



LA SCÈNE
Stéphanie Le Quellec

LA SCENE DANS VOS COULISSES... C'est reparti !

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

Notre rideau s'est une nouvelle fois fermé, nous sommes tristes mais nos lumières restent cependant allumées !

Il n'est pas question d'arrêter de cuisiner *pour vous*. Nous gardons en vie tout le circuit de nos incroyables producteurs, éleveurs, artisans et vous livrons mes petits plats mijotés, canailles, réconfortants facile à réchauffer et plein de saveurs.

De nous coulisses à vos coulisses...

Les représentations « *à emporter ou en livraison* » se tiennent chaque semaine du mardi au samedi pendant tout le confinement. 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 17h00 du mardi au vendredi [et entre 11h00 et 14h00 le samedi]** ou vous faire livrer **au pied** de votre immeuble **entre 14h00 et 18h00** dans les règles sanitaires strictes.

(Livraisons uniquement dans Paris, Neuilly et Boulogne +15€).

Pour vos souhaits de commandes le jour J, n'hésitez pas à nous appeler directement 01 42 65 05 61

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 ou livraison, 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 18 €


Sardinettes à l'huile, beurre demi-sel, pain toasté 12 €


Pâté-croûte DLQ, pickles 15€

 Poireaux doucement confits, topinambour, vinaigrette truffée 18 €

 Terrine de foie gras de canard au naturel, chutney de poire 18 €

Saumon mariné, sauce ponzu, shiso vert 18 €

 6 beaux escargots de Bourgogne en persillade 15 €


 Velouté chaud de champignons, éclats de parmesan, croûtons 12 €

 Brandade de cabillaud, mesclun citronné 21 €


 Côtelettes d'agneau dorées au beurre d'herbes, légumes d'automne 32 €


 Lièvre de Beauce « A la Royale » façon Antonin carême 45 €

 Pot au feu tradition, os à moëlle, bouillon 35 €

 Curry rouge de cuisse de volaille fermière, riz coco 26 €


 Curry rouge de légumes, riz coco 19 €

 Fricassée de noix de Saint Jacques et lotte à la Dieppoise 35 €

 Croque-Monsieur Jambon Prince de Paris, comté, truffée, mesclun 18 €

 Côte de veau double *(pour 2 personnes)* sauce crèmeuse aux cèpes, pomme purée 90 €


 Dorade au bar de ligne papillote *(pour 2 personnes)*, légumes d'automne, sauce vierge 82 €

 Epaulé d'agneau fermier frottée au zaatar, confite, légumes tajine *(pour 2/3 personnes)* 75 €

 Saucisson lyonnais maison, truffé, en brioche, mâche *(pour 2/3 personnes)* 68 €

Garnitures supplémentaires :

 Riz coco 6 €

 Pomme purée, mêlée de légumes d'automne 10 €

Saint-Nectaire fermier 12 €

Mont-Blanc marron-mandarine 14 €

Baba au rhum vieux, chantilly muscovado 14 €

Mousse au chocolat grand cru intense 11 €

Cake marbré chocolat 6 personnes 22 €

Paris-Brest 4/6 personnes 45 €

 *Plats conditionnés sous-vide, à réchauffer au bain-marie se conservant 3 jours au réfrigérateur*

 *A réchauffer au micro-ondes*

 *A cuire à la poêle*

 *Plats à réchauffer au four*

Les plats sont livrés froids, à réchauffer chez vous, toutes les instructions sont communiquées sur notre site internet (bain-marie, poêle, four et four micro-ondes)

Nous sommes à votre disposition pour vous communiquer la liste des allergènes.

LA SCENE DES ENFANTS !

*La carte disponible en retrait sur place ou en livraison les
mercredis et samedis*

*[Portion enfants jusqu'à environ 10 ans, pour les plus gourmands nous vous
recommandons de prendre 2 portions]*

Nuggets de poulet fermier [4 pièces, à frire chez vous], ketchup maison	12 €
Mac and cheese, jambon Prince de Paris	12 €
Cabillaud finement pané [4 pièces, à dorer à la maison], ketchup maison	12 €
Chips maison	5 €
Purée de pomme de terre	5 €
Epinards frais	5 €
Cookies trop moelleux [4 pièces]	12 €

Sélection de jus de fruits Alain Millat

Les plats sont livrés froids, à réchauffer chez vous, toutes les instructions sont
communiquées sur notre site internet (bain-marie, poêle, four et four micro-ondes)

Nous sommes à votre disposition pour vous communiquer la liste des allergènes.

LA CARTE DES VINS

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

LA CHAMPAGNE ^{75cl}

Laurent-Perrier - La Cuvée	34€
Billecart Salmon - Brut Rosé	59€
2008 Dom Pérignon	140€

LA BOURGOGNE EN BLANC ^{75CL}

2017 Bourgogne « Chardonnay » - Aurélien Verdet	24€
2018 Chablis - Croix aux Moines - Isabelle et Denis Pommier	40€

LA BOURGOGNE EN ROUGE ^{75CL}

2017 Bourgogne « Côte d'Or » - Domaine Jean Fournier	26€
---	-----

LA VALLEE DU RHÔNE EN BLANC ^{75CL}

2019 IGP Collines Rhodaniennes « Viognier » - Pigeoulet – S.Badel	25€
---	-----

LA VALLEE DU RHÔNE EN ROUGE ^{75CL}

2018 VDP du Vaucluse - Pigeoulet - Vignoble Brunier	22€
2017 Gigondas – Domaine Les Goubert	26€

LE LANGUEDOC-ROUSSILLON EN ROUGE ^{75cl}

2018 IGP Hérault - XB - Domaine La Terrasse d'Elise	22€
--	-----

LE BORDELAIS EN ROUGE ^{75cl}

2015 Margaux - Aurore de Dauzac	40€
--	-----

LA VALLEE DE LA LOIRE EN BLANC ^{75cl}

2019 Pouilly-Fumé - Prélude - Jonathan Pabiot	22€
--	-----

LA VALLEE DE LA LOIRE EN ROUGE ^{75 cl}

2017 Saint Nicolas de Bourgueil – Complices de Loire FX Barc	26€
---	-----

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 mardi au samedi
- 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 17h00**
 - A se faire livrer directement au pied de votre immeuble (pour des raisons sanitaires nous n'allons pas plus loin) entre **~14h00 et 18h00** (livraison froide, à réchauffer à domicile, toutes les instructions sont précisées sur notre site, livraison **Paris, Neuilly et Boulogne +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 mardi au samedi de 11h00 à 16h00.

LA SCÈNE

The background image shows the interior of a restaurant named 'LA SCÈNE'. The name is written in large, light-colored letters on a white wall above the dining area. The restaurant has a modern, minimalist aesthetic with wooden tables and chairs. Several round tables are set with white plates, glasses, and napkins, ready for service. The lighting is warm and ambient, creating a cozy atmosphere.