00
 - A se faire livrer directement devant votre porte entre ~11h00 et 13h00 (livraison Paris intra-muros +15 euros)

COVID-19 :

Des règles strictes d'hygiène sont en place pour assurer votre sécurité.

Telle la prise de température quotidienne, le port de masque et gants systématique.

Les livraisons sont assurées en interne afin de maîtriser toutes les règles d'hygiène, les gestes barrière et se font sans aucun contact.

Pour toutes vos questions nous sommes joignables par téléphone au 01 42 65 05 61 du lundi au vendredi de 9h30 à 16h30.

...A très bientôt

LA SCÈNE

A photograph showing the interior of a restaurant. The room is dimly lit with warm, ambient lighting. In the foreground, there are several round wooden tables, each with a white plate, a glass, and a small bowl. The tables are arranged in a way that suggests a dining area. In the background, there are more tables and chairs, and a large window or glass partition. The overall atmosphere is cozy and elegant.