



LA SCÈNE
Stéphanie Le Quellec

LA SCENE DANS VOS COULISSES...

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

Notre rideau s'est relevé, nous avons rallumé les lumières, remis en vie tout le circuit de nos incroyables producteurs, éleveurs, artisans ; ressorti couteaux, casseroles et cuisinons pour vous.

Stéphanie Le Quellec vous accueille au 32 avenue Matignon, du lundi au vendredi, déjeuners et dîners dans notre restaurant deux étoiles au Guide Michelin et au bistrot mais *cuisine aussi pour vous*, de jolis plats à emporter d'automne, canailles...

De nous coulisses à vos coulisses...

Les représentations « *à emporter* » se tiennent chaque semaine du lundi au vendredi. Le programme gourmand est disponible sur www.la-scene.paris.

Les commandes sont à passer la veille au plus tard avant 18h00, directement sur notre site.

Vous pouvez récupérer votre panier à la Scène [32 avenue Matignon, 75008 Paris] **entre 11h00 et 12h15 puis 15h00 et 18h30** ou vous faire livrer **au pied** de votre immeuble **entre 15h00 et 19h00** dans les règles sanitaires strictes
(Livraisons uniquement à Paris : 75001, 75007, 75008, 75016, 75017 +15€).

Nous sommes toujours là, plus forts, les idées de recettes bouillonnent, les envies de vous faire plaisir 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.*

[Carte à emporter octobre 2020, susceptible de modifications en fonction du marché]

Miche de pain au levain et sarrasin 4 €

Apéritifs

🍷 Fines tranches de faux filet de bœuf mariné 16 €
🍷 Saucisson sec noir de bigorre tranché 8 €
🍷 Fines tranches de jambon Ibérique 10 €
Sardinettes à l'huile, beurre demi-sel de la Ferme du Wern, pain toasté 12 €

Salade de haricots verts, noisettes, fines tranches de cecina de bœuf 12 €
🍷 Terrine de foie gras de canard au naturel, compotée de figue au xérès 18 €
🍷 Saumon mariné, sauce ponzu, shiso vert 18 €
6 praires de la baie de Granville farcie d'un beurre d'amande 12 €
Velouté chaud de courge butternut, éclats de châtaigne 12 €

🍷 Suprême de volaille rôtie aux jus court, pomme purée 20 €
🍷 Joue de veau mijoté à la tomate, polenta aux olives 22 €
🍷 Lièvre de Beauce « A la Royale » façon Antonin carême 45 €
🍷 Curry rouge de gambas, riz basmati 24 €
🍷 Curry rouge de légumes, riz basmati 19 €
🍷 Côte de veau double (*pour 2 personnes*) sauce crémeuse aux cèpes, pomme purée 90 €
Dorade au bar de ligne papillote (*pour 2 personnes*), petits légumes, sauce vierge 82 €
Garnitures supplémentaires :
Pomme purée, riz basmati, mée de légumes 6 €

Vieux comté affiné par Bernard Anthony 36 mois 200g 12 €
Chèvre frais affinés par Monsieur Fabre 8 €

Baba au rhum vieux, chantilly muscovado 14 €
Mousse au chocolat grand cru intense 11 €
Belle tarte aux poires Bourdaloue 4/6 personnes 42 €

🍷 *Plats conditionnés sous-vide, se conservant 3 jours au réfrigérateur*
Les plats sont livrés froids, à réchauffer chez vous, toutes les instructions sont communiquées sur notre site internet (bain-marie, four et four micro-ondes)

LA CARTE DES VINS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA CHAMPAGNE 75cl

CUVEES BRUT

| | |
|--|-----|
| Laurent-Perrier - La Cuvée | 40€ |
| Petit et Bajan - Ambrosie - Brut Grand Cru | 60€ |
| Billecart Salmon - Brut sous bois | 65€ |
| 2012 Veuve Clicquot Ponsardin - Vintage | 55€ |
| 2008 Laurent-Perrier - Brut Millésimé | 65€ |

BLANC DE BLANCS

| | |
|----------------------------|-----|
| 2011 Louis Roederer - Brut | 70€ |
| Ruinart | 75€ |

CUVEES DE PRESTIGES BLANC

| | |
|---|------|
| Grand-Siècle Itération 24 par Laurent-Perrier | 150€ |
| Krug - Grande Cuvée 168ème Edition | 180€ |
| 2008 Dom Perignon | 190€ |
| 2007 Taittinger - Comtes de Champagne | 130€ |

CUVEES ROSE

| | |
|----------------------------|-----|
| Billecart-Salmon - Brut | 55€ |
| Laurent-Perrier - Cuvée | 65€ |
| 2013 Louis Roederer - Brut | 75€ |

LA BOURGOGNE EN BLANC 75cl

CHABLIS

| | |
|--|-----|
| 2018 Croix aux Moines - Isabelle et Denis Pommier | 55€ |
| 2018 1er cru Côte de Lechet - Isabelle et Denis Pommier | 65€ |
| 2018 Domaine V. Dauvissat | 75€ |

