

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 MARDI 09 JUIN

<i>Les croquettes de maïs au jambon de parme et cerfeuil Cuire en friteuse à 170°</i>	<i>4€/pc</i>
<i>Le carpaccio de courgette, ricotta rapée et copeaux de thon fumé</i>	<i>10,00€</i>
<i>La cassolette de palourdes et borlotti au fenouil et pastis</i>	<i>12,00€</i>
<i>Le tarama d'oeufs de turbot aux fleurs de sureau, toast de pain au levain</i>	<i>8,00€</i>
<i>Le tartare d'espadon aux feuilles de sakura salées</i>	<i>11,00€</i>
<i>Les conchiglioni farcis à la pancetta et crème de truffes d'été Réchauffer au four 160° 6min</i>	<i>14,00€</i>
<i>Le turbot sauvage au kari gosse Réchauffer au four 160° 4min</i>	<i>18,00€</i>
<i>Le baby homard au beurre d'épices Réchauffer au four 180° 4min</i>	<i>18,00€</i>
<i>Le filet de dorade en croûte de truffes d'été Réchauffer au four 160° 4min</i>	<i>16,00€</i>
<i>Le suprême de volaille fermière, jus au miso et estragon Réchauffer au four 160° 6min</i>	<i>14,00€</i>
<i>Les petits pois frais et pois gourmands à l'ail nouveau Réchauffer en casserole</i>	<i>5,00€</i>

<i>Les aubergines grillées à l'huile d'ail des ours</i> Réchauffer au four 160° 4min	4,00€
<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 pâte à tartiner speculoos</i>	4,90€
<i>La confiture de fraises et rhubarbe au romarin</i>	4,50€
<i>Le yaourt moussoux aux fleurs de sureau, fraises du pays</i>	4,10€
<i>La mousse chocolat blanc, granola au citron vert</i>	4,10€

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

LES MASQUES WILLMOOD (www.willmood.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 dimanche 07 juin.

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