

N'oubliez pas de commander vos masques Wilimood, Cécilia prends soin de vous et vous protège avec notre légendaire classe « à la belge »

LIVRAISON POUR VENDREDI 05 JUIN

<i>Les croquettes de maïs au jambon de parme et cerfeuil Cuire en friteuse à 170°</i>	<i>4€/pc</i>
<i>La salade de betteraves et courgettes, ricotta râpée et truffes d'été</i>	<i>11,00€</i>
<i>La bisque de homard, garniture de poireaux à la pistache Chauffer séparément en casserole la bisque et la garniture</i>	<i>9,00€</i>
<i>Le carpaccio de bar, noix de cajou et vinaigrette tamarin</i>	<i>11,00€</i>
<i>Les borlotti (haricots frais) à l'ail des ours et thon fumé Réchauffer les haricots en casserole et disposer ensuite le thon par dessus</i>	<i>10,00€</i>
<i>Les roulades de sole à la joue de porc, jus au poivre vert fermenté Réchauffer au four 160° 6min</i>	<i>17,00€</i>
<i>Les grattini (sorte de pâte) comme un risotto à la truffe d'été Réchauffer en casserole</i>	<i>14,00€</i>
<i>Le filet de barbue, onctueux de brocolis au basilic Réchauffer au four 160° 6min</i>	<i>16,00€</i>
<i>Les courgettes farcies à la guanciale et aubergines, copeaux de culatello Réchauffer au four 160° 6min et ensuite parsemer de copeaux culatello</i>	<i>14,00€</i>
<i>Le suprême de volaille fermière, jus au miso et estragon Réchauffer au four 160° 6min</i>	<i>14,00€</i>
<i>La salade de chou blanc aux fleurs de jasmin Servir froid</i>	<i>4,00€</i>

<i>Les petits pois frais et pois gourmands à l'ail nouveau</i> Réchauffer en casserole	5,00€
<i>Le ragout de borlotti, tomates et olives</i> Réchauffer en casserole	4,50€
<i>La purée de pommes de terre « façon Robuchon » à la truffe d'été</i> Réchauffer au four 160° 10min	7,00€
<i>Supplément truffes d'été</i>	5,00€
<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 confiture de 4 fruits et basilic</i>	4,50€
<i>La confiture de fraises et rhubarbe au romarin</i>	4,50€
<i>Mousse de yaourt aux fleurs de sureau, fraises du pays</i>	4,10€
<i>Comme une pavlova aux mineolas</i>	4,10€

POUR L'APERÔ

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

LES VINS BLANCS

<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> Cépage: Trempanillo, Graciano, Grenache	16,00€
<i>Tramontane, Côtes catalanes, 2018</i> Cépage: Grenache noir	16,00€

LES MASQUES WILIMOOD (www.wilimood.be)

Masque de protection homologué

« Je suis chiconfiné »	8,00€
« On garde la frite »	8,00€

Pour commander, veuillez envoyer un mail à **restaurantcecila@hotmail.com** au plus tard pour 22h le mercredi 03 juin.

Tout est élaborés au départ de produits frais, les commandes seront honorées en fonction des disponibilités.

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 payement 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