



By Mélanie Englebin

La cuisine est notre médecine, laissez-moi prendre soin de vous!

Pendant cette période de confinement, je vous propose de vous livrer des préparations simples, faites maison et facile à réchauffer chez vous. Tout est élaboré au départ de produits frais venant des mes fournisseurs avec lesquels je travaille depuis toujours.

Cette carte changera régulièrement en fonction du marché et les commandes seront honorées suivant la disponibilité.

LIVRAISON POUR MARDI 19 MAI

<i>Chaud froid de rouget grondin, eau de tomates à l'origan Chauffer l'eau de tomate et la verser sur les tranches de poisson crues</i>	12,00€
<i>La poêlée de champignons des bois au canard fumé, toast de pain au levain Toaster le pain et chauffer la poêlée en casserole</i>	10,00€
<i>Oeufs de hareng fumé, blinis maison et houmous à l'ail des ours Disposer le houmous sur les blinis et terminer avec les oeufs de hareng</i>	8,00€
<i>Tartare de Hamachi et chlorophylle de yaourt et livèche Assaisonner vous-même en sel au moment</i>	12,00€
<i>La nage de cabillaud aux algues et salicornes Réchauffer au four 160° 4min</i>	16,00€
<i>Le demi homard et crémeux de maïs aux baies roses et mélisse Réchauffer au four 160° 6min</i>	19,00€
<i>Le saumon Ecosse label Rouge au miel et citron vert Réchauffer au four 180° 4min</i>	14,00€
<i>Le vol au vent de cuisses de pintade et langoustines Chauffer en casserole</i>	19,00€
<i>Le picanha de boeuf, sauce vierge aux herbes Réchauffer la viande au four 180° 4min, servir la sauce à température ambiante</i>	15,00€
<i>Le sauté de légumes au sésame Chauffer en casserole</i>	4,00€

<i>Le chou-fleur au beurre de citron confit et jasmin</i> Réchauffer au four 160°	4,50€
<i>Les pak choï fondants au poivre de jamaïque</i> Réchauffer au four 160°	4,00€
<i>La purée de pommes de terre « façon Robuchon »</i> Réchauffer au four 160° 10min	6,00€
<i>L'assiette de fromages affinés de chez Catherine</i> Fromagerie Catherine: Rue du Midi 23, 1000 Bruxelles (02/512 75 64)	12,00€
<i>La pâte à tartiner speculoos</i>	4,50€
<i>La confiture d'abricots et rhubarbe</i>	4,50€
<i>La marmelade de bergamote et gingembre</i>	4,50€
<i>Les célèbres cookies du Cécila (4pc)</i> Réchauffer au four 200° 2min	2,90€
<i>Les petits baba au rhum, crème à la cannelle</i>	6,00€
<i>Le tiramisu au confit de myrtilles sauvages</i>	4,60€

POUR L'APERÔ

<i>Chateau Lamothe Belair, Bergerac, 2019 (vin rosé)</i>	14,00€
<i>Champagne Louis Roederer Brut premier</i>	55,00€

LES VINS BLANCS

<i>Montagne noire, Pays d'Oc, 2016</i> Cépage: Chardonnay	14,00€
<i>Parallèle 45, Côtes du Rhône, 2018</i> Cépages: Grenache blanc, Marianne, Viognier, Bourboulenc	16,00€
<i>Dua Quintas, Ramos Pinto, Douro, 2018</i> Cépages: Voisinho, Rabigato, Arinto	16,00€

LES VINS ROUGES

<i>Al-muvedre, Alicante (Espagne), 2016</i> <i>Cépage: Trempanillo, Graciano, Grenache</i>	16,00€
<i>Tramontane, Côtes catalanes, 2018</i> <i>Cépage: Grenache noir</i>	16,00€

Pour commander, veuillez envoyer un mail à restaurantcecila@hotmail.com au plus tard pour 22h le dimanche 17 mai.

La livraison est gratuite dans un rayon de 30 km de Rhodes-Sainte-Genèse pour toute commande de 40 € minimum. Pour les commandes inférieures à 40€, la participation aux frais de livraison sera de 5€.

Pour tout déplacement supérieur à 30 km, le mieux est de nous contacter afin que nous puissions évaluer les frais au plus juste.

Les livraisons se font entre 10h et 13H.

Le paiement s'effectue à la réception.

ATTENTION, VOUS RECEVEZ TOUJOURS UNE CONFIRMATION PAR MAIL AU PLUS TARD A LA CLOTURE DES COMMANDES, SI TEL N'EST PAS LA CAS, VEUILLEZ NOUS CONTACTER **AVANT** LE JOUR DE LIVRAISON SVP.

Bon appétit et prenez bien soin de vous et de vos proches.

www.cecila.be