

By Mélanie Englebin

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 12 JUIN

<i>Les croquettes de maïs au jambon de parme et cerfeuil Cuire en friteuse à 170°</i>	<i>4€/pc</i>
<i>La cassolette de palourdes et borlotti au fenouil et pastis Réchauffer en casserole</i>	<i>12,00€</i>
<i>Le carpaccio de courgette, ricotta rapée et oeufs de poisson</i>	<i>10,00€</i>
<i>Les crevettes sauvages, asperges vertes et yuzu Réchauffer au four 160° 4min</i>	<i>12,00€</i>
<i>Le tartare de mullet noir aux feuilles de sakura salées</i>	<i>11,00€</i>
<i>Le turbot sauvage, chou-fleur crémeux 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>Les joues de cabillaud au curry fumé et lait de coco Réchauffer au four 160° 6min</i>	<i>15,00€</i>
<i>Les conchiglioni farcis à la picota fumée et champignons, crème de truffes d'été Réchauffer au four 160° 6min</i>	<i>14,00€</i>
<i>Les aubergines grillées à l'huile d'ail des ours Réchauffer au four 160° 4min</i>	<i>4,00€</i>

<i>Les poireaux au pesto de pistache</i> Réchauffer en casserole	4,00€
<i>Le riz noir sauté au lomo ibérique et basilic</i>	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>Le célèbre cookies du Cécila (4pc)</i>	2,90€
<i>La pâte à tartiner speculoos</i>	4,90€
<i>La traditionnelle confiture de fraises belges</i>	4,50€
<i>Le duo de crème chocolat et caramel, granola de fruits secs</i>	4,10€
<i>La mousse chocolat blanc et ses fruits rouges</i>	4,50€

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 10 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