

**LIVRAISON POUR VENDREDI 5 MARS**

Les entrées:

|  |        |
|--|--------|
| <i>La salade de pommes de terre, perles d'anchois et fines tranches d'entrecôte séchée</i>   | 12,00€ |
| <i>Les crevettes grises, guacamole aux algues et citron confit, blinis maison</i>  | 11,00€ |
| <i>Les oeufs de ferme mollets, tombée de poireaux truffes, herbes fraîches</i><br><i>Mettre les oeufs dans l'eau chaude (du robinet) pendant 10min</i><br><i>Réchauffer les poireaux en casserole</i><br><i>Déposer les oeufs sur les poireaux et le napper avec la vinaigrette d'herbes</i> | 12,00€ |
| <i>Le carpaccio St Jacques à l'huile de vanille de Tahiti, épinards et grenades</i>  | 12,00€ |

Les plats:

|  |        |
|--|--------|
| <i>La soupe de nouilles soba aux légumes et bouillon de maquereaux fumé</i><br><i>Réchauffer en casserole</i>              | 14,00€ |
| <i>La sébaste au jus de courge, gingembre et lime</i><br><i>Réchauffer au four 6min à 160°</i>                             | 16,00€ |
| <i>Le ragoût d'anneaux de calamars, lard colonnata et poivrons doux</i><br><i>Réchauffer en casserole</i>                  | 15,50€ |
| <i>La tagliata de veau, roquette et vinaigrette aux truffes d'hiver</i><br><i>Réchauffer la viande au four 6min à 180°</i> | 18,00€ |

### Les accompagnements:

|  |       |
|--|-------|
| <i>Le curry rouge tomate de pois chiches</i> <b>V</b><br>Réchauffer en casserole   | 4,00€ |
| <i>La pomme de terre suédoise au comté et romarin</i> <b>V</b><br>Réchauffer au four 10min à 160°  | 4,50€ |
| <i>La purée de pommes de terre « façon Robuchon »</i> <b>V</b><br>Réchauffer au four 10min à 160° ou en casserole à feu doux                     | 7,00€ |
| <i>La purée de pommes de terre « façon Robuchon » à la truffe d'hiver</i> <b>V</b><br>Réchauffer au four 10min à 160° ou en casserole à feu doux | 9,80€ |

**V** = Végétarien

### Les petits plus pour se faire plaisir:

|  |        |
|--|--------|
| <i>L'assiette de fromages affinés de chez Catherine (6 sortes de fromages)</i><br>Fromagerie Catherine: Rue du Midi 23, 1000 Bruxelles | 12,00€ |
| <i>La confiture d'oranges sanguines et safran</i>  | 4,50€  |
| <i>L'assortiment de pâtes de fruits (12 pièces)</i>  | 5,80€  |
| <i>Le cookies géant au beurre de cacahuètes et chocolat</i>  | 4,20€  |
| <i>Les melocakes au pralin (3pc)</i>   | 3,60€  |
| <i>La balade en foret (chocolat / caramel / noisette)</i>  | 4,90€  |
| <i>Le gateau moelleux à la crème de marron</i>   | 4,10€  |

Parce que cela aussi c'est notre responsabilité de chef, tous les plats sont livrés dans un packaging compostable en plastique PLA fait à partir d'amidon de maïs ou de canne sucre. Ceux-ci ne sont pas destinés à aller au four.

#savetheplanet

#loveourplanet



Pour commander, veuillez envoyer un mail à [restaurantcecila@hotmail.com](mailto:restaurantcecila@hotmail.com) au plus tard pour 22h le mercredi 3 mars.

Vous recevez toujours une confirmation par mail en retour. Si tel n'est pas le cas, veuillez nous contacter avant le jour de livraison

Les commandes sont honorées en fonction des disponibilités.

La livraison est gratuite dans un rayon de 30 km autour 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 feront ce vendredi 5 mars entre 10h et 13H.

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

[www.cecila.be](http://www.cecila.be)