



*By Mélanie Englebin*

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

## **LIVRAISON POUR MARDI 26 MAI**

|   |        |
|---|--------|
| <i>Les fondues au Parmigiano Reggiano<br/>Cuire en friteuse à 170°</i>  | 4€/pc  |
| <i>Tartare de betteraves, scarmoza (mozzarella fumée), vinaigrette de mineolas</i>  | 9,00€  |
| <i>Fines tranches de poisson fumé, gaspacho de tomates et cerises à la marjolaine</i>   | 11,00€ |
| <i>Panna cotta de corail de homard, salade de fenouil et rhubarbe<br/>Disposer la salade sur la panna cotta avant de déguster</i> | 10,00€ |
| <i>Le dos de cabillaud, lard colonnata et poivre vert<br/>Réchauffer au four 160° 4min</i>  | 15,00€ |
| <i>La salade de homard (1/2) et asperges, huile fumée<br/>Servir froid</i>  | 19,00€ |
| <i>Les crevettes sauvages du Nigéria, bouillon des têtes au combawa<br/>Cuire dans le bouillon en casserole</i>                   | 15,00€ |
| <i>Les petits chorizo doux et palourdes à l'ail<br/>Réchauffer au four 160° 8min</i>  | 16,00€ |
| <i>Poulpe au paprika fumé et ragout d'asperges à la guanciale<br/>Réchauffer au four 160° 5min</i>                                | 17,00€ |
| <i>La salade coleslow au germes de soja et saté</i>   | 4,00€  |
| <i>Le risotto de brocolis à la sarriette et parmesan<br/>Réchauffer en casserole</i>  | 4,50€  |
| <i>La purée de pommes de terre « façon Robuchon »<br/>Réchauffer au four 160° 10min</i>   | 6,00€  |

|  |        |
|--|--------|
| <i>L'assiette de fromages affinés de chez Catherine</i>                    | 12,00€ |
| <i>Fromagerie Catherine: Rue du Midi 23, 1000 Bruxelles (02/512 75 64)</i> |        |
| <i>La pâte à tartiner speculoos</i>  | 4,50€  |
| <i>La confiture d'abricots et rhubarbe</i>                                 | 4,50€  |
| <i>Les célèbres cookies du Cécila (4pc)</i>                                | 2,90€  |
| <i>Réchauffer au four 200° 2min</i>  |        |
| <i>L'entremet pomme, caramel et pop corn</i>                               | 3,90€  |
| <i>Le tiramisu au confit de myrtilles sauvages</i>                         | 4,60€  |
| <i>Le trio de tartelettes de fruits rouges</i>                             | 3,00€  |

#### 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>                          | 14,00€ |
| <i>Cépage: Chardonnay</i>                                       |        |
| <i>Parallèle 45, Côtes du Rhône, 2018</i>                       | 16,00€ |
| <i>Cépages: Grenache blanc, Marianne, Viognier, Bourboulenc</i> |        |
| <i>Dua Quintas, Ramos Pinto, Douro, 2018</i>                    | 16,00€ |
| <i>Cépages: Voisinho, Rabigato, Arinto</i>                      |        |

#### LES VINS ROUGES

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

Pour commander, veuillez envoyer un mail à [restaurantcecila@hotmail.com](mailto:restaurantcecila@hotmail.com) au plus tard pour 22h le dimanche 24 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](http://www.cecila.be)