LA COTE DE BEAUNE

| | |
|--|------|
| 2016 Saint-Romain - Domaine Moret | 45€ |
| 2017 Pernand-Vergelesses - Domaine JB Boudier | 55€ |
| 2017 Auxey Duresses - Les Hautés - Domaine JM Vincent | 75€ |
| 2017 Puligny-Montrachet - Domaine X. Monnot | 100€ |
| 2018 Chassagne-Montrachet - Jean-Marc Pillot | 120€ |

LA BOURGOGNE EN ROUGE 75cl

| | |
|---|------|
| 2018 Hautes Côtes de Nuits « Louis Auguste » - D. Duband | 45€ |
| 2018 Gevrey-Chambertin Domaine D. Duband | 95€ |
| 2017 Aloxe-Corton - Domaine Tollot-Beaut | 90€ |
| 2018 Vosne-Romanée -Domaine Duband | 100€ |
| 2018 Nuits-Saint-Georges - Domaine Duband | 120€ |
| 2009 Vieilles Vignes - Domaine Serafin | 130€ |

LE BEAUJOLAIS EN ROUGE 75cl

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 2019 Morgon - Marcel Lapierre | 50€ |
|--------------------------------------|-----|

LA VALLEE DU RHÔNE EN BLANC 75cl

| | |
|---|------|
| 2018 Châteauneuf du Pape - Domaine du Vieux Télégraphe | 100€ |
|---|------|

LA VALLEE DU RHÔNE EN ROUGE 75cl

| | |
|--|-----|
| 2018 VDP du Vaucluse - Pigeoulet - Vignoble Brunier | 40€ |
| 2018 Côte du Rhône - Domaine Jamet | 45€ |
| 2017 Crozes-Hermitage - Domaine J. Esprit | 55€ |
| 2018 Saint Joseph - Préface - Domaine Pierre-Jean Villa | 60€ |
| 2016 Châteauneuf-du-Pape - Domaine de la Charbonnière | 65€ |

LA CORSE EN BLANC 75cl

| | |
|--|-----|
| 2018 Patrimoine - Grande Expression - Domaine Gentile | 45€ |
|--|-----|

LE LANGUEDOC-ROUSSILLON EN BLANC 75cl

| | |
|--|-----|
| 2019 VDP de l'Hérault - Siclène - Domaine La Terrasse d'Elise | 55€ |
|--|-----|

LA CORSE EN ROUGE 75cl

| | |
|--|-----|
| 2005 Patrimoine - Grande Expression - Domaine Gentile | 70€ |
|--|-----|

LE LANGUEDOC-ROUSSILLON EN ROUGE 75cl

| | |
|--|-----|
| 2019 VDF « Cibelle » Mirmanda FX Demaison /D. Laporte | 35€ |
| 2018 IGP Hérault - XB - Domaine La Terrasse d'Elise | 35€ |
| 2018 IGP Hérault - Pigeonnier - Domaine La Terrasse d'Elise | 50€ |

LE BORDELAIS EN ROUGE 75cl

| | |
|---|------|
| 2010 Saint-Julien - La Croix de Beaucaillou | 80€ |
| 2015 Margaux - Aurore de Dauzac | 90€ |
| 2009 Saint-Emilion Grand Cru - Château Canon la Gaffeliere | 115€ |

LA VALLEE DE LA LOIRE EN BLANC 75cl

| | |
|---|-----|
| 2019 Pouilly-Fumé - Prélude - Jonathan Pabiot | 35€ |
| 2016 Sancerre Le Cul de Beaujeu - Domaine L. Crochet | 45€ |
| 2019 Chinon - Domaine Baudry | 45€ |

LA VALLEE DE LA LOIRE EN ROUGE 75 cl

| | |
|--|-----|
| 2017 Chinon - L'Huisserie - Domaine Philippe Alliet | 50€ |
|--|-----|

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 €

NOTICE :

- A emporter ou en livraison du lundi au vendredi
- Commande : au plus tard **la veille avant 18h00** sur www.la-scene.paris
- Votre panier prêt au départ de La Scène [32 avenue Matignon, 75008 Paris]
 - A venir chercher entre **11h00 et 12h15 puis 15h00 et 18h30**
 - A se faire livrer directement au pied de votre immeuble (pour des raisons sanitaires nous n'allons pas plus loin) entre **~15h00 et 19h00** (livraison froide, à réchauffer à domicile, toutes les instructions sont précisées dans ce document, livraison **Paris intra-muros uniquement 75001, 75007, 75008, 75016, 75017 +15€**).

COVID-19 :

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

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 10h30 à 18h00.

LA SCÈNE

The background image shows the interior of a restaurant named 'LA SCÈNE'. The name is written in large, gold-colored letters on a white wall. Below the name, the restaurant's interior is visible, featuring several round tables with white tablecloths and wooden chairs. The tables are set with white plates, glasses, and silverware. The lighting is warm and ambient, with some circular lights visible in the background.